

Istruzioni d'uso Forno a microonde



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

Indice

| | |
|--|----|
| Consigli e avvertenze | 5 |
| Al primo avvio | 15 |
| Installazione | 16 |
| Dimensioni incasso | 16 |
| Collegamento elettrico | 21 |
| Tutela dell'ambiente | 22 |
| Descrizione apparecchio | 23 |
| Accessori in dotazione | 24 |
| Area comandi | 25 |
| Comandi | 26 |
| Tasto On/Off (⏻) | 26 |
| Display | 26 |
| Sensori | 26 |
| Sensori sopra il display | 26 |
| Sensori sotto il display | 27 |
| Simboli del display | 28 |
| Norme operative | 29 |
| Selezionare la voce del menù e modificare un valore o un'impostazione..... | 29 |
| Selezionare la modalità di cottura o la funzione..... | 29 |
| Interrompere il procedimento di cottura..... | 29 |
| Funzionamento | 30 |
| Descrizione delle funzioni | 31 |
| Funzioni | 31 |
| Modalità solo microonde..... | 31 |
| Grigliare | 31 |
| Combinazione microonde con grill..... | 31 |
| Programmi automatici | 31 |
| Stoviglie adatte alle microonde | 32 |
| Materiale e forma | 32 |
| Testare le stoviglie | 35 |
| Un copripiatto..... | 35 |
| Prima messa in funzione | 37 |
| Correggere l'ora..... | 38 |

| | |
|---|----|
| Impostazioni | 39 |
| Le diverse impostazioni..... | 39 |
| Modificare le impostazioni..... | 40 |
| lingua | 40 |
| orologio | 40 |
| visualizzazione..... | 40 |
| formato orologio | 40 |
| impostare..... | 41 |
| volume | 41 |
| segnali acustici..... | 41 |
| acustica tasti | 41 |
| luminosità display..... | 41 |
| unità di misura | 41 |
| peso..... | 41 |
| mantenere al caldo..... | 41 |
| quick-MO..... | 41 |
| popcorn | 41 |
| richiesta alimento | 42 |
| sicurezza..... | 42 |
| blocco accensione  | 42 |
| blocco tasti | 42 |
| versione software | 43 |
| rivenditori..... | 43 |
| modalità fiera..... | 43 |
| impostazioni di serie..... | 43 |
| Comandi | 44 |
| Aprire lo sportello | 44 |
| Disporre le stoviglie nel vano cottura | 44 |
| Piatto girevole..... | 44 |
| Chiudere lo sportello | 44 |
| Avviare il procedimento | 44 |
| pietanza inserita? | 45 |
| Interrompere/proseguire il procedimento | 45 |
| Modificare le immissioni | 45 |
| Cancellare il procedimento..... | 45 |
| Al termine del procedimento | 46 |
| mantenere al caldo..... | 46 |
| Programmare le durate di cottura..... | 46 |
| Selezionare Quick-Microonde | 46 |
| Modificare durata e potenza..... | 47 |
| Blocco accensione | 47 |

Indice

| | |
|---|----|
| Uso del timer | 49 |
| Modificare il timer | 49 |
| Cancellare il tempo impostato sul timer | 49 |
| Utilizzo del timer più procedimento di cottura | 49 |
| Uso – grill | 50 |
| Grigliare senza le microonde | 50 |
| Modificare la durata di cottura con grill..... | 50 |
| Combinare grill e microonde | 51 |
| Modificare il tempo..... | 52 |
| Piatto gourmet | 53 |
| Indicazioni d'uso | 53 |
| Arrostire/dorare | 53 |
| Esempi d'impiego:..... | 54 |
| Ricette | 54 |
| Uso – programmi automatici | 57 |
| Uso dei programmi automatici | 57 |
| Cuocere  | 57 |
| Scongelare | 58 |
| Riscaldare..... | 58 |
| Popcorn  | 59 |
| Ricette – programmi automatici | 60 |
| Riscaldare | 70 |
| Cuocere | 72 |
| Scongelare | 73 |
| Conservare tramite sterilizzazione | 74 |
| Esempi d'impiego: | 75 |
| Dati per gli istituti di controllo | 76 |
| Manutenzione e pulizia | 77 |
| Accessori in dotazione | 79 |
| Cosa fare se ...? | 80 |
| Assistenza tecnica | 82 |
| Contatti in caso di anomalie..... | 82 |
| Garanzia | 82 |

Questo apparecchio 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'apparecchio leggere attentamente queste istruzioni d'uso; Le istruzioni 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/EN 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione dell'apparecchio, 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'uso all'aperto.
- ▶ Il forno a microonde può essere utilizzato solo ad altitudini inferiori ai 2000 m.
- ▶ L'apparecchio deve essere utilizzato sempre e solo nei limiti del normale uso domestico, per scongelare, riscaldare, cuocere alimenti, grigliare e prepararli per la conservazione. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Se il forno a microonde viene usato per essiccare materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo essi si seccano a punto da potersi incendiare. Non utilizzare il forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.

Consigli 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. Tali persone 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 particolari esigenze (ad es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Utilizzare la lampadina speciale solo per l'uso previsto. Non è adatta per illuminare l'ambiente. È necessario che la sostituzione sia effettuata dall'assistenza tecnica Miele o da un tecnico specializzato autorizzato Miele.
- ▶ Questo forno a microonde comprende 1 sorgente luminosa della classe di efficienza energetica E.

Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere i bambini più piccoli, sotto gli otto anni, lontani dal forno a microonde e sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzi più grandi (a partire dagli otto anni) possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come usarlo 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 lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.

▶ Pericolo di ustioni! La pelle dei bambini è molto più reattiva alle alte temperature 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 ai bambini 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, occorre farlo sostituire da personale tecnico autorizzato Miele per evitare pericoli all'utente.

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

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento in isola o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come descritto ad esempio 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 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.

Consigli e avvertenze

- ▶ 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.
- ▶ 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 queste condizioni di sicurezza siano presenti per escludere danni che potrebbero 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. Le riparazioni devono essere effettuate solo dall'assistenza tecnica Miele o da un tecnico specializzato 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.

- ▶ Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza solo se vengono usati pezzi di ricambio originali. 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.
- ▶ Questo forno a microonde non può essere messo in funzione in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

Uso corretto

 Pericolo di ustionarsi 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 presine 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 ($> 70\text{ °C}$) e con tempi di azione sufficientemente lunghi ($> 10\text{ min.}$). 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.

Consigli e avvertenze

- ▶ 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 mettono pane, fiori o erbe a essiccare nell'apparecchio. Non essiccare queste pietanze nel forno.
- ▶ Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche dopo essere stati estratti dal forno a microonde. Non riscaldare questo tipo di oggetti nell'apparecchio. Pericolo di incendio!
- ▶ 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 di incendio!
- ▶ L'apparecchio può essere danneggiato se avviato a vuoto o se caricato con 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.

► 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 prendere fuoco 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 di incendio!

Consigli e avvertenze

► Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità generata 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 di incendio!

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo “Pulizia e manutenzione”.

► Pericolo di 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”).

Questa tipologia di stoviglie possono danneggiarsi o incendiarsi.

► 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. Non riscaldare mai nel forno a microonde 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 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.

Per superfici in acciaio inox:

- ▶ Il rivestimento della superficie in acciaio inox potrebbe danneggiarsi con il collante e perdere l'effetto protettivo antisporcio. Non attaccare mai post-it, nastro adesivo o altri adesivi sulla superficie in acciaio inox.
- ▶ La superficie è soggetta a graffi. Anche le calamite possono graffiare la superficie.

Consigli e avvertenze

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, ma almeno 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 utilizzare il piatto Gourmet insieme a un copripiatto adatto alle microonde disponibile in commercio, poiché il copripiatto potrebbe riscaldarsi troppo.

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

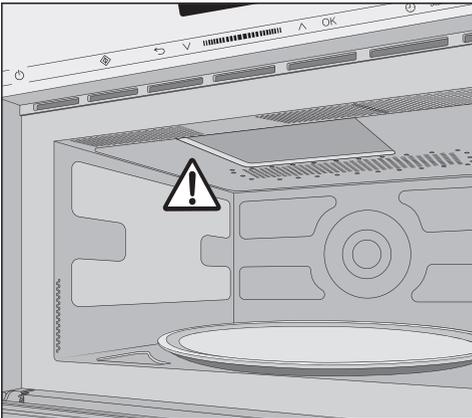
Durante questo lasso di tempo si verifica una compensazione della temperatura tra l'apparecchio e la temperatura ambiente. È importante per il successivo funzionamento dell'elettronica dell'apparecchio.

! Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio.

Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (ad es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare.

Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

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



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

- Verificare che l'apparecchio non presenti danni.

! Rischi per la salute derivanti da un apparecchio difettoso.

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.

Installazione

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

Non ostruire quindi la fessura di aerazione con degli oggetti.

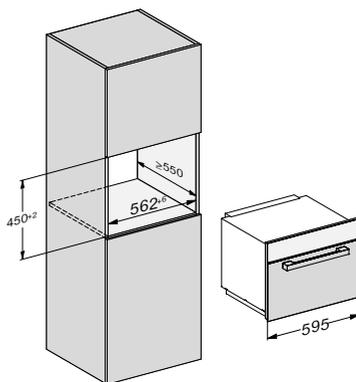
Lo sportello può danneggiarsi se per il trasporto si afferra il forno a microonde dalla maniglia.

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

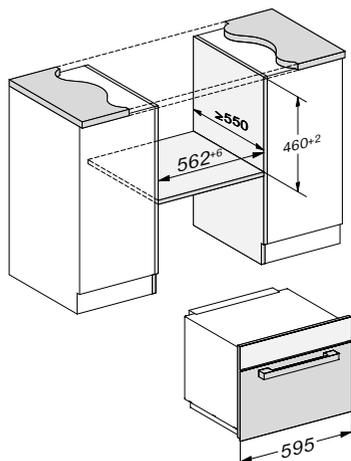
Dimensioni incasso

Le misure sono espresse in mm.

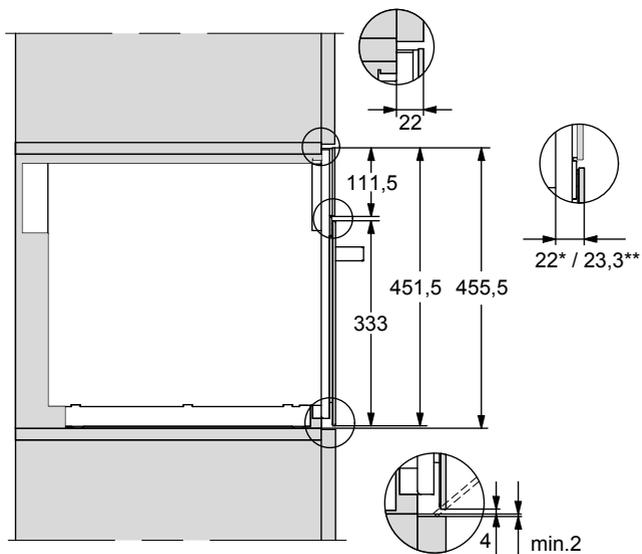
Incasso armadio a colonna



Incasso mobile base



Vista laterale

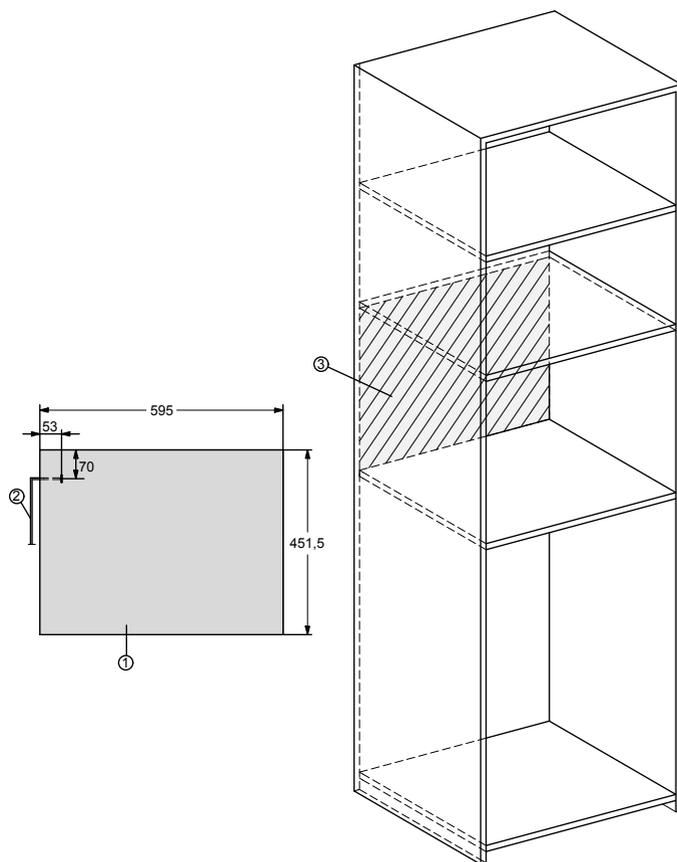


* vetro

** acciaio inox

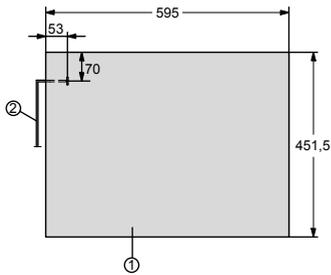
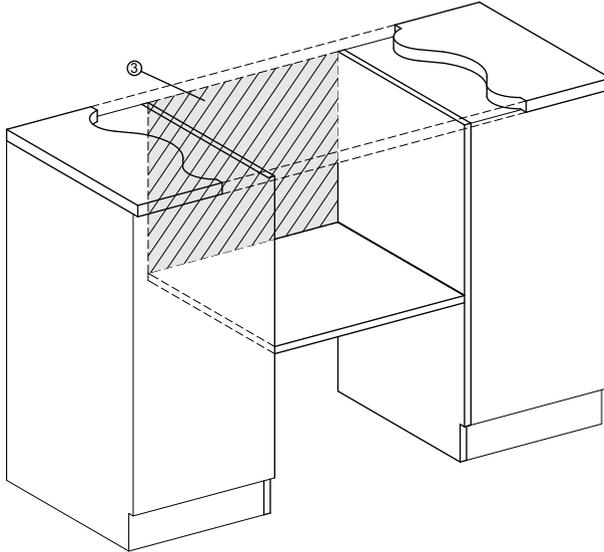
Installazione

Collegamento armadio a colonna



- ① Vista frontale
- ② Cavo di alimentazione,
lunghezza = 1600 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area

Collegamento mobile base

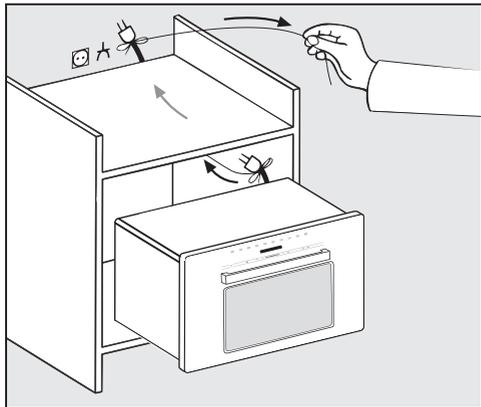


- ① Vista frontale
- ② Cavo di alimentazione, lunghezza = 1600 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area

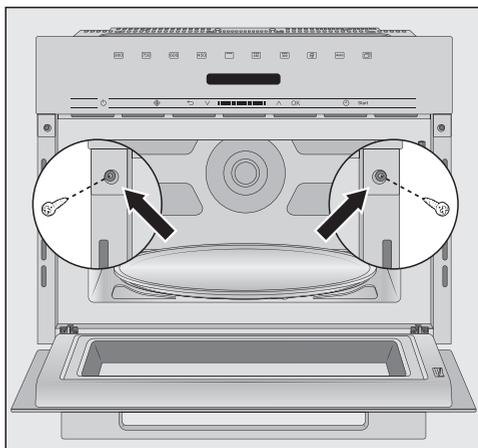
Installazione

Eseguire l'incasso

L'apparecchio può essere avviato solo se è incassato.



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



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

Collegamento 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 sia accessibile in qualsiasi momento. Se ciò non è possibile, assicurarsi che al momento dell'installazione sia presente un dispositivo di separazione per ogni polo.

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

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

Allo stesso modo non collegare l'apparecchio con le cosiddette spine a risparmio energetico, perché l'alimentazione di energia è ridotta e l'apparecchio si surriscalda.

Per motivi di sicurezza non utilizzare prese multiple e prolunghie.

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, deve essere sostituito solo con un cavo speciale dello stesso tipo (disponibile presso l'assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione venga effettuata da un tecnico specializzato o dall'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. Devono corrispondere.

In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

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

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

Tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

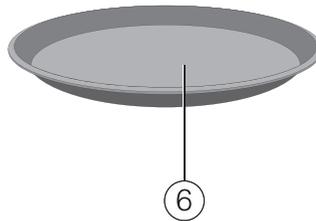
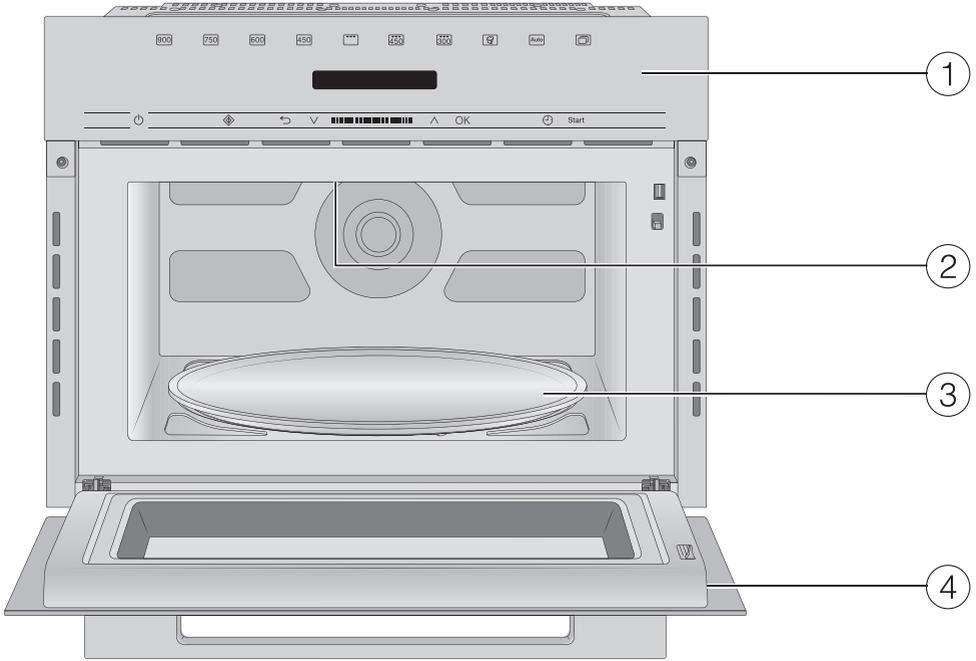
Smaltimento del vecchio apparecchio

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



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

Descrizione apparecchio



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

Accessori in dotazione

Griglia

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

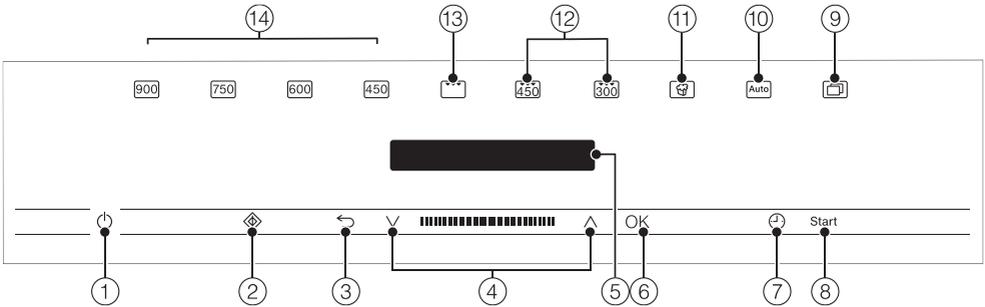
Si consiglia di non conservare la griglia nel vano cottura per non dimenticarla all'interno del vano quando si utilizza la modalità con le sole microonde.

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.

Consiglio: Questo e altri accessori possono essere ordinati sul webshop di Miele.

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



- ① Tasto On/Off ①
- ② Tasto Quick Microonde ②
- ③ Tasto ↶ per tornare indietro gradualmente e per interrompere un procedimento di cottura
- ④ Area di navigazione con i tasti ^ e v per sfogliare gli elenchi e modificare i valori
- ⑤ Display per l'indicazione dell'ora e delle informazioni sui comandi
- ⑥ Tasto OK per visualizzare le funzioni e per 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 📖 per altri programmi e impostazioni
- ⑩ Tasto Auto per diversi programmi automatici di cottura
- ⑪ Tasto 🍿 per popcorn
- ⑫ Modalità combinata di grill e microonde
- ⑬ Modalità grill
- ⑭ Diversi livelli di potenza delle microonde

Comandi

Tasto On/Off

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

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

Display

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

Dopo aver acceso il forno a microonde con il tasto On/Off  appare il menù principale con la richiesta *selez. modalità cottura.*

Sensori

I sensori reagiscono al contatto. Ogni sfioramento viene confermato con un segnale acustico. Il segnale acustico può essere disattivato selezionando l'impostazione *volume quindi acustica tasti* e regolando il volume con i tasti delle frecce.

Se il display è oscurato, accendere il forno a microonde prima che i sensori reagiscano.

Sensori sopra il display

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

Modalità di cottura/funzione

 Livello di potenza 900 Watt

 Livello di potenza 750 Watt

 Livello di potenza 600 Watt

 Livello di potenza 450 Watt

 Grill

 Funzionamento combinato
450 Watt + grill

 Funzionamento combinato
300 Watt + grill

 popcorn

 Programmi automatici

 Altri
(programmi e impostazioni) 

300 W

150 W

80 W

grill + 150 W

scongellare

riscaldare

impostazioni 

Sensori sotto il display

| Sensore | Funzione |
|---|---|
|  | Con questo sensore si avvia la funzione Quick-Microonde. Il procedimento di cottura si svolge con la massima potenza delle microonde (900 W) e una durata di cottura di 1 minuto (v. capitolo "Uso", voce "Quick-Microonde"). Sfiando più volte il sensore è possibile aumentare la durata di cottura a scatti. |
|  | A seconda del menù in cui ci si trova, con questo sensore si accede al menù precedente oppure si torna al menù principale. Se è in corso un procedimento di cottura, con questo sensore è possibile interromperlo premendo il sensore un'altra volta. |
|  | Nell'area di navigazione sfogliare con i tasti delle frecce, o nell'area degli elenchi di selezione verso l'alto o il basso. La voce del menù che si desidera selezionare compare nel display. Valori e impostazioni si possono modificare con i tasti delle frecce o con l'area nel mezzo. |
| <i>OK</i> | Se compare una funzione sul display, è possibile selezionarla con <i>OK</i> . La funzione selezionata può quindi essere modificata. Confermando con <i>OK</i> si salvano le modifiche. Se nel display appare una finestra informativa, confermarla con <i>OK</i> . |
|  | Con questo 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. È inoltre possibile programmare le durate di cottura con questo sensore. |
| Start | Con questo sensore si avvia un procedimento di cottura. |

Comandi

Simboli del display

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

| Simbolo | Significato |
|---|---|
|  | Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare questa finestra informativa con il sensore OK. |
|  | Indicazione relativa alle voci menù precedenti che non sono più visualizzate nel percorso menù per motivi di spazio. |
|  | Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere effettuate tramite una barra a segmenti. |
|  | Una spunta accanto a un'impostazione significa che questa opzione è al momento selezionata. |
|  | Il dispositivo di blocco accensione è attivato (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza"). Non è possibile utilizzare l'apparecchio. |
|  | Timer |

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

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

- Si seleziona una voce del menù in un elenco di selezione.
- Si modifica un valore (ad es. il peso) o un'impostazione (ad es. il volume del segnale acustico).
- Sfiocare il tasto della freccia corrispondente oppure strisciare sull'area nel mezzo, verso destra o verso sinistra, finché compare la voce menù o il valore desiderati.

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

- Confermare la selezione con *OK*.

L'impostazione attuale è contrassegnata da una spunta \checkmark .

Selezionare la modalità di cottura o la funzione

I sensori delle modalità di cottura e delle funzioni (ad es. le impostazioni) si trovano sopra il display. Si seleziona una modalità di cottura o una funzione con il sensore corrispondente sul pannello comandi (v. capitolo "Uso" e voce "Impostazioni").

- Sfiocare il sensore per la funzione o la modalità di cottura desiderata.

Il sensore sul pannello comandi si accende 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 procedimento di cottura con il sensore illuminato in arancione per la modalità di cottura o con il sensore \curvearrowright .

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

Appare il menù principale.

Funzionamento

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 in porcellana, vetro, cartone, plastica ma non in 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. In questo modo viene generato 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 cottura.

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

- generalmente le pietanze possono essere cotte con le microonde senza aggiunta o 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.

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

È possibile utilizzare le microonde nei seguenti modi:

- scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti immettendo una potenza microonde o 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”, ad es. per far lievitare gli impasti, fondere cioccolato e burro, sciogliere gelatina, preparare glassa per torte e per preparare conserve di piccole quantità di frutta, verdura e pesce.

Funzioni

Modalità solo microonde

Modalità adatta a scongelare, riscaldare e cuocere.

Grigliare

Modalità ideale per grigliare pietanze piane, 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.

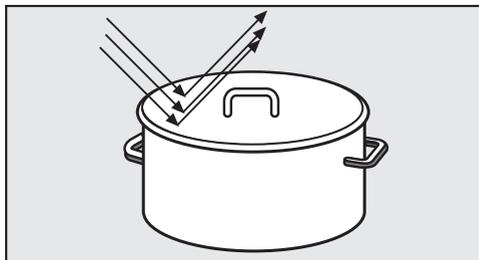
- Cuocere 
- Scongelare
- Riscaldare
- Popcorn 

I programmi si basano sul peso dell'alimento.

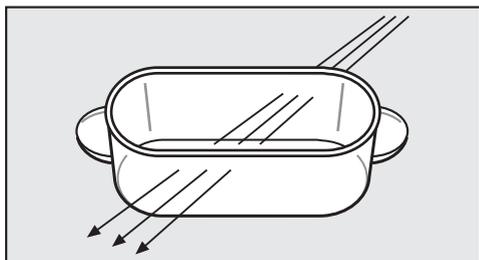
È possibile indicare il peso degli alimenti in grammi (g), libbre (lb) o libbre/once (lb/oz) (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Modificare impostazioni”).

Stoviglie adatte alle microonde

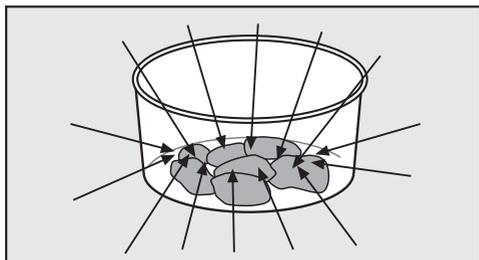
Le microonde



- 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 le durate 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 giungere 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, ad es. bordo dorato, blu cobalto) non sono adatti al 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, la vaschetta deve essere posizionata almeno a 2 cm

Stoviglie adatte alle microonde

dalle pareti del vano cottura. Il riscaldamento degli alimenti avviene solo dall'alto. Affinché il calore possa essere 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 carne, ad es. pollo, 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.

- Ganci, spiedini in metallo

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

Smalti e colori delle stoviglie

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 sotto lo smalto.

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.

Stoviglie adatte alle microonde

Plastica

 Danni dovuti alla plastica sensibile 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. 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.

Le clip metalliche, così come quelle di plastica e di carta che contengono filo di ferro, possono prendere fuoco. Evitare quindi queste clip.

Contenitori usa e getta

I contenitori usa e getta in plastica devono avere le caratteristiche descritte alla voce "Plastica".

 Pericolo di incendio a causa di stoviglie non adatte.

I contenitori usa e getta in plastica, carta o altri materiali combustibili possono incendiarsi e danneggiare il forno.

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.

Per la tutela dell'ambiente, 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 \odot .
- Selezionare il livello di potenza 900 Watt.
- Con i tasti delle frecce \wedge e \vee , impostare 30 secondi e confermare con *OK*.
- Premere il tasto *start* per avviare il test.

Se nel corso di questo test si sentono scricchiolii accompagnati da scintille, spegnere subito l'apparecchio (premere il tasto \odot 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.

Un copripiatto

- 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 quando si utilizzano le sole microonde.

Questi copripiatto 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.

Stoviglie adatte alle microonde

 Danni dovuti alla plastica sensibile al calore.

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

Utilizzare quindi il copripiatto solo nel forno a microonde e col funzionamento delle sole microonde senza piatto Gourmet.

 Pericolo di esplosione a causa dell'aumento 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.

 Danni dovuti ad aperture coperte.

Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto, il copripiatto potrebbe chiudere ermeticamente il recipiente impedendo al vapore di 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, ad es. toast;
- si utilizza il piatto Gourmet.

Azionare il forno a microonde solo se incassato.

Quando è collegato alla rete elettrica, il forno a microonde è subito utilizzabile.

Messaggio di benvenuto

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

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

Impostare la lingua

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

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

Impostare la nazione

- Scegliere la nazione desiderata con i tasti delle frecce.
- Confermare con *OK*.

Impostare l'ora

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

Il messaggio sul display orologio spento è contrassegnato con una .

- Confermare con *OK*.

Sul display compare l'informazione consumo energetico poiché con l'indicazione dell'ora disattivata si risparmia energia.

- Premere *OK*.

Nel display compare prima messa in funzione terminata.

- Confermare con *OK*.

Nel display compare selez. modalità cottura.

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

Questa impostazione dell'apparecchio può essere modificata se si desidera visualizzare sempre l'ora (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Modificare le impostazioni”).

Se l'ora è visibile, tutti i sensori reagiscono subito allo sfioramento.

Se l'ora non è visibile, l'apparecchio è spento. Deve essere acceso con il tasto On/Off  prima che sia di nuovo pronto per l'uso.

Consiglio: È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12 h (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Ora”).

Prima messa in funzione

Correggere l'ora

- Accendere l'apparecchio col tasto On/Off .

Nel display compare *selez. modalità cottura*.

- Sfiurare il sensore .
- Con i tasti delle frecce selezionare la voce *secondaria impostazioni*  e confermare la selezione con *OK*.
- Con i tasti delle frecce selezionare quindi la voce *secondaria orologio* e confermare con *OK*.
- Con i tasti delle frecce selezionare *impostare* e confermare con *OK*.

Sul display l'ora attuale si illumina in bianco.

- Modificare l'ora con i tasti delle frecce e confermare con *OK*.
- Premere più volte il sensore  per tornare al primo livello.

Nel display compare *selez. modalità cottura*.

Le diverse impostazioni

| Voce menù | Impostazioni attuabili |
|--|---|
| lingua  | ...deutsch*, english... Nazione |
| orologio | visualizzazione (orologio spento*, orologio acceso, spegnimento notturno) formato orologio (24 ore*, 12 ore) impostare |
| volume | segnali acustici ■■■■■□□□ acustica tasti ■■■■■□□□ |
| luminosità display | ■■■■■□□□ |
| unità di misura | peso (g*, lb, lb/oz) |
| mantenere al caldo | on*, off |
| quick-MO | potenza (...900 W*, 750 W, ...) durata cott. (01:00*, impostabile) |
| popcorn | durata cott. 03:20* , impostabile fra 2:30 e 3:50 min |
| richiesta alimento | on*, off |
| sicurezza | blocco tasti (off*, on) blocco accensione  (off*, on) |
| versione software | |
| rivenditori | modalità fiera (off*, on) |
| impostazioni di serie | non resettare, resettare |

* Impostazione di serie

Impostazioni

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 .
- Selezionare quindi con i tasti delle frecce impostazioni .
- Confermare la selezione con OK.
- Ora è possibile selezionare con i tasti delle frecce una delle opzioni elencate nella tabella.
Confermare la voce desiderata con OK.
- A seconda della voce menù, è possibile inserire valori oppure selezionare con i tasti delle frecce una delle voci secondarie.
- Se non si desidera modificare un'impostazione e si vuole invece passare a un'altra impostazione, sfiorare il tasto .
- Se non si vuole modificare altre impostazioni, sfiorare il tasto .

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

lingua

È possibile impostare la propria lingua e la propria nazione.

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

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

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

orologio

visualizzazione

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

- on
L'ora viene sempre visualizzata sul display. Tutti i sensori reagiscono subito allo sfioramento.
- off
Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica. Occorre accendere il forno a microonde per poterlo utilizzare.
- spegnimento notturno
Per risparmiare energia elettrica, l'ora sul display è visualizzata solo dalle 5 alle 23. Nel tempo restante il display è oscurato. Occorre accendere il forno a microonde per poterlo utilizzare.

formato orologio

È possibile visualizzare l'ora nel formato 24 o 12 ore.

impostare

Impostare le ore e i minuti.

Dopo un'interruzione di corrente, l'ora attuale ricompare. L'ora viene memorizzata per ca. 150 ore.

volume

Il volume dei segnali acustici è rappresentato da una barra a segmenti.

- ■■■■■■■■
volume massimo

- □□□□□□
segnale acustico disattivato.

segnali acustici

Se i segnali acustici sono attivati, un segnale suona al termine del tempo impostato.

acustica tasti

Selezionando un sensore, suona un segnale acustico, se attivato.

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).

mantenere al caldo

La funzione **mantenere al caldo** si attiva automaticamente al termine di un procedimento di cottura ad almeno 450 Watt, lo sportello rimane chiuso e non si preme alcun tasto.

Dopo ca. 2 minuti, la pietanza viene tenuta in caldo per massimo 15 minuti a 80 Watt.

- on
La funzione **mantenere al caldo** è attiva.
- off
La funzione **mantenere al caldo** è disattivata.

quick-MO

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

La potenza e la durata si possono modificare. Sarà quindi possibile memorizzare in questo programma un procedimento di cottura utilizzato di frequente.

- potenza
Tutti livelli di potenza disponibili sono selezionabili.
- durata cott.
Con il livello di potenza massimo sono programmabili al massimo 5 minuti di cottura, con gli altri livelli 10 minuti.

popcorn

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

L'impostazione di serie di 3:20 minuti è modificabile.

È possibile impostare da 2:30 a 3:50 minuti.

Impostazioni

richiesta alimento

La richiesta della pietanza ricorda che l'apparecchio non può essere avviato senza aver introdotto le pietanze.

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

Se si avvia un procedimento di cottura senza aver prima aperto lo sportello, sul display appare la richiesta pietanza inserita?.

È probabile che nell'apparecchio non sia stata ancora introdotta alcuna pietanza, poiché non è stato aperto lo sportello per un tempo prolungato (circa 20 minuti).

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.

Anche con il blocco accensione attivo è possibile impostare subito il timer.

Anche se la corrente elettrica viene interrotta, il blocco accensione rimane attivo.

- on

Il blocco accensione è attivo. Prima di poter utilizzare il forno a microonde, accenderlo e sfiorare *OK* per almeno 6 secondi.

- off

Il blocco accensione è disattivato. È possibile utilizzare il forno a microonde come di consueto.

blocco tasti

Il blocco tasti evita di spegnere inavvertitamente il forno o di modificare un procedimento di cottura. Se il blocco tasti è attivo, tutti i sensori e i campi sul display vengono bloccati alcuni secondi dopo l'avvio di un procedimento di cottura.

- on

Il blocco tasti è attivato. Prima di poter utilizzare una funzione, sfiorare *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 sensori reagiscono subito alla selezione.

versione software

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

rivenditori

Questa funzione consente di presentare ai rivenditori specializzati il forno a microonde senza riscaldamento. Per un uso domestico tale funzione non ha alcun utilizzo.

modalità fiera

Se si accende il forno a microonde con modalità esposizione attivata, appare sul display la segnalazione *modalità fiera*. L'apparecchio non riscalda.

- on

La modalità esposizione viene attivata sfiorando *OK* per almeno 4 secondi.

- off

La modalità esposizione viene disattivata sfiorando *OK* per almeno 4 secondi.

Il forno a microonde funziona di nuovo completamente.

impostazioni di serie

Con un'impostazione è possibile resettare tutte le modifiche effettuate alle condizioni di partenza.

- non resettare

Tutte le modifiche effettuate restano invariate.

- resettare

Tutte le impostazioni vengono resettate all'impostazione di serie.

Comandi

Aprire lo sportello

Se il forno a microonde è acceso, aprendo lo sportello la funzione in corso viene interrotta.

 Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto.

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

Impedire ai bambini 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.

Avviare il procedimento

La selezione di una potenza microonde avviene azionando il sensore corrispondente.

■ Sfioccare il sensore per il livello di potenza desiderato.

Il sensore sul pannello comandi si accende in arancione.

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

■ Premere il tasto **start**.

Il procedimento 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 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 la durata di cottura sarà sicuramente più breve.
- Dalla frequenza con cui si mescolano o si voltano le pietanze. Mescolando o voltando spesso la pietanza il calore si distribuisce uniformemente e la durata 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.

pietanza inserita?

L'indicazione pietanza inserita? 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.

Sfiorando il tasto Start senza aver precedentemente aperto lo sportello, sul display appare pietanza inserita?. È probabile che nell'apparecchio non sia stata ancora introdotta alcuna pietanza, poiché non è stato aperto lo sportello per un tempo prolungato. L'avvio rimane bloccato finché viene aperto lo sportello.

Interrompere/proseguire il procedimento

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

. . . **interrotto:**

- Aprire lo sportello dell'apparecchio.

Il tempo viene fermato.

Nel display appare la segnalazione chiudere lo sportello.

. . . **proseguito:**

- chiudendo lo sportello e premendo 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.

. . . il **tempo** immesso è troppo breve o troppo lungo:

- modificare la durata con i tasti delle frecce e proseguire il procedimento (sfiorare Start),

Cancellare il procedimento

- Sfiorare due volte il tasto \leftarrow o in alternativa il livello di potenza selezionato.

Sul display compare Interrompere procedimento..

- Confermare con **OK**.

Comandi

Al termine del procedimento

Al termine del procedimento viene emesso un segnale acustico. L'illuminazione del vano cottura si spegne.

Il segnale si ripete alcune volte. Nel display compare *fine*.

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

mantenere al caldo

La funzione *mantenere al caldo* si attiva in automatico se, al termine di un procedimento di cottura ad almeno 450 Watt, lo sportello rimane chiuso e non si sfiora alcun tasto.

Dopo ca. 2 minuti, la pietanza viene tenuta in caldo per massimo 15 minuti a 80 Watt.

Sul display compare *mantenere al caldo*.

Se si apre lo sportello oppure si sfiora un tasto, il procedimento viene interrotto.

La funzione *mantenere al caldo* non può essere selezionata separatamente.

È possibile deselezionare questa funzione (v. capitolo "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.

Immettendo *fine alle* o *avvio alle* è possibile attivare o disattivare automaticamente il procedimento di cottura.

- *fine alle*

Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve terminare. Il forno a microonde si spegne automaticamente in tale momento.

- *avvio alle*

Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Il forno a microonde si accende automaticamente in tale momento.

- Infornare gli alimenti.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.
- Impostare la durata di cottura e confermare con *OK*.
- Premere il tasto .
- Con i tasti delle frecce selezionare *fine alle* o *avvio alle* e confermare con *OK*.
- Definire con i tasti delle frecce il momento in cui il procedimento di cottura deve terminare o iniziare e confermare con *OK*.

Nel display compaiono *avvio alle* e l'ora di avvio.

Selezionare Quick-Microonde

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 procede alla massima potenza.

Modificare durata e potenza

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

- Selezionare .
- Selezionare impostazioni  e confermare con **OK**.
- Selezionare quick-MO e confermare con **OK**.
- Selezionare potenza.

Nel display compaiono potenza e la potenza memorizzata.

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

La potenza memorizzata è contrassegnata con .

- Modificare la potenza con i tasti delle frecce e confermare con **OK**.
- Selezionare quindi con i tasti delle frecce *durata cott.* e successivamente **OK**.
- Con i tasti delle frecce, impostare la durata di cottura desiderata e confermare con **OK**.

Nel display compaiono *durata cott.* e la durata selezionata.

- Premere più volte  per tornare al menù principale.

Il livello di potenza modificato e la durata modificata vengono memorizzate e si possono selezionare premendo il tasto .

In caso di interruzione della corrente, le durate programmate sono memorizzate e non dovranno essere reinserite.

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**.
- Spegnerne l'apparecchio per attivare il blocco accensione.

Le funzioni dell'apparecchio sono ora bloccate e si possono utilizzare solo se il blocco accensione viene disattivato. Solo il timer si può utilizzare anche quando il blocco è attivo (v. capitolo "Timer").

Anche se la corrente elettrica viene interrotta, il blocco accensione rimane attivo.

Comandi

Interrompere il blocco accensione

È possibile disattivare temporaneamente il blocco accensione.

- Accendere l'apparecchio col tasto On/Off .

Nel display compare blocco accensione .

- Confermare con *OK*.

Nel display compare premere *OK* per 6 sec..

- Seguire le indicazioni sul display.

Sul display il tempo scorre a ritroso. Il blocco accensione viene quindi interrotto.

- Impostare la durata di cottura desiderata.

Tutti i tasti e i procedimenti sono liberamente selezionabili, finché l'apparecchio è attivo.

Solo dopo lo spegnimento dell'apparecchio viene riattivato il blocco accensione.

Disattivare il blocco accensione

- Accendere l'apparecchio col tasto On/Off .

Nel display compare blocco accensione .

- Confermare con *OK*.

Nel display compare premere *OK* per 6 sec..

- Seguire le indicazioni sul display.

Sul display il tempo scorre a ritroso. Il blocco accensione viene quindi interrotto.

- Selezionare .

- Selezionare impostazioni  e confermare con *OK*.

- Selezionare sicurezza e confermare con *OK*.

- Selezionare blocco accensione , quindi *OK*.

- Selezionare off, quindi *OK*.

- Spegnerne l'apparecchio.

Il blocco accensione è disattivato. Le funzioni dell'apparecchio sono di nuovo disponibili.

Uso del timer

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

È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati i tempi per l'avvio o il termine di un procedimento di cottura (ad es. per ricordarsi di aggiungere le spezie alle pietanze trascorsa una parte della durata di cottura).

- Premere il tasto .

Sul display compare timer.

- Impostare con i tasti delle frecce il tempo del timer desiderato e confermare con *OK*.

Sul display si accende  e il tempo scorre a ritroso.

Allo scadere del tempo viene emesso un segnale acustico.

Lampeggia  e il tempo scorre in avanti. In questo modo si può capire da quando è terminato il tempo del timer impostato.

- Sfiocare il tasto  per interrompere il procedimento.

Modificare il timer

- Premere il tasto .

Nel display compare modificare. Il timer in corso viene fermato.

- Confermare con *OK*.

- Correggere il tempo con i tasti delle frecce e confermare con *OK*.

Il timer prosegue.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Premere il tasto .

Nel display compare modificare. Il timer in corso viene fermato.

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

L'impostazione del timer viene cancellata.

Utilizzo 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 delle frecce selezionare timer e confermare con *OK*.

- Impostare con i tasti delle frecce il tempo del timer desiderato e confermare con *OK*.

- Premere il tasto .

Sul display si visualizzano uno accanto all'altra la durata di cottura e il tempo del timer in corso.

Uso – grill

Il grill può essere utilizzato in 4 modalità, ossia da solo o con 3 combinazioni con le microonde, combinando il grill con una precisa potenza delle microonde.

Se la durata complessiva del grill è < 15 min., preriscaldare il grill per circa 5 minuti.

Per grigliare uniformemente le fette di carne/pesce sui due lati, girarle a metà 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 per la cottura al grill i tempi dipendono dal tipo e dallo spessore della pietanza e dalle preferenze personali.

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

 **Danni dovuti al 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 una pirofila termoresistente e adatta alle microonde.

- Disporre gli alimenti nelle apposite stoviglie.
- Disporre la griglia e una pirofila termoresistente e adatta alle microonde oppure delle stoviglie adatte 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 ammolate 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, ad es. bistecche o wüstel.

- Premere il tasto .

Il tasto  sul pannello comandi si accende in arancione.

Nel display compaiono *durata cott.* e *00:00 min.*.

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

- Premere il tasto *start*.

Il procedimento di cottura è in corso. Al termine del procedimento viene emesso un segnale acustico.

Modificare la durata di cottura con grill

Durante il funzionamento, è possibile modificare la durata di cottura.

- Premere un tasto freccia.

Il procedimento si interrompe.

- Modificare il tempo con i tasti delle frecce.
- Continuare il procedimento premendo il tasto *start*.

Selezionare l'ora di inizio e di fine

La durata di cottura con grill può svolgersi in un momento preimpostato e termina dopo la durata stabilita.

- Premere il tasto .

Il tasto  sul pannello comandi si accende in arancione.

Nel display compaiono *durata cott.* e *00:00 min.*.

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

- Premere quindi il tasto .

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

- Con i tasti delle frecce, scegliere tra le opzioni *avvio alle fine alle*.

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

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

In alternativa è possibile selezionare anche *timer*, se oltre alla cottura con grill si vuole avviare un timer per un procedimento separato.

- Confermare la selezione con *OK*.

Nel display compare *avvio alle* o *fine alle*, a seconda di cosa è stato selezionato. Inoltre, l'ora è evidenziata su sfondo chiaro.

- Selezionare con i tasti delle frecce l'ora di inizio o di fine desiderata e successivamente premere *OK* per confermare.

Nel display compare *avvio alle* e il tasto  si accende.

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

Al termine del procedimento viene emesso un segnale acustico.

Combinare grill e microonde

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: 150, 300 e 450 Watt.

Durante il funzionamento non è possibile passare tra questi 3 livelli di combinazione, senza 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 si accende in arancione.

Nel display compaiono *durata cott.* e *00:00 min.*.

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

- Premere il tasto *Start*.

Il procedimento di cottura è in corso. Al termine del procedimento viene emesso un segnale acustico.

Uso – grill

Modificare il tempo

Durante il funzionamento, è possibile modificare il tempo.

- Premere un tasto freccia.

Il procedimento si interrompe.

- Modificare il tempo con i tasti delle frecce.
- Continuare il procedimento premendo il tasto **start**.

Selezionare l'ora di inizio e di fine

La durata di cottura può svolgersi in un momento preimpostato e termina dopo la durata stabilita.

- Selezionare la modalità di funzionamento combinato desiderato.

Il tasto corrispondente sul pannello comandi si accende in arancione.

Nel display compaiono *durata cott.* e **00:00 min.**.

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

- Premere quindi il tasto **⊕**.

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

- Con i tasti delle frecce, scegliere tra le opzioni **avvio alle fine alle**.

Con **avvio alle** si stabilisce il momento in cui deve iniziare un procedimento di cottura.

Con **fine alle** si stabilisce il momento in cui deve terminare un procedimento di cottura.

In alternativa è possibile selezionare anche **timer**, se oltre al procedimento di cottura si vuole avviare un timer per un procedimento separato.

- Confermare la selezione con **OK**.

Nel display compare **avvio alle** o **fine alle**, a seconda di cosa è stato selezionato. Inoltre, l'ora è evidenziata su sfondo chiaro.

- Selezionare con i tasti delle frecce l'ora di inizio o di fine desiderata e successivamente premere **OK** per confermare.

Nel display compare **avvio alle** e il tasto della modalità di cottura selezionata si accende.

Il procedimento di cottura si avvia al momento preimpostato.

Al termine del procedimento viene emesso un segnale acustico.

Indicazioni d'uso

 Pericolo di ustionarsi con le stoviglie molto calde.

Il piatto Gourmet diventa molto caldo.

Afferrare quindi il piatto 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 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.

Arrostire/dorare

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento.

Controllare sempre il piatto Gourmet quando si utilizzano grassi e oli.

- Per arrostire 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 dovuti al 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 arrostire 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.

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.

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 fette
100 g di rosette di broccoli
1 peperone rosso o 100 g strisce di peperoni (surgelati)
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 (2 porzioni)

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 a 450 Watt + grill per circa 3 minuti a lato. 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 “piccante”

Tempo di preparazione: 10–12 min.

Preparazione

Tagliare il filetto di maiale in quattro fettine. 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.

Piatto gourmet

Dadini di pollo piccanti (3 porzioni)

Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

600 g di pollo o di petto di 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 dadini. Mescolare e lasciare rapprendere per circa 30 minuti. Sistemare il piatto Gourmet sul piatto girevole. Riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungere 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 a 450 Watt + grill per circa 1 1/2 - 2 minuti a lato. Servire il salmone con riso, salsa olandese o burro fuso e una foglia di insalata.

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”, voce “Modificare impostazioni”).

Esistono quattro diverse categorie di programmi automatici:

- Cuocere 
- Scongelare
- Riscaldare
- Popcorn 

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

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

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 delle frecce, scegliere tra le opzioni avviare subito, avvio alle e fine alle.
- Seguire le indicazioni sul display, come ad esempio girare la pietanza o mescolare gli alimenti.
- Tenere in considerazione il tempo indicato per la temperatura ambiente (tempo di compensazione), affinché il calore possa distribuirsi uniformemente nella pietanza.

Cuocere

In alcuni dei seguenti programmi di cottura viene talvolta attivato anche il grill.

 Danni dovuti alla plastica sensibile al calore.

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

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

Non utilizzare mai il copripiatto quando è acceso il grill, ossia con i programmi contrassegnati con *.

Uso – programmi automatici

È possibile scegliere fra 23 programmi automatici. Il tempo di compensazione per ciascuno è di 2 minuti circa.

- Pancetta
- patate
- parti di pollo *
- pollo con salsa
- filetto di pesce
- filetto di pesce in salsa
- patatine fritte surgelate *
- zuppa
- verdura
- sformato surgelato *
- pizza fine *
- pizza spessa *
- piatto pronto surgelato
- verdure surgelate
- composta di frutta
- sformato *
- pollo alla griglia *
- soufflé di pesce *
- pesce grigliato *
- spiedo *
- carne con salsa
- riso
- piatto unico

* talvolta con attivazione del grill

Scongelare

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

- pane
- torte
- cosce di pollo
- menù completi
- filetto di pesce
- frutta
- pezzi di carne
- carne macinata
- pollame
- zuppa
- Carne a fette
- verdura
- 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.

- sformato
- pollo con salsa
- menù completi
- filetto di pesce in salsa
- zuppa
- carne con salsa
- piatto unico
- verdura

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. capitolo “Impostazioni”, voce “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.

- Sfiurare .

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 scottarsi con il sacchetto 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 “Cuocere **Auto**”, che si possono integrare 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.

verdura

Preparazione

Mettere in una terrina 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 terrina con coperchio. Dopo circa metà cottura viene emesso un segnale che indica di girare o mescolare la pietanza.

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

Carote in crema di cerfoglio (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25–35 minuti

Ingredienti

350 g di carote, pulite
5 g di burro
50 ml di brodo di verdure (istantaneo)
75 g di crème fraîche
1 cucchiaio di vino bianco
Sale, pepe
1 pizzico di zucchero
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di senape
1–2 cucchiaini di cerfoglio, fresco, tritato oppure
1 cucchiaio di cerfoglio, essiccato e tritato
1 cucchiaino ca. di amido chiaro

Preparazione

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

Impostazione: **Auto** verdura

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 terrina, 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 di verdure (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 terrina sufficientemente grande e mescolare. Cuocere con coperchio, mescolare quando viene emesso il segnale acustico e continuare la cottura.

Impostazione: 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, in rapporto di 1 parte di riso a 2 parti di acqua.

Cuocere il riso con il coperchio.

Ricette – programmi automatici

Gratin di verdure (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 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 di verdure (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: sformato

Peso: 1500 g

Ripiano: piatto girevole

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 il ripieno

250 g di panna

Sale, pepe nero, noce moscata

Burro

Da spolverare

75 g di formaggio Gouda, grattugiato

Per la teglia

1 spicchio d'aglio

Accessori

stampo adatto alle microonde, resistente alle temperature, Ø 26 cm

Preparazione

Strofinare l'aglio nella pirofila.

Per il ripieno, unire la panna, il sale, il pepe e la noce moscata.

Pelare le patate e tagliarle a fettine di 3-4 mm. Mescolare le patate con il formaggio Gouda e la salsa, e versare tutto nella pirofila.

Cospargere di formaggio Gouda e infornare senza coprire.

Impostazione: sformato

Peso: 1000 g

Ripiano: piatto girevole

Spiedini di filetto (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25–35 minuti +
1 ora di pausa

Ingredienti

1 filetto di maiale, ca. 300 g
1 peperoncino rosso
2 cipolle

Marinatura

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

Preparazione

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

Impostazione: spiedo

Peso: ca. 100 g a spiedino

Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Spiedini di pollo (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25–35 minuti +
1 ora di pausa

Ingredienti

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

Marinatura

4 cucchiai di olio
4 cucchiai di olio di sesamo
Pepe, sale
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di peperoncino in polvere
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di curry in polvere
Un pizzico di chili in polvere
A piacere zenzero tritato o coriandolo tritato

8 spiedini in legno

Preparazione

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

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

Impostazione: spiedo

Peso: ca. 100 g a spiedino

Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Ricette – programmi automatici

Cosce di pollo

Preparazione

Spennellare con burro o olio e insaporire con le spezie. Disporre sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà della durata di cottura (segnale acustico) girare il pollo e terminare la cottura.

Impostazione: parti di pollo

Pollo al forno

Preparazione

Tagliare il pollo in due. Spennellare con olio o burro 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 della durata di cottura (segnale acustico) girare il pollo e terminare la cottura.

Impostazione: pollo alla griglia.

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 (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 35–45 minuti

Ingredienti

300 g di fette di ananas
1 peperoncino rosso
1 banana piccola
500 g di filetto di persico
3 cucchiaini di succo di limone
30 g di burro
100 ml di vino bianco
100 ml di succo di ananas
Sale, zucchero, chili in polvere
2 cucchiaini di amido chiaro

Preparazione

Tagliare il filetto di pesce a dadini, versare in una terrina e irrorare con succo di limone. Tagliare il peperoncino 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 amido, e aggiungere il tutto al pesce nella terrina. Mescolare tutti gli ingredienti e cuocere con coperchio.

Impostazione: filetto di pesce in salsa.
Peso: ca. 1200 g
Ripiano: piatto girevole

Pesce in crosta (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25–35 minuti

Ingredienti

400 g di filetto di persico
3 cucchiaini 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 cucchiaini 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: soufflé di pesce

Peso: ca. 600 g

Ripiano: piatto girevole

Gratin di persico e pomodoro (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 35–45 minuti

Ingredienti

500 g di filetto di persico
2 cucchiaini di succo di limone
500 g di pomodori
Sale alle erbe
2 cucchiaini di origano, tritato
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Tagliare il persico 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 pirofila. Insaporire con sale e origano e mescolare. Cospargere con il formaggio rimasto, infornare e cuocere senza coperchio.

Impostazione: soufflé di pesce

Peso: ca. 1150 g

Ripiano: piatto girevole

Ricette – programmi automatici

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. 1000 g

Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Pancetta

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 sul foglio e coprirlo con un altro foglio di carta da cucina.

Selezionare il programma **Pancetta**, indicare il numero di fette e avviare il programma.

Petto di pollo alla senape (per 4 persone)

Preparazione: 30 minuti

Ingredienti

250 g di crème fraîche
1 spicchio d'aglio, schiacciato
4 cucchiaini di senape, dolce
1 1/2 cucchiaini di sale
1/2 cucchiaini di salvia
4 filetti di petto di pollo (da 200 g), pronti da cucinare

Accessori

Pirofila, adatta alle microonde

Preparazione

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

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

Quando compare l'indicazione sul display Girare le pietanze, girare i filetti di petto di pollo e bagnarli con la salsa. Continuare a cuocere con il coperchio.

Impostazione: pollo con salsa

Peso: 1100 g

Ripiano: piatto girevole

Consiglio

In alternativa, è possibile utilizzare la senape in grani.

Minestrone (per 4 persone)

Preparazione: 40 minuti

Ingredienti

50 g di pancetta
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 a pasta dura (parmigiano), pezzo intero

Accessori

Recipiente di cottura in vetro con coperchio, adatto alle microonde

Preparazione

Tagliare a dadini la pancetta e la cipolla. Tagliare a dadini il sedano e i pomodori. Tagliare a fettine le carote. Versare tutto in un recipiente di cottura in vetro.

Aggiungere fagiolini, piselli, pasta ed erbe con il brodo e mescolare. Coprire e avviare il programma.

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

Grattugiare il parmigiano e cospargerlo sulla zuppa.

Impostazione: zuppa

Peso: 1000 g

Ripiano: piatto girevole

Consiglio

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

Ricette – programmi automatici

Cavolo cappuccio stufato (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti

200 g di macinato di manzo
 $\frac{1}{2}$ cucchiaini di sale
 $\frac{1}{2}$ cucchiaini di paprica dolce, in polvere
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

Terrina adatta alle microonde

Preparazione

Mescolare la carne macinata con il sale, la paprica e il pepe. Formare delle polpettine con la carne macinata e disporle in una terrina.

Tagliare le cipolle e le patate a dadini. Tagliare il porro a rondelle. Scottare il cavolo cappuccio. Grattugiare le barbabietole.

Formare strati di verdura sopra le polpette. Aggiungere il brodo di manzo e il sale. Cuocere con il coperchio secondo il programma.

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

Impostazione: piatto unico

Peso: 1600 g

Ripiano: piatto girevole

68

Polpette in salsa di capperi (per 4 persone)

Preparazione: 30 minuti

Per le polpette

40 g di pangrattato
110 ml di acqua
1 cipolla tagliata a dadini
250 g di macinato di maiale
250 g di macinato di manzo
1 uovo, grandezza M
1 cucchiaino di sale
Pepe

Per la salsa

40 g di burro, morbido
40 g di farina di frumento, tipo 405
500 ml di brodo di carne, freddo
2 cucchiaini di panna
1 cucchiaio di capperi
1 cucchiaino di limone

Accessori

Pirofila, adatta alle microonde

Preparazione

Mischiare il pangrattato all'acqua e lasciare riposare.

Incorporare le cipolle e la carne macinata al composto di pangrattato. Lavorare insieme all'uovo, al sale e al pepe fino a ottenere un impasto liscio. Formare 8 polpette e sistemarle nella pirofila.

Mischiare il burro alla farina e disporre piccole porzioni di fianco alle polpette. Aggiungere il brodo di carne. Cuocere con il coperchio secondo il programma. Al segnale acustico, mescolare delicatamente la salsa. Condire con la panna, i capperi e il limone e continuare a cuocere.

Impostazione: carne con salsa

Peso: 1400 g

Ripiano: piatto girevole

Pizza surgelata

Con i programmi pizza fine e pizza spessa è possibile cuocere la pizza pronta surgelata.

Il programma pizza fine è adatto a pizze sottili, precotte, il programma pizza spessa 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 adatto alle microonde, impostare il peso e cuocere con il coprichio.

Gelatina di bacche (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 15–20 minuti

Ingredienti

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

Preparazione

Versare i frutti con 100 ml di acqua e sciroppo di fragola in una terrina.

Sciogliere l'amido in 2 cucchiaini d'acqua e liquore, aggiungerlo ai frutti e cuocere secondo il programma.

Impostazione: composta di frutta

Peso: 500 g

Ripiano: piatto girevole

Consiglio

Servire con crema o gelato 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 se il cibo è troppo caldo.

Gli alimenti per neonati e bambini non deve essere riscaldata eccessivamente.

Riscaldare solo da 1/2 a 1 minuto a 450 Watt.

Suggerimenti per riscaldare

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

 Pericolo di esplosione a causa dell'aumento 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 o cuocere, 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 vengano sempre riscaldate a sufficienza.

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

Durante il riscaldamento, mescolare o girare 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 prelevano 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 se le pietanze sono troppo calde.

Dopo il riscaldamento, le pietanze potrebbero essere molto calde.

Al termine del riscaldamento, soprattutto se si tratta di alimenti per neonati e bambini, è assolutamente necessario mescolare o agitare le pietanze e verificarne il grado di calore assaggiandola.

Cuocere

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

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

Per l'ammollo di alimenti quali **riso al latte** e **semolino**, impostare dapprima 900 Watt e poi 150 Watt.

Suggerimenti per la cottura

La durata 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 riscaldarsi o cuocere, 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 ad es. il pesce.

Durante la cottura di questo tipo di pietanze considerare le durate di cottura indicate.

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 che sono state 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.

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 riscaldamento lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente 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 vengono 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 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 prima 900 Watt 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.

Conservare tramite sterilizzazione

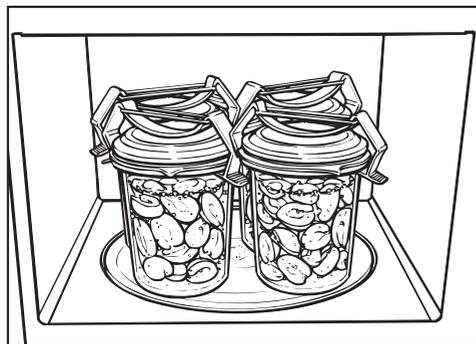
Con le microonde è possibile sterilizzare piccole quantità di frutta, verdura e carne nei vasi idonei alle microonde, disponibili presso i distributori specializzati. Preparare i vasetti come di consueto.

I vasetti vanno riempiti solo fino a 2 cm dal bordo.

Chiudere i vasetti per la sterilizzazione idonei alle microonde solo con ganci adatti alle microonde o con nastro adesivo trasparente.

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 da sterilizzare.



- 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 min;
- i piselli per ca. 25 min.

Dopo la sterilizzazione

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:

| Alimento | Quantità | Potenza micro-onde (Watt) | Tempo (min.) | Avvertenze |
|--|---|---------------------------|--------------|---|
| 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 coperto |
| Ingrandire le meringhe | 20 g | 600 | 0:10-0:20 | senza coperchio, su un piatto |
| Aromatizzare la salsa per l'insalata | 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 coperchio |
| Ammorbidire il gelato per farne delle porzioni | 500 g | 150 | 1-3 | mettere in forno senza coperchio |
| Spellare i pomodori | 3 pezzi | 450 | 6-7 | incidere a croce i pomodori sul lato del gambo, riscaldare con coperchio in una terrina con poca acqua, spellare. 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 terrina 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.

Dati per gli istituti 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) |
| Cake, 475 g | 600 | 7–7:30 | 5 | Recipienti v. norma, misure 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, 1100 g | sformato | 1100 g | 5 | Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio |
| Pollo, 1200 g, peso surgelato, scongelato e tagliato a metà | pollo alla griglia | 1200 g | 2 | Griglia, sotto una pirofila termoresistente e adatta alle microonde, posizionare inizialmente verso l'alto, girare a metà cottura |
| 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 scottarsi con il vano cottura caldo.

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

Pulire il vano cottura non appena si è raffreddato.

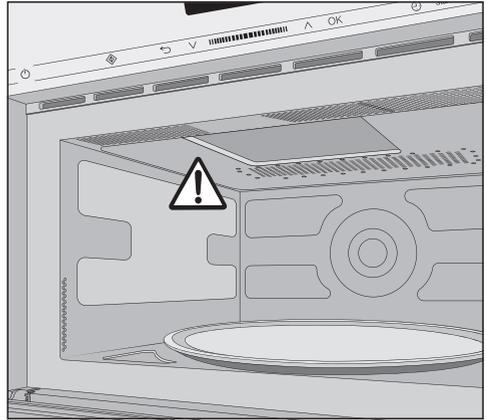
 Pericolo di incendio a causa dello sporco ostinato.

Lo sporco ostinato in determinate circostanze può danneggiare l'apparecchio e provocare situazioni pericolose dovute al pericolo di incendio. Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile.

È 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 detergente 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.

Manutenzione e pulizia

⚠ Rischi per la salute derivanti da un apparecchio difettoso.

Un apparecchio con lo 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.

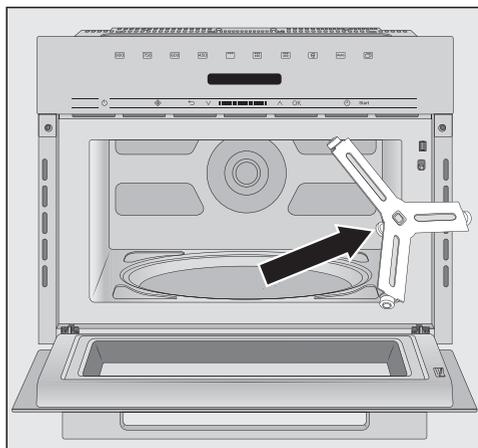
Mantenere lo sportello sempre pulito e verificarne costantemente l'integrità. Non utilizzare il forno a microonde se

- 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 le superfici con uno straccio 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, se trattate con prodotti non adeguati, possono subire alterazioni o decolorazioni. Per la pulizia seguire le indicazioni.

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia,
- detersivi contenenti solventi,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per forno,

- detersivi per vetro,
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- gomme pulenti,
- raschietti in metallo affilati.

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 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 ...?

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

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

| Anomalia | Causa e intervento |
|---|---|
| Non è possibile avviare un procedimento. | Controllare se: <ul style="list-style-type: none">■ lo sportello dell'apparecchio è chiuso;■ è attivo il blocco accensione (v. capitolo "Uso", voce "Blocco accensione");■ se sul display si visualizza <i>pietanza inserita?</i>. Lo sportello non è stato aperto per un periodo prolungato (circa 20 minuti), (v. capitolo "Uso", voce "<i>pietanza inserita?</i>").■ 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 "Assistenza tecnica"). |
| Terminato il procedimento di cottura si sente un rumore. | 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 oscurato. | 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. |

| Anomalia | Causa e intervento |
|--|--|
| L'apparecchio funziona con le microonde ma l'illuminazione del vano di cottura non si accende. | <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. |
| Durante il funzionamento con le microonde si sentono dei rumori inconsueti. | <p>Controllare che le pietanze non siano 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. |
| L'ora sul display non è corretta. | <p>In seguito all'interruzione della corrente elettrica è necessario reimpostare l'ora.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Correggere l'ora. |
| La pietanza si raffredda troppo rapidamente. | <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. |
| Il microonde si spegne mentre è in corso un procedimento di cottura, riscaldamento o scongelamento. | <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

Contatti in caso di anomalie

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

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

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

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

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

M 7244 TC

it-CH

M.-Nr. 11 194 230 / 03