

Istruzioni d'uso e di montaggio


Forno a vapore con microonde




Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.


Contenuto

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	7
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	19
Panoramica	21
Esterno del forno a vapore	21
Accessori in dotazione	22
Comandi	23
Tasti sensore	24
Display	26
Simboli	27
Funzionamento	28
Cottura a vapore	28
Serbatoio dell'acqua	28
Temperatura	28
Durata di cottura	28
Rumori	28
Fase di riscaldamento	28
Fase di cottura	28
Riduzione del vapore	29
Modalità Microonde	29
Funzionamento	29
Scelta delle stoviglie per la modalità Microonde	30
Leccarda	34
Illuminazione vano cottura	34
Primo avvio	35
Impostazioni di base	35
Pulire il forno a vapore per la prima volta	36
Impostare la durezza dell'acqua	36
Regolare il punto di ebollizione	37
Menù principale e menù secondari	38
Modalità: cottura a vapore	40
Semplicità d'uso	40
Interrompere il procedimento	42
Utilizzo ampliato	43
Avviare e spegnere un processo di cottura in automatico	43
Svolgimento di un procedimento di cottura automatico	44
Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura	44
Interrompere il procedimento di cottura	46

Uso: modalità Microonde	47
Semplicità d'uso.....	47
Utilizzo ampliato	48
Avviare e spegnere un processo di cottura in automatico	48
Svolgimento di un procedimento di cottura automatico	49
Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura.....	49
Interrompere il procedimento di cottura.....	51
Programmi automatici	52
Elenco delle categorie di alimenti.....	52
Uso dei programmi automatici	52
Programmi personalizzati	54
Creare programmi personalizzati	54
Avviare i programmi personalizzati.....	56
Modificare i programmi personalizzati	57
Modificare le fasi di cottura	57
Modificare nome.....	58
Cancellare programmi personalizzati	58
MW-Quick	59
Popcorn	60
Timer 	61
Impostare il timer.....	61
Modificare il tempo impostato sul timer	62
Cancellare il tempo impostato sul timer	62
Informazioni pratiche e importanti sul forno a vapore	63
Peculiarità della cottura a vapore	63
Stoviglie di cottura.....	63
Recipienti di cottura	63
Proprie stoviglie.....	63
Leccarda.....	63
Livello di introduzione.....	64
Alimenti surgelati	64
Temperatura	64
Durata di cottura.....	64
Cottura con liquidi	64
Ricette personali.....	64
Cottura a vapore	65
Verdure	65
Carne.....	68

Contenuto

Insaccati	70
Pesce.....	70
Crostacei	73
Molluschi	74
Riso	75
Pasta	76
Canederli	77
Cereali	78
Legumi, secchi	79
Uova	81
Frutta	82
Cottura di menù.....	83
Sous-vide	85
Nuovo riscaldamento	91
Applicazioni speciali	93
Riscaldare a vapore.....	93
Scongellare a vapore	94
Conservazione.....	97
Estrarre il succo.....	100
Preparare lo yogurt.....	101
Lievitazione impasto.....	102
Fondere la gelatina	103
Fondere il cioccolato	103
Spellare gli alimenti	104
Conservare le mele	104
Scottare.....	105
Stufare le cipolle.....	105
Cuocere la pancetta	106
Sterilizzare le stoviglie	106
Scaldare le salviette	107
Sciogliere il miele.....	107
Preparare uova strapazzate.....	107
Scongellare e riscaldare nel funzionamento combinato	108
Scongellare e riscaldare con le microonde	109
Tabelle per scongelare, riscaldare e cuocere le pietanze.....	112
Impostazioni	116
Accedere al menù "Impostazioni"	116
Modificare e salvare le impostazioni	116
Elenco impostazioni	117
Lingua 	119

Ora.....	119
Visualizzazione	119
Formato dell'ora	119
Impostazione	119
Data	119
Illuminazione.....	120
Luminosità display.....	120
Informazioni segnali acustici	120
Melodie.....	120
Un tono solo	120
Acustica tasti.....	121
Unità di misura	121
Peso.....	121
Temperatura	121
MW-Quick	121
Popcorn	121
Tenere in caldo	122
Cottura a vapore.....	122
Microonde	122
Riduzione del vapore.....	123
Temperature consigliate	123
Potenze proposte	124
Sicurezza	124
Blocco accensione 	124
Blocco tasti	125
Durezza dell'acqua	125
Rivenditori	126
Modalità fiera.....	126
Impostazioni di serie	126
Indicazioni per organismi di controllo.....	127
Pulizia e manutenzione	129
Indicazioni per la pulizia e la manutenzione	129
Frontale forno a vapore	130
Vano cottura	130
Serbatoio dell'acqua	131
Accessori	131
Griglie di introduzione	131
Pulizia/manutenzione	132
Ammollo	132
Decalcificare.....	132
Guasti, cosa fare...?	134

Contenuto

Accessori su richiesta	138
Recipienti di cottura	138
Prodotti per la pulizia.....	139
Altro	139
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	140
Misure dettagliate del frontale del forno a vapore	141
Misure d'incasso	142
Incasso in un mobile a colonna.....	142
Incasso in un mobile base.....	143
Incasso	144
Allacciamento elettrico	145
Assistenza tecnica / Targhetta dati / Garanzia	147

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Questo forno a vapore è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose.

Prima di mettere in funzione il forno a vapore, leggere attentamente il presente libretto di istruzioni e di montaggio. Contiene informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione onde evitare pericoli per le persone e danni materiali.

Miele non risponde di danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.

Conservare queste istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali futuri utenti.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Uso previsto

- ▶ Questo forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Il forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso in ambito domestico e deve essere utilizzato sempre nei limiti di questo uso e non per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Pericolo di incendio. Se con le microonde si essiccano materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. Per questo motivo questi materiali possono essiccarsi e autoincendiarsi.
Non utilizzare mai il forno a vapore per conservare ed essiccare materiali infiammabili.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
Queste persone possono utilizzare il forno a vapore senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Questo forno a vapore è dotato di una lampadina speciale per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare la lampadina speciale solo per l'uso previsto. Non è adatta per illuminare l'ambiente. La sostituzione può essere effettuata solo da personale autorizzato Miele oppure dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
- ▶ Tenere lontano dal forno a vapore i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il forno a vapore senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini quando si trovano vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con il forno a vapore.
- ▶ Pericolo di soffocamento! I bambini potrebbero per gioco avvolgersi nel materiale di imballaggio (p.es. nella pellicola) o avvolgersi la testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.
- ▶ Pericolo di scottarsi col vapore caldo! La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. I bambini non devono aprire lo sportello quando il forno a vapore è in funzione. Tenere lontani i bambini dal forno a vapore finché non è sufficientemente freddo, per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di ferirsi! Lo sportello può portare al massimo 8 kg. I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto. Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

- ▶ A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguiti in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele.
- ▶ Esposizione alle radiazioni a causa delle microonde: riparazioni o lavori di manutenzione che richiedono la rimozione della copertura, possono essere effettuati solo da persone qualificate.
- ▶ Un forno a vapore danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ Controllare che lo sportello e la guarnizione dello sportello non siano danneggiati. Fino al momento della riparazione da effettuare da parte di un tecnico dell'assistenza, non utilizzare le modalità con le microonde.
- ▶ Se il forno è difettoso, quando è acceso possono fuoriuscire le microonde a scapito dell'incolumità dell'utente. Non utilizzare il forno a vapore se
 - lo sportello si è curvato,
 - il frontale del vano cottura presenta delle ammaccature o si è curvato,
 - le cerniere dello sportello sono allentate,
 - sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura,
 - tra le lastre dello sportello è presente umidità.
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del forno a vapore è garantito solo se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica pubblica.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno a vapore è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del forno a vapore devono corrispondere assolutamente con quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno a vapore deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare questo forno a vapore in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.
Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno a vapore non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che il forno a vapore venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato può essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). Vedi capitolo "Allacciamento elettrico".
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare il forno a vapore dalla rete elettrica. Per farlo, controllare quanto segue:
 - disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
 - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Se il forno a vapore è stato incassato dietro a un frontale decorativo del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre il forno è in funzione. Dietro il frontale del mobile chiuso si generano calore e umidità e il forno a vapore, il mobile e la base possono danneggiarsi. Chiudere l'anta del mobile solo quando il forno a vapore si è completamente raffreddato.

Impiego corretto

- ▶ Pericolo di scottarsi! Quando è in funzione, il forno a vapore diventa molto caldo. Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando i corpi termici, il vano cottura, le pietanze e gli accessori. Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura. Quando si introducono o si estraggono recipienti di cottura, fare attenzione che il contenuto non fuoriesca.
- ▶ Pericolo di ustionarsi! Dopo la fine di un procedimento di cottura, nel generatore di vapore si trova dell'acqua calda. Quest'acqua viene riconvogliata nel serbatoio dell'acqua. Accertarsi che il serbatoio dell'acqua non si rovesci quando lo si introduce o preleva dalla sede.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il forno a vapore per la preparazione e il riscaldamento di barattoli o vasi.
- ▶ Le stoviglie in plastica non resistenti alle alte temperature o al vapore si fondono a queste temperature alte e possono danneggiare l'apparecchio. Per cuocere a vapore utilizzare solo stoviglie in plastica resistenti alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.
- ▶ Se si conservano gli alimenti nel vano cottura, gli alimenti possono asciugarsi e l'umidità che si genera col tempo può intaccare il forno. Non conservare pietanze pronte nel vano cottura e non utilizzare per la cottura oggetti che possono arrugginire.
- ▶ È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.



Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

Modalità Microonde

► Tenere conto che i tempi di cottura, di riscaldamento e di scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto ai tempi di una modalità senza microonde. Tempi di accensione troppo lunghi causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti.

► La modalità Microonde  serve per riscaldare pietanze e bevande. Non utilizzare la modalità Microonde  per essiccare p.es. fiori, erbe, pane, panini o altri materiali infiammabili altrimenti sussiste pericolo di fermento o incendio.

► Con la modalità Microonde  coprire sempre le pietanze.

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


Voltare o mescolare le pietanze in modo che si riscaldino in modo uniforme e attenersi ai tempi di compensazione indicati quando si riscalda, si scongela o si cuoce.

I tempi di compensazione sono momenti in cui la temperatura si distribuisce uniformemente nelle pietanze.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Quando si scaldano le pietanze il calore viene generato direttamente nell'alimento. Le stoviglie rimangono in questo modo più fredde. Esse si riscaldano solo mediante la trasmissione di calore delle pietanze.

Quando si estraggono queste ultime dal forno controllare che abbiano 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 pappa per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

► La modalità Microonde  non è adatta per la pulizia e la disinfezione di oggetti e utensili. A causa delle alte temperature sussiste il pericolo di ustionarsi estraendoli dal forno.



► Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi, nel corso del riscaldamento si genera pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi.

Aprire i contenitori prima e togliere il tappo e la tettarella dai biberon.

► 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 può essere tale che lo sportello potrebbe aprirsi da sé.

Prima del riscaldamento/della cottura mescolare il liquido. Dopo il riscaldamento attendere ca. 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante la fase di riscaldamento è possibile immergere nel recipiente un'asticella in vetro o un oggetto simile nel recipiente, se disponibile.


Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se si riscaldano le uova senza guscio è possibile che al termine della cottura il tuorlo fuoriesca a pressione elevata. Bucherellare la pelle del tuorlo più volte prima della cottura.
- ▶ Se si riscaldano le uova col guscio scoppiano, anche dopo averle estratte dal vano cottura. Cuocere le uova col guscio solo con la modalità Cottura a vapore  o con il rispettivo programma automatico. Non riscaldare uova sode con la modalità Microonde.
- ▶ Se si riscaldano pietanze con pelle o buccia come pomodori, würstel, patate lesse, melanzane, possono scoppiare. Bucherellare gli alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa fuoriuscire.
- ▶ Cuscini imbottiti di semi, noccioli di ciliegia o gel e similari possono incendiarsi anche dopo averli estratti dal vano cottura. Non riscaldarli con la modalità Microonde .
- ▶ Lasciare lo sportello del forno chiuso se gli alimenti nel vano cottura generano fumo per soffocare eventuali fiamme. Interrompere il procedimento, spegnendo il forno e staccare la spina. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.
- ▶ Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego con la modalità Microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: se le parti cave sono sufficientemente aerate). Non utilizzare questo tipo di stoviglie per la cottura.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze




► Pericolo di incendio. Stoviglie in plastica non adatte all'utilizzo con le microonde possono danneggiarsi e danneggiare anche l'apparecchio. 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. capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").

► Pericolo di incendio. I contenitori usa e getta in plastica devono presentare le caratteristiche riportate al capitolo "Stoviglie adatte alle microonde/Plastica".

Sorvegliare l'apparecchio se si utilizza la modalità Microonde , durante il riscaldamento o la cottura di alimenti in contenitori usa e getta in plastica, carta oppure altre sostanze combustibili.

► Le confezioni per tenere in caldo le pietanze sono composte tra l'altro di carta in alluminio sottile. Questa pellicola riflette le microonde. Le microonde possono riscaldare lo strato di carta a tal punto da bruciarlo.

Non riscaldare nell'apparecchio alimenti contenuti in confezioni scaldavivande come sacchetti per polli arrosto.

► Con la modalità Microonde  il forno a vapore può danneggiarsi per non aver introdotto stoviglie o per aver introdotto le stoviglie sbagliate. Per questo motivo non utilizzare la modalità Microonde  per riscaldare stoviglie o per essiccare erbe e non avviare mai la modalità Microonde  se il vano cottura è vuoto.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Pulizia e manutenzione

- ▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti che conducono tensione e causare un corto circuito. Per pulire il forno a vapore non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Il vetro e le lastre dello sportello possono graffiarsi. Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ Le griglie di supporto si possono smontare per i lavori di pulizia (v. cap. "Manutenzione e pulizia"). Rimetterle in sede correttamente e non usare mai il forno a vapore senza le griglie di supporto montate.
- ▶ Le griglie di introduzione sono situate in boccole in plastica. Controllare che le boccole non siano danneggiate. Fino all'eventuale sostituzione delle boccole non utilizzare modalità con le microonde.
- ▶ Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.

Accessori

- ▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

L'imballaggio può essere conservato per un'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele in caso di danni o guasti all'apparecchiatura.

I singoli componenti dell'imballaggio possono essere raccolti separatamente secondo i criteri della raccolta differenziata.

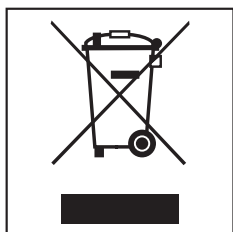
Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti.

Smaltimento delle apparecchiature

Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. Legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

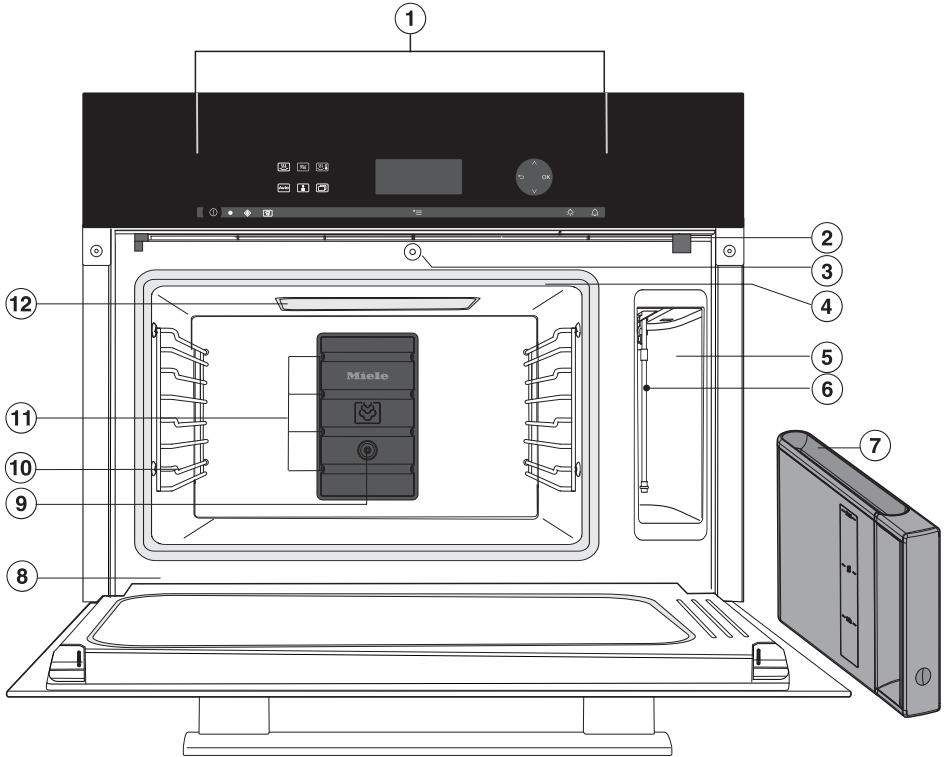
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti misti urbani. L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnarla gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Esterno del forno a vapore



- ① Comandi
- ② Fuoriuscita vapore
- ③ Apertura automatica dello sportello per ridurre il vapore
- ④ Guarnizione dello sportello
- ⑤ Vano per il serbatoio dell'acqua
- ⑥ Tubicino di aspirazione
- ⑦ Serbatoio dell'acqua con protezione trabocco estraibile
- ⑧ Canaletta di raccolta (del vano cottura)
- ⑨ Sensore temperatura
- ⑩ Griglie di introduzione
- ⑪ Immissione vapore
- ⑫ Illuminazione vano cottura

Panoramica

Accessori in dotazione

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

I recipienti di cottura e la griglia forniti con l'apparecchio non sono adatti all'utilizzo con le microonde.


DMGS 1/1-30L



1 leccarda in vetro

La leccarda si utilizza per la modalità di cottura a vapore per raccogliere i liquidi che ne derivano.

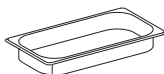
375 x 394 x 30 mm (L x P x H)

Per i processi di cottura con la modalità Microonde  utilizzare **sempre** la leccarda in vetro come superficie di appoggio.

La portata max della leccarda è di 8 kg.

Quando è molto calda non appoggiarla su superfici fredde, come p.es. un piano di lavoro in granito o piastrelle, bensì su un sottopentola adatto. In caso contrario la leccarda potrebbe danneggiarsi.

DGG 1/2-40L



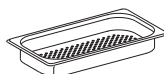
1 recipiente non forato

Capacità 2,2 l /

Volume utile 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 1/2-40L



2 recipienti forati

Capacità 2,2 l /

Volume utile 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (LxPxH)

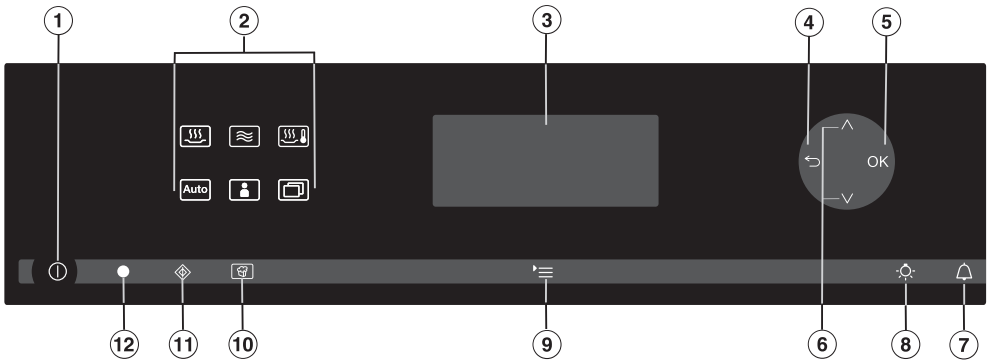
DMSR 1/1L



1 griglia per appoggiarvi le proprie stoviglie

Pastiglie decalcificanti

Per decalcificare il forno a vapore









- ① Tasto on/off ① nell'incavo
Accensione e spegnimento
- ② Tasti sensore
Per selezionare le modalità di cottura
- ③ Display
Indicazione dell'ora e di informazioni sui comandi
- ④ Tasto sensore ←
Tornare indietro, gradualmente
- ⑤ Tasto sensore OK
Per accedere alle funzioni e per memorizzare le impostazioni
- ⑥ Tasti sensore ^ ∨
Per sfogliare gli elenchi di selezione e per modificare i valori
- ⑦ Tasto sensore 🔔
Per impostare il timer
- ⑧ Tasto sensore ☀️
Accensione e spegnimento della luce del vano cottura
- ⑨ Tasto sensore ≡
Visualizzare impostazioni
- ⑩ Tasto sensore 🍿
Avvio della funzione Popcorn
- ⑪ Tasto sensore ⬠
Avvio della funzione MW-Quick
- ⑫ Interfaccia ottica
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)





Comandi









Tasti sensore

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

Modalità

	Cottura a vapore
	Microonde
	Riscaldare
	Programmi automatici
	Programmi personalizzati
	Altri programmi

Tasto sensore	Funzione	Avvertenze
	Per tornare indietro di fase in fase	
	Per sfogliare gli elenchi di selezione e per modificare i valori	Con i tasti freccia si sfogliano gli elenchi di selezione verso l'alto o verso il basso. Nel corso di questa operazione le voci menù si retroilluminano di chiaro in sequenza. La voce menù che si desidera selezionare deve essere retroilluminata di chiaro. I valori retroilluminati possono essere aumentati o ridotti con i tasti freccia.
OK	Per accedere alle funzioni e per memorizzare le impostazioni	Se le funzioni sul display sono retroilluminate in chiaro, è possibile visualizzarle toccando OK. Infine è possibile modificare la funzione selezionata. Se si conferma con OK, si salvano le modifiche. Se a display compare una finestra informativa, confermarla con il tasto OK.
	Per impostare il timer	Se la visualizzazione dell'ora è attiva, è possibile immettere in qualsiasi momento un timer. Se il display è oscurato, accendere il forno a vapore prima che il tasto sensore  reagisca.

Tasto sensore	Funzione	Avvertenze
	Accensione e spegnimento della luce del vano cottura	<p>Se è attiva la visualizzazione dell'ora, è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura, p.es. per la pulizia, toccando .</p> <p>Se il display è oscurato, accendere il forno a vapore prima che il tasto sensore  reagisca.</p> <p>A seconda dell'impostazione selezionata, per un procedimento di cottura si spegne la luce del vano dopo 15 secondi oppure rimane accesa.</p>
	Per visualizzare le impostazioni	<p>Se il forno a vapore è acceso, toccando  compare l'elenco di selezione delle impostazioni.</p> <p>Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore  reagisca.</p> <p>Nel corso di un procedimento di cottura, dopo aver toccato questo tasto, è possibile p.es. modificare la temperatura o una durata di cottura.</p>
	Popcorn	<p>Le microonde si avviano a 850 W e una durata di cottura di 2:45 minuti (v. cap. "Popcorn").</p> <p>Questa funzione può essere impostata solo se non è in corso un procedimento di cottura.</p>
	MW-Quick	<p>La funzione delle microonde si avvia alla massima potenza (1000 W) e una durata di cottura di 1 minuto (v. cap. "MW-Quick"). Premendo più volte questo tasto sensore è possibile aumentare a scatti la durata di cottura.</p> <p>Questa funzione può essere impostata solo se non è in corso un procedimento di cottura.</p>

Comandi

Display

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

A seconda della funzione selezionata e/o della pressione di \equiv compaiono delle finestre informative o degli elenchi di selezione.

Dopo aver acceso il forno a vapore con il tasto On/Off $\text{\textcircled{1}}$ appare la richiesta Selezionare modalità.








Se non è stata selezionata alcuna modalità di cottura, quando si tocca \equiv appare l'elenco per selezionare le impostazioni.

Se è stata selezionata una modalità (a eccezione Programmi automatici **Auto**) e sono state immesse le impostazioni per il processo di cottura, toccando \equiv appare l'elenco di selezione per il processo di cottura.

- Selezionare una voce menù sfogliando con i tasti freccia \wedge e \vee nell'elenco di selezione, finché la voce menù desiderata è retroilluminata di chiaro.
- Confermare la selezione con OK.

Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Se sono disponibili due o tre possibilità di selezione, sul lato destro compaiono frecce. Sfogliare l'elenco. Le voci menù disponibili sono retroilluminate di chiaro.
	Se sono disponibili più di tre possibilità di selezione, sul lato destro appare un trattino. Sfogliare l'elenco. Le voci menù disponibili sono retroilluminate di chiaro una dietro l'altra.
	Sfogliando un elenco di selezione al termine appare una linea tratteggiata. Successivamente si ritorna all'inizio dell'elenco di selezione.
	Il segno di spunta contrassegna un'impostazione attiva.
	Questo simbolo indica informazioni aggiuntive e indicazioni relative al comando. Confermare questa finestra informativa con il tasto OK.
	Timer
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una linea.

Funzionamento

Cottura a vapore

Serbatoio dell'acqua

La quantità massima è di 1,5 litri, la minima 0,5 litri. Delle marcature sono apposte sul serbatoio. Non superare mai la tacca superiore.

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

Al termine del procedimento di cottura l'acqua residua calda viene scaricata dal generatore di vapore nuovamente nel serbatoio di acqua. Vuotare il serbatoio di acqua dopo aver utilizzato l'apparecchio.

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

Temperatura

Per alcune modalità è già impostata una temperatura consigliata. La temperatura consigliata può essere modificata per un unico procedimento di cottura oppure in modo permanente all'interno del range visualizzato (v. cap. "Impostazioni - Temperature consigliate"). La temperatura si imposta in scatti di 5 °C, con la cottura sous-vide (sottovuoto) in scatti di 1 °C.

Durata di cottura

È possibile impostare una durata compresa tra 1 minuto (0:01) e 10 ore (10:00). Se la durata supera i 59 minuti occorre immetterla in ore e minuti. Esempio: durata cottura 80 minuti = 1:20.

Rumori

Dopo aver acceso il forno a vapore, nel corso del funzionamento e dopo averlo spento si sente un rumore (brusio). Questo rumore non presuppone un malfunzionamento oppure un difetto dell'apparecchio. Accade quando l'acqua affluisce o viene scaricata.

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

Fase di riscaldamento

Mentre il forno a vapore riscalda alla temperatura impostata, a display compare la temperatura del forno che aumenta e Riscaldam. (ad eccezione di: Programmi automatici, Pulizia).

Nella funzione di cottura con vapore la durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità di alimenti e ovviamente dalla loro temperatura. In generale dura ca. 5 minuti. Può prolungarsi se si cuociono prodotti da frigo o surgelati.

Fase di cottura

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

Riduzione del vapore

Se è stata effettuata una cottura a partire da 80 °C, poco prima della fine della durata di cottura, lo sportello dell'apparecchio si apre automaticamente di una piccola fessura affinché il vapore possa fuoriuscire dal vano cottura. Sul display appare *Riduzione vapore*. Lo sportello si richiude poi in automatico.

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

Modalità Microonde

Funzionamento

Nel forno a vapore è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche, in microonde. Queste onde si distribuiscono uniformemente nel vano cottura e vengono inoltre riflesse dalle pareti del vano che sono in metallo. In questo modo raggiungono gli alimenti da tutti i lati.

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

Le microonde penetrano direttamente nella pietanza attraverso il recipiente adatto a tale impiego. Le pietanze consistono di numerose piccole molecole; le molecole, soprattutto quelle d'acqua,

vengono messe in movimento dalle microonde (ca. 2,5 miliardi di volte al secondo). Si genera quindi calore, dapprima sui bordi delle pietanze per poi spostarsi al centro. Quanta più acqua contengono quindi le pietanze, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o cottura. Il calore si genera quindi direttamente nella pietanza.

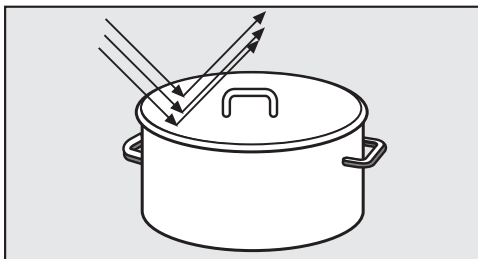
Vantaggi

Generalmente la pietanza può essere cotta con le microonde senza aggiunta oppure con una piccola aggiunta di liquidi o grassi.

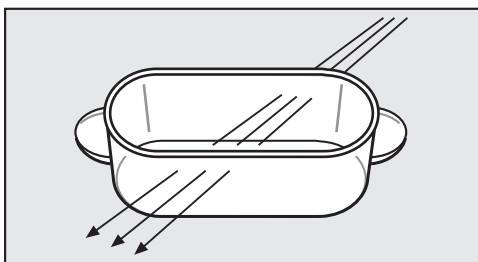
La produzione di microonde termina nel momento in cui si interrompe il procedimento o si apre lo sportello dell'apparecchio. Nel corso di un procedimento lo sportello chiuso e integro offre sufficiente protezione contro l'eventuale fuoriuscita delle microonde.

Funzionamento

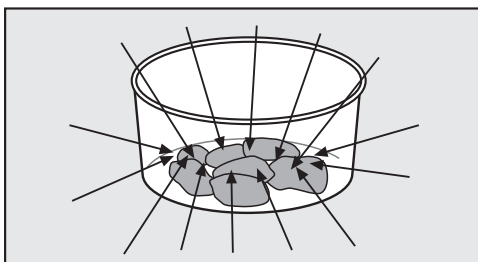
Scelta delle stoviglie per la modalità Microonde




Le microonde vengono riflesse dal metallo,



penetrano vetro, porcellana, materiale plastico, cartone,



vengono assorbite dagli alimenti.

 Pericolo d'incendio!

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

Il materiale e la forma delle stoviglie utilizzate influenzano i tempi di riscaldamento e di cottura.

I recipienti rotondi e ovali piatti sono ideali. Questo tipo di forme, rispetto alle forme quadrate o rettangolari, è infatti più adatto per riscaldare uniformemente le pietanze.

Stoviglie adatte al funzionamento con le microonde

Vetro

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

Eccezione: il cristallo contiene in gran parte piombo e può scoppiare. Non utilizzare vetro cristallo.

Porcellana

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

Eccezioni: non utilizzare stoviglie in porcellana con decorazioni in metallo (p.es. bordo dorato o blu cobalto) oppure con elementi cavi (v. manici).

Terracotta

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




Pericolo di ustione!

La terracotta può diventare particolarmente calda.

Indossare i guanti da cucina.

Plastica

È possibile utilizzare stoviglie in plastica e contenitori usa e getta in plastica con la modalità Microonde  purché siano adatti a tale uso. Per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare l'impiego di contenitori usa e getta.

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 stoviglie in plastica devono essere termoresistenti e sopportare temperature di almeno 110 °C. In caso contrario la plastica può deformarsi e fondersi con la pietanza.

Per preparare pietanze grasse o con grasso, non utilizzare recipienti in plastica, ma solo recipienti in vetro o porcellana.

- Stoviglie in plastica adatte alle microonde

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

- Stoviglie in polistirolo

Stoviglie in materiale sintetico come polistirolo possono essere impiegate per riscaldare brevemente le pietanze.

- Sacchetti in plastica per la cottura

Sacchetti di materiale plastico adatti per l'impiego in cucina per riscaldare e cuocere le pietanze possono essere impiegati solo se prima dell'impiego il sacchetto viene bucherellato.

Attraverso i fori può fuoriuscire il vapore. Si impedisce in questo modo che l'aumento della pressione all'interno del sacchetto ne causi lo scoppio.

Inoltre sono disponibili sacchetti speciali per la cottura al vapore che non occorre bucherellare prima dell'utilizzo. Attenersi alle indicazioni riportate sulle confezioni.

- Sacchetti e fili per arrosto

Quando si utilizzano sacchetti e fili per arrostitire seguire le indicazioni d'uso del produttore.



Pericolo d'incendio!


Non utilizzare clip metalliche nonché clip di plastica o carta contenenti filo di ferro.

- Stoviglie in melammina

Le stoviglie in melammina non sono adatte. Questo materiale assorbe energia e diventa particolarmente caldo. Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto.

Funzionamento


Stoviglie non adatte al funzionamento con le microonde

 Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego con la modalità Microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: se le parti cave sono sufficientemente aerate).

Non utilizzare questo tipo di stoviglie per la cottura.


Metallo

Il metallo riflette le microonde e ostacola quindi il procedimento di cottura.

Con la modalità Microonde  non usare recipienti di cottura, recipienti in metallo, carta in alluminio, posate e stoviglie con applicazioni in metallo (decorazioni, p.es. bordo dorato o blu cobalto).

Versare le pietanze precotte contenute in recipienti in alluminio nei contenitori adatti all'impiego con le microonde. In questo modo anche la distribuzione del calore sarà più uniforme.

I residui dei coperchi in alluminio (p.es. vasetti di panna) possono generare scintille. Non utilizzare vasetti in plastica con coperchi in alluminio non del tutto rimossi.

 Non usare mai la griglia e i recipienti di cottura in dotazione per i procedimenti di cottura con microonde!

Smalti e colori

Alcuni smalti e colori contengono parti in metallo. In questo caso le stoviglie non sono adatte.

Legno

Durante la cottura l'umidità presente nel legno evapora e conseguentemente si formano delle crepe. I recipienti in legno quindi non sono adatti.

Disporre le stoviglie nel vano cottura

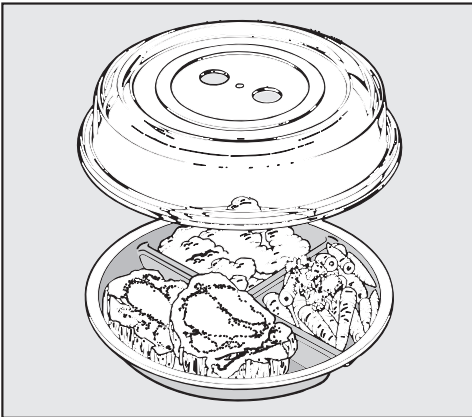
- Inserire la leccarda al livello di introduzione più basso.
- Disporre le stoviglie con le pietanze da cuocere sempre al centro della leccarda.


Se si dispone la pietanza direttamente sulla base del vano cottura, il riscaldamento non è sufficiente né uniforme poiché le microonde non riescono a raggiungere le pietanze.

Copripiatto

Il copripiatto offre i seguenti vantaggi:

- 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.




- Si consiglia quindi di coprire sempre gli alimenti con un coperchio di vetro o plastica adatto all'uso con le microonde .

Questi coperchi sono reperibili in commercio.

In alternativa è possibile utilizzare della pellicola trasparente adatta alle microonde (la pellicola trasparente standard può deformarsi e legarsi alle pietanze a causa del calore).

Il copripiatto non deve essere ermetico. Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto può accadere che il vapore non riesca a fuoriuscire dai lati del copripiatto. Diventa quindi troppo caldo e può addirittura fondersi.

 Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento si genera pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi. Aprire i contenitori prima e togliere il tappo e la tettarella dai biberon.

Funzionamento

Leccarda

Applicazioni con vapore: quando si cuoce nei recipienti forati, introdurre la leccarda sempre al livello di introduzione più basso. In questo modo vi si raccoglie il liquido di cottura che dovesse gocciolare ed è più facile da rimuovere.

La condensa può non evaporare del tutto se la leccarda è situata sulla base del vano cottura.

Inserire la leccarda al livello di introduzione più basso.

Modalità/funzioni con le microonde: usare sempre la leccarda in vetro come appoggio al livello di introduzione più basso.

Illuminazione vano cottura


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

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

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

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

Impostazioni di base

 Il forno a vapore può essere utilizzato solo se è incassato.

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

Messaggio di benvenuto

Sul display appare un messaggio di benvenuto. Segue la richiesta di alcune impostazioni necessarie per il primo avvio del forno a vapore.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Impostare la lingua

- Sfogliare l'elenco di selezione finché la lingua desiderata è retroilluminata di chiaro.
- Confermare con OK.

Impostare il paese

- Sfogliare l'elenco di selezione finché il carattere desiderato è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.

Impostare la data

- Impostare in sequenza l'anno, il mese e il giorno.
- Confermare con "OK".

Impostare l'ora


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

È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12 h (v. cap. "Impostazioni - Ora - Formato").

Visualizzazione dell'ora

Infine selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora per l'apparecchio spento (v. cap. "Impostazioni - Orologio - Visualizzazione").

- on
L'ora viene sempre visualizzata sul display.
- off
Il display è oscurato per risparmiare energia. Alcune funzioni sono limitate.
 - Spegnimento notturno
L'ora appare solo dalle 5 alle 23 a display e di notte è disattivata per risparmiare energia.
- Sfogliare l'elenco di selezione finché il formato desiderato è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
Appare un'informazione relativa ai consumi energetici.
- Confermare con OK.
Appare l'informazione La prima messa in funzione si è conclusa con esito positivo.
- Confermare con OK.
Il forno a vapore è pronto per l'uso.

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

Primo avvio

- Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Targhetta dati, assistenza tecnica, garanzia".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.

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

Pulire il forno a vapore per la prima volta

Serbatoio dell'acqua

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

Accessori / Vano cottura

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

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

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

Impostare la durezza dell'acqua

Di serie l'apparecchio è impostato sul grado di durezza acqua dura. Per funzionare correttamente e per attivare il processo di decalcificazione al momento opportuno, è necessario impostare l'apparecchio in base alla durezza dell'acqua locale. Più l'acqua è dura, più di frequente si dovrà decalcificare il forno a vapore.


- Impostare anche la corretta durezza dell'acqua (v. cap. "Impostazioni - Durezza dell'acqua").

Regolare il punto di ebollizione

Prima di cuocere per la prima volta alimenti, il forno a vapore deve essere adattato al grado di ebollizione dell'acqua, diverso a seconda dell'altitudine a cui è installato l'apparecchio. Con questa funzione vengono risciacquate anche le condutture dell'acqua.

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







Utilizzare **solo acqua fredda di rubinetto** (inferiore ai 20 °C); non utilizzare mai acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi.

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo fino alla tacca "max".
- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Mettere in funzione il forno a vapore con la modalità Cottura a vapore  (100 °C) per 15 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Uso: modalità cottura a vapore".



Regolare il punto di ebollizione dopo un trasloco

In caso di trasloco, se la nuova altitudine diverge di almeno 300 m da quella precedente, il forno a vapore deve essere adattato alla nuova collocazione, vale a dire al nuovo grado di ebollizione dell'acqua. Per l'operazione, si dovrà decalcificare l'apparecchio (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Manutenzione – Decalcificare").

Menù principale e menù secondari

Modalità d'uso / Menù	Temperatura consigliata	Area temperatura / potenza MW
Cottura a vapore  Cottura di tutti gli alimenti, preparazione di conserve, per estrarre il succo, cottura di menù, applicazioni speciali	100 °C	40–100 °C
Microonde  Per scongelare e riscaldare rapidamente le pietanze.	1000 W	80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
Riscaldare  Per riscaldare in modo delicato alimenti già cotti – Cottura a vapore – Microonde	100 °C 450 W	80–100 °C 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
Programmi automatici  Accedere all'elenco dei programmi automatici disponibili		
Programmi personalizzati  Creare e memorizzare i procedimenti di cottura		
Altri programmi 		
Sous-vide Per cuocere alimenti nel sacchetto per sottovuoto	65 °C	45–90 °C
Scongelare Per scongelare delicatamente surgelati – Cottura a vapore – Microonde	60 °C 150 W	50–60 °C 80 W, 150 W
Scottare	–	–
Conservazione	90 °C	80–100 °C
Sterilizzare le stoviglie	–	–
Far lievitare l'impasto	–	–
Cottura verdure	100 °C	90–100 °C

Menù principale e menù secondari

Modalità d'uso / Menù	Temperatura consigliata	Area temperatura / potenza MW
Altri programmi 		
Cottura pesce	85°C	75–100°C
Cottura carne	100°C	90–100°C
Impostazioni  Modificare le impostazioni di serie	–	–
Pulizia – Decalcificazione – Ammollo	– –	– –


Modalità: cottura a vapore

Semplicità d'uso

- Accendere il forno a vapore con .


Sul display appare Selezionare modalità.

Utilizzare **solo acqua fredda di rubinetto** (inferiore ai 20 °C); non utilizzare mai acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi.

- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo nel forno a vapore fino alla battuta d'arresto.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare Cottura a vapore .

Sul display appare Impostare la temperatura.

- Modificare la temperatura proposta se necessario.
- Confermare con OK.

La temperatura proposta viene registrata entro alcuni secondi.
Se necessario, selezionare  per ritornare all'impostazione della temperatura.

Sul display appare Impostare durata cottura.

- Impostare la durata di cottura. È possibile selezionare una durata compresa tra 1 minuto e 10 ore.
- Confermare con OK.

Il procedimento di cottura si avvia. Si attivano il generatore di vapore, l'illuminazione e la ventola.

- Eseguire eventualmente altre impostazioni (v. cap. "Uso ampliato").

Se la cottura si è svolta a una temperatura di ca. 80°C, poco prima della fine, a display appare *Riduzione vapore* e lo sportello si apre in automatico di una fessura.

Al termine della durata di cottura

- A display appare *Proced. terminato*,
- la ventola di raffreddamento rimane in funzione,
- suona un segnale acustico o una melodia (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici").

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura con \equiv .

Pericolo di ustione!

Fare attenzione a non scottarsi toccando il vano di cottura, pietanze che traboccano e accessori.
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le pietanze calde.

- Aspettare finché si spegne *Riduzione vapore* per aprire lo sportello e estrarre la pietanza.
- Spegnerne il forno a vapore con $\text{\textcircled{1}}$.

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

Dopo l'uso

- Estrarre e vuotare la leccarda.

Pericolo di ustione!

L'acqua residua nel serbatoio è molto calda.

Accertarsi inoltre che il serbatoio di acqua non si rovesci quando lo si introduce nell'apposita sede o lo si preleva.

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.
- Togliere la protezione antitrabocco e vuotare il serbatoio.
- Pulire e asciugare l'intero apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Se manca acqua

Se durante il funzionamento viene rilevata la mancanza di acqua, suona un segnale acustico e sul display compare l'invito a riempire il serbatoio di acqua pulita.

- Estrarre il serbatoio e riempirlo di acqua.
- Inserire il serbatoio dell'acqua fino alla battuta di arresto.

Il procedimento continua.

Modalità: cottura a vapore

Interrompere il procedimento

Il procedimento si interrompe non appena viene aperto lo sportello. Il riscaldamento viene disattivato, la durata residua rimane invece memorizzata.

 Pericolo di ustione!

Aperto lo sportello è possibile che fuoriesca vapore.

Fare un passo indietro e aspettare che si sia disperso.

 Pericolo di ustione!

Fare attenzione a non scottarsi toccando il vano di cottura, pietanze che traboccano, accessori e vapore caldo.

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

Il procedimento si interrompe non appena si chiude lo sportello.

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

Dapprima si riavvia il riscaldamento e viene visualizzata la temperatura in costante crescita nel vano cottura.

Quando si raggiunge la temperatura impostata, sul display compare il tempo residuo che scorre.

Se nell'ultimo minuto della durata di cottura si apre lo sportello (55 secondi di durata residua), il procedimento di cottura viene interrotto anticipatamente.

Utilizzo ampliato

Impostare altre durate di cottura

La pietanza è stata infornata, la temperatura, la potenza e la durata di cottura impostate.

■ Toccare **'≡**.

Compaiono altre voci del menù che si possono impostare o modificare per un procedimento di cottura:

- Fine alle
- Avvio alle

Con l'immissione di **Fine alle** o **Avvio alle** è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente i procedimenti di cottura.

- Fine alle

Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire.

- Avvio alle

Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare.

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.

Se la temperatura del vano cottura è troppo alta, ad es. al termine del procedimento di cottura, non è possibile utilizzare questa funzione. **Fine alle** e **Avvio alle** in questo caso non viene visualizzato. Far raffreddare il vano cottura a sportello aperto.

Avviare e spegnere un processo di cottura in automatico

Affinché un procedimento di cottura inizi e finisca automaticamente, sono disponibili diverse possibilità di immissione del tempo:

- Durata cottura e **Fine alle**
- Durata cottura e **Avvio alle**

Esempio: sono le ore 11:45. La pietanza si cuoce in 5 minuti e deve quindi essere pronta alle 12:30.

■ Toccare **'≡**.

■ Sfolgiare l'elenco finché **Durata cottura** è retroilluminato di chiaro.

■ Confermare con **OK**.

■ Impostare "00:05" e confermare con **OK**.

■ Sfolgiare l'elenco finché **Fine alle** è retroilluminato di chiaro.

■ Confermare con **OK**.

■ Sfolgiare l'elenco finché **Modificare** è retroilluminato di chiaro.

■ Confermare con **OK**.

■ Impostare "12:30" e confermare con **OK**.

Avvio alle viene calcolato in automatico. Alla durata di cottura immessa viene aggiunto il tempo di riscaldamento calcolato dal forno a vapore.

A display appare **Avvio alle 12:18**. A quest'ora il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

Modalità: cottura a vapore

Svolgimento di un procedimento di cottura automatico

Fino al momento dell'avvio a display appaiono la modalità, la temperatura selezionata, Avvio alle e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire la fase di riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura dovuta. Non appena la temperatura è raggiunta, suona un segnale acustico o una melodia (v. cap. "Impostazioni – Segnali acustici").

Dopo la fase di riscaldamento è possibile seguire lo svolgimento della durata di cottura (durata residua). L'ultimo minuto scorre per secondi a ritroso.

Poco prima del termine del procedimento di cottura a display appare Riduzione vapore (solo con una temperatura da ca. 80 °C) e lo sportello si apre in automatico di poco.

Al termine del procedimento di cottura il generatore di vapore si spegne. Suona un segnale acustico o una melodia (v. cap. "Impostazioni – Segnali acustici"). A display compare Proced. terminato.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura con '≡.

Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura

■ Toccare '≡.

A display compaiono:

- Temperatura
- Durata cottura
- Fine alle
- Avvio alle

Se la temperatura nel vano cottura è troppo alta, Fine alle e Avvio alle non vengono visualizzati.

Modificare la temperatura

- Sfogliare l'elenco finché Temperatura è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Modificare la temperatura.
- Confermare con OK.

Il procedimento di cottura procede con la temperatura modificata.

La temperatura proposta può essere impostata in modo permanente anche secondo le abitudini individuali (v. cap. "Impostazioni - Temperature proposte").

Modificare la durata di cottura

- Sfogliare l'elenco finché **Durata cottura** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Modificare la durata.
- Confermare con OK.

Il procedimento di cottura si riavvia con la durata modificata.

Modificare la fine della durata di cottura

- Sfogliare l'elenco finché **Fine alle** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco finché **Modificare** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Modificare la durata.
- Confermare con OK.

Avvio alle viene ricalcolato automaticamente. Il procedimento di cottura finisce all'ora impostata.

Cancellare la fine cottura

- Sfogliare l'elenco finché **Fine alle** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco finché **Cancellare** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.

La fine della durata di cottura viene cancellata. Il procedimento di cottura si avvia con la durata impostata.

Modificare la modalità

È possibile modificare la modalità nel corso del procedimento di cottura.

- Selezionare la modalità desiderata.

A display appare **Cambiare modalità? o Stop procedimento?**.

- Sfogliare l'elenco finché **sì** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.

A display appare la modalità modificata.

- Modificare la temperatura o la potenza proposta se necessario.
- Confermare con OK.
- Impostare la durata.
- Confermare con OK.

La modalità è stata modificata.

Modalità: cottura a vapore

Interrompere il procedimento di cottura

- Toccare ↶.

Sul display appare Stop procedimento?.

- Sfolgiare l'elenco finché si è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.

A display compare Selezionare modalità.
Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Semplicità d'uso

- Accendere il forno a vapore con ①.

Sul display appare .

- Disporre le stoviglie con le pietanze centralmente sulla leccarda al livello di introduzione più basso.

- Selezionare Microonde .

Sul display appare .

- Modificare la temperatura proposta se necessario.

- Confermare con OK.

Sul display appare .

- Impostare la durata.

La durata massima impostabile dipende dalla potenza selezionata.

- Confermare con OK.

- Selezionare **Avvio**.

Il procedimento di cottura si avvia. Il magnetron, l'illuminazione e la ventola si attivano.

- Eseguire eventualmente altre impostazioni (v. cap. "Uso ampliato").

Il procedimento di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento con **Stop**.

Al termine della durata di cottura

- A display appare **Proced. terminato**,
- la ventola di raffreddamento rimane in funzione,
- suona un segnale acustico o una melodia (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici").

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura con **≡**.

Pericolo di ustione!

Fare attenzione a non scottarsi toccando le pareti del vano di cottura, pietanze che traboccano e le stoviglie.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le pietanze calde.

- Estrarre le pietanze dal vano.
- Spegner il forno a vapore con ①.

Dopo l'uso

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

Uso: modalità Microonde

Utilizzo ampliato

Impostare altre durate di cottura

La pietanza è stata infornata, la potenza delle microonde e la durata di cottura impostate.

■ Toccare '≡.

Compaiono altre voci del menù che si possono impostare o modificare per un procedimento di cottura:

- Fine alle
- Avvio alle

Con l'immissione di Fine alle o Avvio alle è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente i procedimenti di cottura.

- Fine alle

Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire.

- Avvio alle

Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare.

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.

Avviare e spegnere un processo di cottura in automatico

Affinché un procedimento di cottura inizi e finisca automaticamente, sono disponibili diverse possibilità di immissione del tempo:

- Durata cottura e Fine alle
- Durata cottura e Avvio alle

Esempio: sono le ore 11:45. La pietanza si cuoce in 5 minuti e deve quindi essere pronta alle 12:30.

■ Toccare '≡.

■ Sfogliare l'elenco finché Durata cottura è retroilluminato di chiaro.

■ Confermare con OK.

■ Impostare "05:00" e confermare con OK.

■ Sfogliare l'elenco finché Fine alle è retroilluminato di chiaro.

■ Confermare con OK.

■ Sfogliare l'elenco finché Modificare è retroilluminato di chiaro.

■ Confermare con OK.

■ Impostare "12:30" e confermare con OK.

Avvio alle viene calcolato automaticamente.

A display appare Avvio alle 12:25. A quest'ora il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di un procedimento di cottura automatico

Fino al momento dell'avvio a display appaiono la modalità di cottura, la potenza microonde selezionata **Avvio** alle e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire lo svolgimento della durata di cottura (durata residua). La durata scorre in secondi.

Al termine del procedimento di cottura il magnetron si spegne. Suona un segnale acustico o una melodia (v. cap. "Impostazioni – Segnali acustici"). A display compare **Proced. terminato**.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura con '≡.

Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura

■ Toccare '≡.

A display compaiono

- Potenza
- Durata cottura
- Fine alle
- Avvio alle

Modificare la potenza delle microonde

■ Sfogliare l'elenco finché Potenza è retroilluminato di chiaro.

■ Confermare con OK.

■ Modificare la potenza delle microonde.

■ Confermare con OK.

■ Selezionare **Avvio**.

Il procedimento di cottura procede con la potenza modificata.

La potenza proposta può essere impostata in modo permanente anche secondo le abitudini individuali (v. cap. "Impostazioni - Proposta potenza microonde").

Uso: modalità Microonde

Modificare la durata di cottura

- Sfogliare l'elenco finché **Durata cottura** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Modificare la durata.
- Confermare con OK.
- Selezionare **Avvio**.

Il procedimento di cottura si avvia con la durata modificata.

Modificare la fine della durata di cottura

- Sfogliare l'elenco finché **Fine alle** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco finché **Modificare** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Modificare la durata.
- Confermare con OK.

Avvio alle viene ricalcolato automaticamente. Il procedimento di cottura finisce all'ora impostata.

Cancellare la fine cottura

- Sfogliare l'elenco finché **Fine alle** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco finché **Cancellare** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Selezionare **Avvio**.

La fine della durata cottura viene cancellata. Il procedimento di cottura si avvia con la durata impostata.

Modificare la modalità

È possibile modificare la modalità nel corso del procedimento di cottura.

- Selezionare la modalità desiderata.

A display appare **Cambiare modalità? o Stop procedimento?**.

- Sfogliare l'elenco finché **sì** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.

A display appare la modalità modificata.

- Modificare la temperatura o la potenza proposta se necessario.
- Confermare con OK.
- Impostare la durata.
- Confermare con OK.

La modalità è stata modificata.

Interrompere il procedimento di cottura

- Toccare ↶.

Sul display appare Stop procedimento?.

- Sfogliare l'elenco finché si è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.


A display compare Selezionare modalità.
Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Programmi automatici

Il forno a vapore è predisposto per la preparazione di pietanze diverse mediante numerosi programmi automatici che consentono di ottenere risultati ottimali.

Selezionare semplicemente il programma adatto alla pietanza che si desidera preparare e seguire le indicazioni sul display.

Elenco delle categorie di alimenti

I programmi automatici si visualizzano attraverso Programmi automatici .

- Verdure
- Pesce
- Riso
- Uova di gallina
- Frutta
- Crostacei
- Programmi speciali

Uso dei programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco per selezionare le categorie di pietanze.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché la categoria desiderata è retroilluminata di chiaro.

- Confermare con OK.

Compaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché il programma automatico desiderato è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

Le singole fasi che precedono l'avvio di un programma automatico vengono evidenziate sul display.

Per alcuni programmi vengono visualizzate le indicazioni relative al momento di introduzione. Seguire o confermare le indicazioni.

Indicazioni per l'utilizzo

- Il grado di cottura viene indicato mediante una barra composta da sette segmenti. Di serie è impostato un grado di cottura medio oppure una doratura media: l'impostazione è rappresentata da un segmento centrale pieno. Per selezionare l'impostazione desiderata spostare il segmento evidenziato verso sinistra o destra.
- Le indicazioni relative al peso fanno riferimento al peso per singolo pezzo. E' possibile preparare un trancio di salmone di 250 g o dieci pezzi dello stesso peso contemporaneamente.
- Al termine della cottura lasciare che il vano cottura si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.
- Si raccomanda di fare attenzione quando si introducono alimenti nel vano di cottura già caldo. Potrebbe fuoriuscire vapore molto caldo. Fare un passo indietro e attendere che il vapore sia fuoriuscito. Non venire a contatto con il vapore molto caldo né con le pareti calde del vano cottura. Pericolo di ustionarsi e di bruciarsi.
- Con alcuni programmi automatici l'ora di avvio può essere spostata tramite **Avvio alle** o **Fine alle**.
- Per terminare anticipatamente un programma automatico, non è necessario spegnere completamente il forno a vapore. Sfioccare **↵**.

Compare Stop procedimento?. **Selezionare** sì.

- Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare **Prolungamento cottura**.
- I programmi automatici possono essere salvati tramite **'≡** anche come **Programmi personalizzati**.

Programmi personalizzati

È possibile creare e salvare max. 20 programmi personalizzati.

- È possibile combinare max dieci fasi di cottura per descrivere con precisione lo svolgimento delle ricette preferite oppure di quelle utilizzate più frequentemente. Per ogni fase di cottura selezionare le impostazioni individuali.
- Si può immettere il nome del programma relativo alla ricetta.


Richiamandolo e riavviandolo, il programma si svolge automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi personalizzati:

- Dopo lo svolgimento salvare un programma automatico come programma personalizzato.
- Dopo lo svolgimento salvare un processo di cottura con la durata impostata.

Infine immettere un nome programma.

Creare programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .

Se non è stato creato alcun programma personalizzato, compare Creare programma.

- Confermare con OK.

Se sono già stati creati programmi personalizzati, compaiono i nomi dei programmi e sotto Elaborare programmi.

- Sfogliare l'elenco finché Elaborare programmi è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

Creare programma è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

Adesso è possibile stabilire le impostazioni per la 1° fase di cottura.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display:

- selezionare e confermare la modalità desiderata, la temperatura e/o la potenza microonde e la durata di cottura.

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

È possibile aggiungere altre fasi di cottura, ad es. se dopo la prima modalità si desidera utilizzarne un'altra:

- Sfogliare l'elenco finché Aggiungere fase di cottura è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

- Procedere come con la 1. fase di cottura.

Programmi personalizzati

- Non appena sono state decise tutte le necessarie fasi di cottura, sfogliare l'elenco finché Terminare programma risulta retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

A display compare un riepilogo delle impostazioni effettuate.

- Controllare le impostazioni e confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco finché Salvare è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Immettere il nome del programma.

Oltre all'alfabeto si trovano i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
_	Spazi
ABC	Alfabeto in lettere maiuscole
abc	Alfabeto in lettere minuscole
123	Cifre da 0 a 9 e trattino -
✓	Confermare il nome del programma

- Sfogliare l'elenco di selezione finché il carattere desiderato è retroilluminato in chiaro.
- Confermare con OK.

Il carattere selezionato appare nella riga superiore.

- In seguito selezionare altri caratteri.

Sono disponibili al massimo 10 caratteri.

Con ↵ è possibile cancellare i caratteri uno dopo l'altro.

- Dopo aver immesso il nome del programma, sfogliare l'elenco di selezione finché ✓ è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

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


- Confermare con OK.

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

La voce Modificare fasi di cottura è descritta al capitolo "Modificare programmi personalizzati".

Programmi personalizzati

Avviare i programmi personalizzati

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare Programmi personalizzati .

A display compaiono i nomi dei programmi e sotto Elaborare programmi.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché il programma desiderato è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.

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

- Avvio immediato

Il programma viene avviato. Il generatore di vapore o il magnetron si attivano subito.

- Fine alle

Si stabilisce il momento in cui il programma deve terminare.

- Avvio alle

Si stabilisce il momento in cui il programma deve iniziare.

- Modificare fasi di cottura

È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura (v. capitolo "Modificare i programmi personalizzati") oppure aggiungere altre fasi di cottura.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché la funzione desiderata è retroilluminata di chiaro.

- Confermare con OK.

Il programma si avvia in base al momento di avvio o fine selezionato.

Modificare i programmi personalizzati

Modificare le fasi di cottura

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

- Selezionare Programmi personalizzati



A display compaiono i nomi dei programmi e sotto Elaborare programmi.

- Sfogliare l'elenco finché Elaborare programmi è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

- Sfogliare l'elenco finché Modificare programma è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché il programma desiderato è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

Modificare fasi di cottura è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

La 1° fase di cottura è evidenziata su uno sfondo chiaro. È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura oppure aggiungere altre fasi di cottura.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché la fase di cottura desiderata o Aggiungere fase di cottura è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

- Modificare il programma in base alle proprie esigenze (v. cap. "Creare programmi personalizzati") e confermare con OK.

A display compare un riepilogo delle impostazioni effettuate.


- Controllare le impostazioni e confermare con OK.

Le fasi di cottura modificate o aggiunte nel programma vengono salvate.

- Modificare il nome se necessario (v. capitolo "Creare programmi personalizzati").

Programmi personalizzati

Modificare nome

- Selezionare Programmi personalizzati .


A display compaiono i nomi dei programmi e sotto Elaborare programmi.

- Sfogliare l'elenco finché Elaborare programmi è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco finché Modificare programma è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco di selezione finché il programma desiderato è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco finché Modificare il nome è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Modificare il nome (v. capitolo "Creare programmi personalizzati").
- Dopo aver immesso il nuovo nome, sfogliare l'elenco fino a quando ✓ è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.

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

- Confermare con OK.

Cancellare programmi personalizzati


- Selezionare Programmi personalizzati .

A display compaiono i nomi dei programmi e sotto Elaborare programmi.

- Sfogliare l'elenco finché Elaborare programmi è retroilluminato di chiaro.
 - Confermare con OK.
 - Sfogliare l'elenco finché Cancellare programma è retroilluminato di chiaro.
 - Confermare con OK.
 - Sfogliare l'elenco di selezione finché il programma desiderato è retroilluminato di chiaro.
 - Confermare con OK.
 - Confermare con OK.
- A display compare Canc. ?.
- Sfogliare l'elenco finché sì è retroilluminato di chiaro.
 - Confermare con OK.

Il programma viene cancellato.

È possibile inoltre cancellare contemporaneamente tutti i programmi personalizzati (v. cap. "Impostazioni - Impostazioni di serie - Programmi personalizzati").

Toccando il tasto MW-Quick , si avvia il forno a microonde con potenza e durata di cottura determinate, p.es. per riscaldare dei liquidi.

Sono preimpostate la potenza max di 1000 W e una durata di cottura di 1 minuto.


Suggerimento: è possibile modificare la potenza delle microonde e la durata di cottura. La durata di cottura massima impostabile dipende dalla potenza selezionata (v. capitolo "Impostazioni – MW-Quick").

La funzione MW-Quick può essere impostata solo se non è in corso un procedimento di cottura.

■ Toccare .

Toccando più volte il tasto sensore è possibile aumentare la durata di cottura a scatti.


Il procedimento di cottura si avvia. La durata di cottura (durata residua) inizia a scorrere subito.

Il procedimento di cottura può essere sospeso in qualsiasi momento con Stop e interrotto con .

Al termine della durata di cottura

- A display appare *Proced. terminato*,
- suona un segnale acustico o una melodia (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici").

Popcorn

Premendo il tasto Popcorn , le microonde si avviano con potenza e durata di cottura determinate.

Sono impostate una potenza di 850W e una durata di cottura di 2:45 minuti. Questa impostazione corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per la preparazione di popcorn con le microonde.

Indicazioni per l'utilizzo

- Il vano cottura deve essere freddo e asciutto per far scoppiettare bene i popcorn.
- Osservare le indicazioni per la preparazione riportate sulla confezione del rispettivo produttore. Modificare se necessario la durata preimpostata. È possibile impostare una durata di cottura di max 4 minuti (v. cap. "Impostazioni - Popcorn"). La potenza delle microonde non può essere modificata.

La funzione Popcorn può essere impostata solo se non è in corso un altro procedimento di cottura.

■ Introdurre la leccarda sempre al livello di introduzione più basso e mettervi sopra i popcorn. Osservare le indicazioni del produttore di popcorn.

■ Toccare .

Il procedimento di cottura si avvia. La durata di cottura (durata residua) inizia a scorrere subito.

Il procedimento di cottura può essere sospeso in qualsiasi momento con Stop e interrotto con ↵.

Non lasciare il forno incustodito nel corso del procedimento di cottura e attenersi alle indicazioni presenti sulla confezione.

Al termine della durata di cottura

- A display appare Proced. terminato,
- suona un segnale acustico o una melodia (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici").

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

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

Il tempo massimo che può essere impostato per il timer è di 9 ore, 59 minuti e 55 secondi.

Impostare il timer

Se è stata selezionata l'impostazione Orologio° | Visualizzazione° | off accendere il forno a vapore per impostare il timer. Il tempo che scorre viene visualizzato a forno spento.

Esempio: si desidera cuocere delle uova e impostare un tempo pari a 6 minuti e 20 secondi.

- Toccare .

A display compare "0 : 00 : 00" (h : min. : sec.). Il tastierino numerico delle ore è retroilluminato.

- Confermare con OK.

Il blocco di cifre relativo alle ore viene memorizzato. Quello dei minuti è retroilluminato in chiaro.

- Toccare uno dei tasti freccia finché appare "06".

- Confermare con OK.

Il blocco di cifre relativo ai minuti viene memorizzato. Quello dei secondi è retroilluminato in chiaro.



- Toccare uno dei tasti freccia finché appare "20".

- Confermare con OK.

Quando il forno a vapore è spento, appare il timer trascorso da seguire sul display.

Se nel contempo è in fase di svolgimento il procedimento di cottura, nell'area inferiore del display compare il timer.

Al termine del tempo impostato sul timer

- a display lampeggia ,
- viene indicato il tempo trascorso da quando è terminato quello impostato sul timer,
- suona un segnale acustico o una melodia (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici").
- Sfioccare  per disattivare i segnali acustici e ottici.

Timer

Modificare il tempo impostato sul timer

- Toccare .

A display compare Timer e Modificare è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.
- Impostare il nuovo tempo breve.
- Confermare con OK.

Il timer modificato inizia a scorrere.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Toccare .

A display compare Timer e Modificare è retroilluminato di chiaro.

- Sfogliare l'elenco finché Cancellare è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Informazioni pratiche e importanti sul forno a vapore

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

Peculiarità della cottura a vapore

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

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

Stoviglie di cottura

Recipienti di cottura

Il forno a vapore è dotato di speciali stoviglie di cottura in acciaio inossidabile. Se lo si desidera, si possono acquistare altri recipienti di differente grandezza, forati o meno (v. cap. "Accessori su richiesta"). In tal modo è possibile usare il recipiente di cottura più adatto in base ai diversi tipi di alimenti.

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

Proprie stoviglie

È possibile utilizzare anche le proprie stoviglie. Tenere tuttavia presente che:

- le stoviglie devono essere adatte alle alte temperature (fino a 100°C) e resistenti al vapore. Se si utilizzano recipienti in plastica, informarsi presso il produttore se sono adatti.
- Recipienti dai bordi spessi, ad es. in porcellana, ceramica o terracotta, sono meno indicati per la cottura a vapore. I bordi spessi conducono peggio il vapore e fanno sì che la durata di cottura indicata nelle tabelle si allunghi inevitabilmente.
- Non appoggiare il recipiente di cottura direttamente sul fondo del forno, ma su una griglia inserita nei livelli.
- Tra il bordo superiore del recipiente e il cielo del vano cottura deve rimanere una certa distanza affinché nel recipiente penetri una quantità di vapore sufficiente.

Leccarda

Quando si cuoce nei recipienti forati, introdurre la leccarda sempre al livello di introduzione più basso. In questo modo vi si raccoglie il liquido di cottura che dovesse gocciolare ed è più facile da rimuovere.

La condensa può non evaporare del tutto se la leccarda è situata sulla base del vano cottura.
Inserire la leccarda al livello di introduzione più basso.

Informazioni pratiche e importanti sul forno a vapore

Livello di introduzione

Per i recipienti di cottura e la graticola è possibile introdurre le pietanze al livello che si desidera oppure contemporaneamente su più livelli. La durata di cottura rimane in ogni caso invariata.

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

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

Alimenti surgelati

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

Temperatura

Il forno a vapore raggiunge una temperatura massima di 100°C. Con questa temperatura è possibile cuocere quasi tutti gli alimenti. Alcuni alimenti delicati, ad es. le bacche, si devono cuocere a gradi più bassi per evitare che scoppino. Istruzioni particolareggiate sono contenute nei rispettivi capitoli.

Combinazione con cassetto scaldavivande

Quando il cassetto scaldavivande è in funzione, il vano cottura del forno a vapore può riscaldarsi fino a 40°C. In questo caso, se si imposta una temperatura di 40°C, non viene prodotto vapore perché il vano cottura è troppo caldo.

Durata di cottura

In linea di massima, la durata di cottura al vapore corrisponde a quella della cottura convenzionale in pentola. Se la durata di cottura dipende da particolari fattori, le specifiche indicazioni sono contenute nei rispettivi capitoli.

La durata di cottura non dipende dalla quantità degli alimenti. La durata di cottura per un chilo di patate è uguale a quella che occorre per mezzo chilo.

I dati relativi alla durata di cottura riportati nelle tabelle sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. All'occorrenza si potrà prolungare.

Cottura con liquidi

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

Ricette personali

Col forno a vapore è possibile preparare le proprie ricette, normalmente preparate in modo convenzionale. La durata di cottura rimane invariata. Tenere presente che con il forno a vapore gli alimenti non risultano dorati.

Verdure

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

Le verdure surgelate non devono essere scongelate prima della cottura, ad eccezione di verdure surgelate in blocco.

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

Tagliare i pezzi più grossi e congelati in blocco. Osservare la durata di cottura indicata sulla confezione.

Recipienti di cottura

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

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

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

Livello di introduzione

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

Durata di cottura

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

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

patate non farinose, tagliate a metà:
ca. 21 minuti


Impostazioni

Programmi automatici  | Verdure | ... |
Cottura a vapore

oppure

Altri programmi  | Cottura verdure

o

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

Cottura a vapore

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

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

Cottura a vapore

Verdure	🕒 [min.]
Pannocchie di mais	30–35
Bietole, tagliate	2–3
Peperone, a dadini o listarelle	2
Patate lesse, non farinose	30–32
Funghi	2
Porri, a pezzetti	4–5
Porri, a metà per il lungo	6
Cavolo romanesco, intero	22–25
Cavolo romanesco, rosette	5–7
Cavolini di Bruxelles	10–12
Bietole rosse, intere	53–57
Cavolo rosso, tagliato	23–26
Scorzonera, intera, grossa come un pollice	9–10
Sedano rapa, a listarelle	6–7
Asparagi verdi	7
Asparagi bianchi, grossi	9–10
Carote, a pezzettini	6
Spinaci	1–2
Cavolo a punta, tagliato	10–11
Sedano, tagliato	4–5
Rape, tagliate	6–7
Cavolo cappuccio, tagliato	12
Verza, tagliata	10–11
Zucchine, a fette	2–3
Taccole	5–7

🕒 Durata di cottura

Cottura a vapore

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima della cottura (v. cap. "Scongelare con il vapore").

Operazioni preliminari

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

Durata di cottura

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


Suggerimenti

- Se la carne deve conservare il suo **sapore e aroma**, si consiglia di usare un recipiente di cottura forato. Sistemare sotto un recipiente privo di fori per raccogliere il sugo che cola. Con esso si potrà preparare una salsina o congelarlo per poi usarlo al momento opportuno.
- Per preparare un **brodo corposo** risultano particolarmente adatti il brodo di pollo e del manzo gli osso buchi, il petto, il controfiletto e le ossa. Versare la carne assieme alle verdure da brodo e all'acqua fredda in un recipiente di cottura. Quanto più lunga sarà la durata di cottura, tanto più corposo risulterà il fondo.

Impostazioni

Altri programmi  | Cottura carne

o

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

Cottura a vapore

I dati relativi alla durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. All'occorrenza si potrà prolungare la cottura.


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

🕒 Durata di cottura

Cottura a vapore


Insaccati

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

Pesce

Alimenti freschi

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

Alimenti surgelati

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

Operazioni preliminari

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

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

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti forati.

Livello di introduzione

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

Temperatura

85–90 °C

Cottura delicata di pesci particolari come la sogliola.

100 °C

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

Cottura di pesce in salse o brodo.

Durata di cottura

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

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

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

Suggerimenti

- Se si usano spezie o erbe aromatiche come l'aneto, si esalta il sapore del pesce.
- Per la cottura, i pesci più grandi vanno disposti in verticale. In questo caso sostenerli utilizzando una tazzina rovesciata o qualcosa di simile sul fondo del recipiente di cottura. Appoggiarvi il pesce con la pancia aperta.

- Gli scarti del pesce come le lische, le pinne e la testa possono essere usati per preparare un **fondo di pesce**, aggiungendo acqua e verdure da brodo. Cuocere a 100 °C per 60-90 minuti. Più si prolunga la cottura, maggiormente saporito risulterà il fondo di pesce.

- Per la preparazione di **pesce "al blu"**: cuocere il pesce nell'aceto (rapporto acqua : aceto secondo ricetta). È importante non danneggiare la pelle del pesce. Pesci adatti a questa preparazione sono: le trote, le carpe, le anguille e il salmone.

Impostazioni

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

oppure

Altri programmi  | Cottura pesce
o
Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

Cottura a vapore

I dati relativi alla durata di cottura riportati nella tabella si riferiscono al pesce fresco. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. All'occorrenza si potrà prolungare.

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

🌡️ Temperatura / 🕒 Durata cottura

Crostacei

Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei surgelati prima della cottura.

Sgusciarli, privarli del midollino e lavarli.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti forati.

Durata di cottura


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

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

Impostazioni



Programmi automatici  | Crostacei | ... | Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

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

 Temperatura /  Durata cottura

Cottura a vapore

Molluschi

Alimenti freschi



Pericolo di intossicazione!

Cuocere solo i molluschi chiusi. Quelli che dopo la cottura non si aprono vanno gettati via.

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

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati.

Durata di cottura

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

Impostazioni

Cottura a vapore

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

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

Temperatura / Durata cottura

Riso


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

Se il riso assorbe completamente il liquido, le sostanze nutritive non si disperdono.

Impostazioni


Programmi automatici  | Riso | ... | Cottura a vapore


oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

Cottura a vapore

Pasta

Pasta secca

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

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

Alimenti freschi

La pasta fresca, esposta ad es. nel bancone frigorifero, non deve essere cotta nel liquido. Metterla quindi in un recipiente forato precedentemente unto.


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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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


 Durata di cottura

Canederli

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


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


Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura


Cottura a vapore

Cereali

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

I cereali possono essere cotti interi o tritati.

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

Legumi, secchi

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

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

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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

Cottura a vapore

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

🕒 Durata di cottura


Uova

Per preparare le uova sode, utilizzare recipienti forati.


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

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

Impostazioni


Programmi automatici  | Uova di gallina | ... | Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

Cottura a vapore

Frutta


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

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

Impostazioni


Programmi automatici  | Frutta | ... | Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

Cottura di menù

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

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

Livello di introduzione

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

Temperatura

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

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

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

Durata di cottura

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

Esempio

Riso	20 minuti
Filetto di scorfano	6 minuti
Broccoli	4 minuti

20 minuti meno 6 minuti = 14 minuti
(1° durata di cottura: riso)

6 minuti meno 4 minuti = 2 minuti
(2° durata di cottura: filetto di scorfano)

Resto = 4 minuti (3° durata di cottura: broccoli)

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

Cottura a vapore

Procedura

- Introdurre nel forno prima il riso.
- Impostare il 1. tempo di cottura, quindi 14 minuti.
- Quando i 14 minuti sono passati, introdurre il filetto di scorfano nel forno a vapore.
- Impostare il 2. tempo di cottura, quindi 2 minuti.
- Una volta trascorsi 2 minuti, introdurre i broccoli nel forno a vapore.
- Impostare il 3. tempo di cottura, quindi 4 minuti.

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

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

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

Utilizzare solo alimenti freschi e di buona qualità.

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

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

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

Non utilizzare più volte un sacchetto per il sottovuoto.

Mettere la pietanza sottovuoto, utilizzando l'apposita macchina.

Sous-vide

Indicazioni importanti per l'utilizzo

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


- utilizzare meno spezie ed erbe che con la preparazione tradizionale, perché l'influsso sul gusto dell'alimento è maggiore.
È possibile cuocere l'alimento anche senza speziarlo e condirlo al termine del procedimento di cottura.
- Se si aggiungono sale, zucchero e liquidi la durata di cottura si riduce.
- Con l'aggiunta di alimenti acidi tipo limone o aceto l'alimento assume maggiore consistenza.
- Non utilizzare alcol o aglio, dal momento che potrebbe insorgere un retrogusto sgradevole.
- Scegliere la dimensione dei sacchetti adatta alla dimensione degli alimenti da mettere sottovuoto. Se il sacchetto per sottovuoto è troppo grande, può rimanere troppa aria all'interno. È possibile anche tagliare il sacchetto in base alle dimensioni dell'alimento da mettere sottovuoto.
- Se si vogliono cuocere più alimenti in un sacchetto per sottovuoto, disporre gli alimenti gli uni vicini agli altri nel sacchetto.
- Se si intendono cuocere più sacchetti per il sottovuoto contemporaneamente, disporli uno vicino all'altro sulla griglia.
- Le durate di cottura dipendono dallo spessore dell'alimento.
- In caso di temperature elevate e/o lunga durata di cottura può insorgere la mancanza di acqua. Verificare di tanto in tanto le indicazioni a display.
- Tenere lo sportello chiuso durante il procedimento di cottura. Aprire lo sportello allunga il procedimento di cottura e può condurre ad altri risultati di cottura.
- Con la cottura a basse temperature e a lunga durata può verificarsi che nel vano cottura si accumuli acqua. Il risultato di cottura non ne viene influenzato.
- Le indicazioni relative alla temperatura e alla durata di cottura delle ricette Sous-vide non possono essere interpretate 1:1. Adattare sempre le impostazioni al grado di cottura desiderato.

Suggerimenti

- Per ridurre i tempi di preparazione, è possibile mettere sottovuoto gli alimenti 1-2 giorni prima del procedimento di cottura. Conservare gli alimenti sottovuoto in frigorifero a una temperatura max di 5 °C. Per mantenere invariata la qualità e il sapore degli alimenti, cuocerli al più tardi 2 giorni dopo averli messi sottovuoto.
- Congelare i liquidi, ad es. marinate, prima di mettere l'alimento sotto vuoto, onde evitare una fuoriuscita di liquidi dal sacchetto sottovuoto.
- Rivoltare i bordi del sacchetto per sottovuoto per il riempimento verso l'esterno. In questo modo si ottiene una linea di saldatura pulita.
- Se non si desidera consumare l'alimento immediatamente dopo il procedimento di cottura, immergerlo immediatamente in acqua ghiacciata e farlo raffreddare. Conservarlo al max. a 5 °C. In questo modo se ne conserva qualità e sapore e se ne prolunga la conservazione. **Eccezione:** conservare la carne del pollame subito dopo il procedimento di cottura.
- Tagliare il sacchetto del sottovuoto da tutti i lati, così da poter giungere meglio all'alimento.
- Poco prima di servire aumentare la temperatura di arrostitura di pesce e carne (ad es. salmone). In questo modo gli aromi dell'arrostitura si possono sviluppare al meglio.
- Utilizzare il sugo o la marinata di verdure, pesce o carne per preparare delle salse.
- Servire le pietanze su piatti preriscaldati.

Sous-vide

Procedura

- Risciacquare la pietanza con acqua fredda e asciugarla.
- Disporre la pietanza in un sacchetto per sottovuoto e aggiungervi eventualmente spezie o liquidi.
- Mettere la pietanza con un apposito apparecchio per sottovuoto.
- Per un risultato di cottura ottimale introdurre la griglia al 2. livello di introduzione dal basso.
- Posizionare la pietanza sottovuoto (in caso di più sacchetti, disporli l'uno vicino all'altro) sulla griglia.
- Inserire la leccarda al primo livello di introduzione dal basso.
- Selezionare Altri programmi .
- Sfolgiare l'elenco finché Sous-vide è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.
- Modificare la temperatura proposta se necessario.
- Confermare con OK.
- Impostare la durata di cottura. È possibile selezionare una durata compresa tra 1 minuto e 10 ore.
- Confermare con OK.
- Eseguire altre impostazioni (v. cap. "Usò: Modalità Cottura a vapore – Uso ampliato").

Possibili cause per risultati insoddisfacenti

Il sacchetto del sottovuoto si è aperto:

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

La pietanza ha un sapore strano:

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

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

🌡️ Temperatura / 🕒 Durata cottura

Sous-vide

Pietanza	Aggiunta prima di		🌡️ [°C]		🕒 [min.]
	zucche- ro	sale	media cottura*	ben cotto/ a*	
Carne					
Petto d'anatra, intero		x	66	72	35
Sella d'agnello con ossa			58	62	50
Filetto di manzo, spesso 4 cm			56	61	120
Bistecca di girello di manzo, spessa 2,5 cm			56	–	120
Filetto di maiale, intero		x	63	67	60

🌡️ Temperatura / 🕒 Durata cottura

* Grado di cottura

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

Nuovo riscaldamento

Riscaldare cavoli, p.es. cavolo rapa e cavolfiore, solo con una salsa. Senza salsa i cavoli se riscaldati possono sviluppare uno sgradevole sapore strano e un colore grigio-marrone.

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

Preparativi

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

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

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

Impostazioni

Altri programmi  | Sous-vide

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Sous-vide

Tabella per riscaldare alimenti cotti con la modalità Sous-vide

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

🌡️ Temperatura / ⌚ Durata

¹ Grado di cottura

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

² Le durate valgono per alimenti con una temperatura iniziale di ca. 5 °C (temperatura frigorifero).

³ Riscaldare solo nella salsa di cottura.

Riscaldare a vapore

Per riscaldare alimenti cotti con la modalità Sous-vide utilizzare la modalità Sous-vide (v. capitolo "Sous-vide - Riscaldare").

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

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

Stoviglie di cottura

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

Durata

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

La durata indicata nella tabella si riferisce a una porzione media per un piatto o recipiente. Prolungare la durata per quantitativi più grandi.

Suggerimenti

- Per scaldare pietanze di grosse dimensioni come arrostiti, tagliarli a porzioni.
- Pietanze compatte come peperoni ripieni o arrotolati andrebbero tagliati a metà.
- Pietanze impanate, ad es. bistecche, non rimangono croccanti.

- Riscaldare separatamente le salse. Costituiscono un'eccezione le pietanze preparate con un intingolo (ad es. spezzatino).


Procedura

- Coprire gli alimenti con una fondina, oppure con della pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore.
- Disporre il piatto o il vassoio sulla griglia.

Impostazioni


Riscaldare  | Cottura a vapore

○

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	 [min.]
Contorni (pasta, riso, ecc.)	8–10
Stufato	8–10
Filetti di pesce	6–8
Carne	8–10
Pollame	8–10
Verdure	8–10
Zuppa/minestra	8–10
Piatti unici	8–10

 Durata

Applicazioni speciali

Scongelare a vapore

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

Temperatura

La temperatura di scongelamento ottimale è 60 °C.

Eccezioni: carne macinata e selvaggina 50 °C.


Operazioni preliminari e successive

Togliere, se necessario, gli alimenti surgelati dalla confezione.

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

Dopo aver tolto i surgelati dall'apparecchio, lasciarli riposare per un po' di tempo a temperatura ambiente. Questo cosiddetto tempo di compensazione è necessario per consentire al calore di distribuirsi uniformemente dall'esterno all'interno degli alimenti.

Recipienti di cottura

 Pericolo di contrarre la salmonella.

Gettare e non utilizzare il liquido di scongelamento di carne e pollame!

I surgelati che formano liquido, ad es. pollame, vanno sistemati su un recipiente di cottura forato con sotto la leccarda/la teglia universale (a seconda del modello). In tal modo i surgelati non rimangono nel liquido di scongelamento.

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


Suggerimenti

- Il pesce non dovrà venire scongelato completamente. Basta che la superficie sia sufficientemente molle per trattenere le spezie. A seconda dello spessore bastano da 2 a 5 minuti.
- A metà del tempo di scongelamento separare le pietanze surgelate in blocco come fette di carne, bacche, ecc.
- Una volta scongelati gli alimenti non possono più essere ricongelati.
- Scongelare piatti pronti come indicato sulla confezione.

Impostazioni

Altri programmi  | Scongelare | Cottura a vapore

o

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di scongelamento: v. tabella

Applicazioni speciali

Alimenti da scongelare	Quantità	🌡️ [°C]	🕒 [min.]	⌚ [min.]
Latticini				
Formaggio a fette	125 g	60	15	10
Ricotta	250 g	60	20–25	10–15
Panna	250 g	60	20–25	10–15
Formaggio tenero	100 g	60	15	10–15
Frutta				
Mousse di mele	250 g	60	20–25	10–15
Mele a pezzi	250 g	60	20–25	10–15
Albicocche	500 g	60	25–28	15–20
Fragole	300 g	60	8–10	10–12
Lamponi / Ribes	300 g	60	8	10–12
Ciliegie	150 g	60	15	10–15
Pesche	500 g	60	25–28	15–20
Prugne	250 g	60	20–25	10–15
Uva spina	250 g	60	20–22	10–15
Verdure				
Congelate in blocco	300 g	60	20–25	10–15
Pesce				
Filetti di pesce	400 g	60	15	10–15
Trote	500 g	60	15–18	10–15
Astice	300 g	60	25–30	10–15
Granchi	300 g	60	4–6	5
Piatti pronti				
Carne, verdura, contorni / stufati / zuppe	480 g	60	20–25	10–15
Carne				
Arrosto, a fette	125–150 g l'uno	60	8–10	15–20
Carne macinata	250 g	50	15–20	10–15
Carne macinata	500 g	50	20–30	10–15
Spezzatino	500 g	60	30–40	10–15

Applicazioni speciali

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

🌡️ Temperatura / 🕒 Durata di scongelamento / ⌚ Tempo di compensazione

Conservazione

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

Vasetti

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

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

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

Frutta

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

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

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

Verdure

Selezionare, lavare e, se necessario, tagliare a pezzi la verdura.

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

Livello di riempimento

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

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

Carne e salsicce

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

Suggerimenti

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

Applicazioni speciali


Procedura

- Inserire la griglia al livello di introduzione più basso.
- Sistemare sulla griglia i vasetti della stessa grandezza. I vasetti non devono toccarsi.

Impostazioni



Altri programmi  | Conservazione

o

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata conservazione: v. tabella

Alimenti da conservare	 [°C]	 * [min.]
Bacche		
Ribes	80	50
Uva spina	80	55
Mirtilli rossi	80	55
Frutta con nocciolo		
Ciliegie	85	55
Prugne Mirabelle	85	55
Prugne	85	55
Pesche	85	55
Prugne regina Claudia	85	55
Frutta con torsolo		
Mele	90	50
Mousse di mele	90	65
Mele cotogne	90	65
Verdure		
Fagioli	100	120
Fagioli grossi	100	120
Cetrioli	90	55
Bietole rosse	100	60

Applicazioni speciali

Alimenti da conservare	🌡️ [°C]	⌚* [min.]
Carne		
Precotti	90	90
Arrostiti	90	90

🌡️ Temperatura / ⌚ Durata

* I tempi sono indicati per vasetti in vetro da 1 litro. Per vasetti da mezzo litro, il tempo si riduce di 15 minuti; per vasetti da 1/4 di litro di 20 minuti.

Applicazioni speciali

Estrarre il succo

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

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

Operazioni preliminari

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

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

Tagliare la frutta grossa, ad es. le mele, in pezzi di 2 cm circa. Più dura è la frutta o la verdura, più minutamente si dovrà tagliare.


Suggerimenti

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

Procedura

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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 40–70 minuti

Preparare lo yogurt

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

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

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

Per preparare lo yogurt si può usare latte UHT a lunga scadenza, non freddo, oppure del latte fresco.

Il latte UHT può essere usato senza alcun trattamento ulteriore. Il latte fresco dovrebbe prima venir riscaldato a 90 °C (non farlo bollire!) e poi lasciato raffreddare a 35 °C. Se si usa il latte fresco anziché a lunga scadenza (UHT) lo yogurt risulta più denso.

Yogurt e latte devono avere lo stesso contenuto di grassi.

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

Al termine della preparazione raffreddare subito lo yogurt in frigorifero.

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

Possibili cause per risultati insoddisfacenti

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

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

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

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

Applicazioni speciali


Procedura

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Preparare yogurt

oppure

Cottura a vapore 
Temperatura: 40 °C
Durata: 5:00 ore

Lievitazione impasto


Procedura

- Preparare l'impasto come da indicazioni.
- Coprire la terrina e disporla sulla griglia.

Impostazioni

Altri programmi  | Far lievitare l'impasto
Durata: in base alla ricetta

oppure

Cottura a vapore 
Temperatura: 40 °C
Durata: a seconda della ricetta

Fondere la gelatina


Procedura

- Mettere a mollo per 5 minuti in acqua fredda i **fogli di gelatina**. I fogli di gelatina devono essere coperti bene dall'acqua. Strizzare i fogli di gelatina ed eliminare l'acqua dal recipiente. Rimettere i fogli di gelatina strizzati nel recipiente.
- Versare la gelatina **macinata** in una terrina e aggiungere tanta acqua quanto indicato sulla confezione.
- Coprire la terrina e disporla sulla griglia.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Fondere la gelatina

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata: 1 minuto

Fondere il cioccolato

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


Procedura

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Fondere cioccolato

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 65 °C

Durata: 20 minuti

Applicazioni speciali

Spellare gli alimenti

Procedura


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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

 Durata

Conservare le mele

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Frutta | Mele | Alimento intero | Preparare conserva

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 50 °C

Durata conservazione: 5 minuti

Scottare

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

La verdura che viene scottata mantiene meglio il colore.


Procedura

- Sistemare la verdura già preparata in un recipiente forato.
- Al termine del procedimento di cottura, togliere la verdura e tuffarla in acqua ghiacciata per raffreddarla in fretta. Successivamente lasciarla sgocciolare bene.

Impostazioni

Altri programmi  | Scottare

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata scottare: 1 minuto

Stufare le cipolle

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


Procedura

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Stufare le cipolle

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata stufare: 4 minuti

Applicazioni speciali


Cuocere la pancetta

La pancetta non diventa dorata.


Procedura

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Sciogliere il lardo

oppure

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

Sterilizzare le stoviglie

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

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


Procedura

- Sistemare tutte le stoviglie sulla griglia o in un recipiente forato in modo che non si tocchino (con l'apertura rivolta verso il basso). In tal modo il vapore potrà circolare liberamente tra le diverse parti.
- Inserire la griglia o il recipiente di cottura al livello di introduzione più basso.

Impostazioni

Altri programmi  | Sterilizzare le stoviglie
Durata: 1 minuto - 10 ore

oppure

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

Scaldare le salviette


Procedura

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Scaldare salviette umide

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 70 °C

Durata: 2 minuti

Sciogliere il miele


Procedura

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Sciogliere il miele

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 60 °C


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

Preparare uova strapazzate

Procedura

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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti















Applicazioni speciali

Scongelare e riscaldare nel funzionamento combinato

È possibile scongelare o riscaldare pietanze con una combinazione di vapore e microonde. Per fare ciò è necessario creare un programma individuale (v. capitolo "Programmi personalizzati").

Lo scongelamento e il riscaldamento con una combinazione di vapore e microonde ha il vantaggio che le pietanze



- si riscaldano prima che con la sola funzione a vapore,
- non vengono cotte troppo o essiccate come con la sola modalità a microonde,
- possono essere scongelate e riscaldate in un solo processo,
- non devono essere mescolate durante il procedimento.

	Fase	Modalità	°F	⌚ [min]
Riscaldare piatti unici*				
pasta con sugo al pomodoro, 400 g (rapporto 5 : 3)	1		95 °C	1
	2		600 W	3,5
	3		85 °C	2
Polpette con purè di patate e cavolo nero 500 g	1		95 °C	3
	2		600 W	4,5
	3		85 °C	2
Scongelare e riscaldare*				
Piatti unici/zuppe congelati 250 g	1		450 W	3
	2		100 °C	1
	3		600 W	4
	4		85 °C	2
Piatti unici/zuppe congelati 500 g	1		450 W	4,5
	2		100 °C	3
	3		600 W	7
	4		85 °C	4

 Cottura al vapore /  Microonde / °F Temperatura/Potenza microonde / ⌚ Durata

* Coprire le pietanze, p.es. con un copripiatto.

Scongelare e riscaldare con le microonde

	
	Adatto a:
Scongelare	
80 W	pietanze molto delicate: burro, torta alla panna e crema di burro, formaggio
150 W	tutti gli altri alimenti
Riscaldamento	
450 W	alimenti per neonati e bambini
600 W	alimenti diversi; piatti pronti surgelati che non devono essere dorati
850 W	
1000 W	Bevande

 Modalità Microonde /  Potenza microonde

La durata necessaria dipende dalle caratteristiche, dalla quantità e dalla temperatura di partenza degli alimenti. Alimenti appena tolti dal frigorifero richiedono tempi più lunghi rispetto ad alimenti a temperatura ambiente. Per le durate consultare le tabelle riportate alle pagine seguenti.

Scongelare e riscaldare con le microonde

Prima di scongelare e riscaldare

- Disporre gli alimenti surgelati/da cuocere in un recipiente adatto all'uso con le microonde e coprirlo.
- Disporre le stoviglie centralmente sulla leccarda al livello più basso.

Durante lo scongelamento e il riscaldamento

- Voltare, spezzettare o mescolare le pietanze più volte. Mescolare il cibo dai bordi verso il centro in quanto si riscalda più in fretta all'esterno.

Al termine dello scongelamento e del riscaldamento

Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza.

- Lasciare gli alimenti per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché la temperatura possa distribuirsi uniformemente nella pietanza.

Pericolo di ustione!

Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

Pericolo di scottarsi!

Con le microonde infatti il calore si sviluppa all'interno delle pietanze mentre il recipiente rimane piuttosto freddo (eccezione: terracotta termo-resistente) poiché si riscalda solo col calore ceduto dal cibo.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie.

- Accertarsi che le pietanze si riscaldino e cuociano sempre a sufficienza.
- In caso di dubbio far riscaldare/cuocere gli alimenti ancora per breve tempo.

Scongelare e riscaldare con le microonde

Indicazioni per riscaldare alimenti



Pericolo di ustione!


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

Riscaldare gli alimenti per bambini solo per 30-60 secondi a 450 Watt.

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

Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi. Dapprima aprire i contenitori e rimuovere per esempio tappo e tettarella dai biberon.

Le uova potrebbero scoppiare.

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

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 in modo uniforme.

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. In questo caso lo sportello potrebbe addirittura aprirsi da sé.

Evitare un ritardo di bollitura mescolando la bevanda prima di riscaldarla. Dopo averla riscaldata, aspettare almeno 20 secondi prima di toglierla dal vano cottura. È possibile immergere nel recipiente un'asticella in vetro o un oggetto simile (se disponibile) durante il riscaldamento.

Scongelare e riscaldare con le microonde

Uso	Note & Consigli
Scongelare grandi quantità di alimenti, p.es. 2 kg di pesce	Disporre le pietanze da scongelare in un recipiente adatto alle microonde e sistemare quest'ultimo sulla leccarda.
Riscaldare alimenti	Utilizzare sempre un coperchio a eccezione di quando si riscaldano pietanze impanate.
Cuocere piatti pronti surgelati	È possibile scongelare e riscaldare o cuocere pietanze pronte surgelate. Osservare le indicazioni sulla confezione.




Tabelle per scongelare, riscaldare e cuocere le pietanze.

Per le seguenti tabelle vale:




- attenersi alla potenza, ai tempi e ai tempi di compensazione indicati. Si tenga inoltre conto anche delle caratteristiche, della quantità e della temperatura base degli alimenti.
- Generalmente selezionare la durata media.
- Disporre le pietanze sulla leccarda al livello più basso.

Scongelare e riscaldare con le microonde

Tabella per lo scongelamento di alimenti

	Quantità	 [W]	 [min]	 * [min]
Latte/Latticini				
Panna	250 ml	150	10-13	10-15
Burro	250 g	80	12-14	5-10
Sottilette	250 g	80	16-18	10-15
Latte	500 ml	150	22-24	10-15
Ricotta	250 g	150	12-14	10-15
Dolci / Prodotti da forno				
Torta Margherita (1 pz.)	ca. 100 g	150	1-2	5-10
Torta Margherita	300 g	150	4-6	5-10
Torta alla frutta (3 pezzi)	ca. 300 g	150	10-12	10-15
Torta al burro (3 pezzi)	ca. 300 g	150	6-8	5-10
Torta con panna, crema (1 pz.)	ca. 100 g	80	10-13	5-10
(3 pz.)	ca. 300 g	80	23-26	5-10
Panini (4 pezzi)	-	150	6-8	5-10
Frutta				
Fragole, lamponi	150 g	150	9-11	5-10
Ribes	250 g	150	10-12	5-10
Prugne	500 g	150	14-18	5-10
Carne				
Macinato di manzo	500 g	150	25,5-27,5	5-10
Pollo	1000 g	150	34-38	10-15
Verdure				
Piselli	250 g	150	10-14	5-10
Asparagi	250 g	150	8-12	10-15
Fagioli	500 g	150	13-18	10-15
Cavolo rosso	500 g	150	20-25	10-15

Scongelare e riscaldare con le microonde




	Quantità	 [W]	 [min]	 * [min]
Spinaci	300 g	150	12-14	10-15


 Potenza microonde /  Tempo di scongelamento /  Tempo di compensazione

* Lasciare la pietanza a temperatura ambiente. Nel corso di questo tempo la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Scongelare e riscaldare con le microonde

Tabella per il riscaldamento degli alimenti

	Quantità	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Bevande²				
Caffè, temperatura di consumo 60–65 °C	1 tazza (200 ml)	1000	1:00–1:10	–
Latte, temperatura di consumo 60–65 °C	1 tazza (200 ml)	1000	1:20–1:40 ³	–
Bollire acqua	1 tazza (125 ml)	1000	1:30–1:50	–
Biberon (latte)	ca. 200 ml	450	1:10–1:20 ³	1
Vin brulè, temperatura di consumo 60–65 °C	1 bicchiere (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Alimenti³				
Pappa per neonati (temperatura ambiente)	1 bicchiere (200 g)	450	0:30–1	1
Cotoletta, arrostita	200 g	600	4–6	1
Filetto di pesce, arrostito	200 g	600	3–4	2
Arrosto con salsa	200 g	600	4–6	1
Contorni	250 g	600	3–5	1
Verdure	250 g	600	4–5	1
Sugo di arrosto	250 ml	600	4–5	1
Minestre / Stufato	250 ml	600	4–5	1
Minestre / Stufato	500 ml	600	7–8	1

 Potenza microonde /  Durata di riscaldamento /  Tempo di compensazione

¹ Lasciare le pietanze a temperatura ambiente. Nel corso di questo tempo la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.

² Evitare un ritardo di bollitura mescolando la bevanda prima di riscaldarla. Dopo averla riscaldata, aspettare almeno 20 secondi prima di toglierla dal vano cottura. È possibile immergere nel recipiente un'asticella in vetro o un oggetto simile (se disponibile) durante il riscaldamento.

³ I tempi sono calcolati per una temperatura base degli alimenti di ca. 5 °C. Per alimenti che di norma non vengono conservati nel frigorifero si presume una temperatura ambiente di ca. 20 °C. Ad eccezione di pappa per neonati o bimbi e salse delicate gli alimenti devono essere riscaldati a 70–75 °C.

Impostazioni

Accedere al menù "Impostazioni"

- Accendere il forno a vapore.
- Toccare '≡.

Appare l'elenco per selezionare le impostazioni.

Adesso è possibile controllare o modificare le impostazioni.

Il segno di spunta ✓ vicino a una voce menù indica quale impostazione è attiva.







Modificare e salvare le impostazioni

- Toccare '≡.
- Sfogliare l'elenco di selezione finché la voce del menù desiderata è retroilluminata in chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco finché l'impostazione desiderata si retroillumina.
Modificare le impostazioni con segmenti a barre (ad es. volume) anche con i tasti freccia ^ e v.
- Confermare con OK.

L'impostazione viene memorizzata.

- Toccare ↶ per tornare al livello menù precedente o '≡ per ritornare alla selezione modalità di cottura.

Elenco impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	... / deutsch / english / ... Paese
Orologio	Visualizzazione on / off * / Spegnimento notturno 24h / 12h 24 h * / 12 h Impostare
Data	
Illuminazione	on / "on" per 15 secondi *
Luminosità display	
Segnalazioni acustiche	Melodie  Un tono solo 
Acustica tasti	
Unità di misura	Peso g * / lb / lb/oz Temperatura °C * / °F
MW-Quick (microonde)	Potenza Durata cottura
Popcorn	Durata cottura
Tenere in caldo	Cottura a vapore on / off * Microonde on / off *
Riduzione vapore	on * / off
Temperature consigliate	
Potenze consigliate	
Sicurezza	Blocco  on / off * Blocco tasti on / off *
Durezza acqua	dolce media dura *

Impostazioni



Voce menù	Impostazioni possibili
Rivenditori	Modalità fiera on / off *
Impostazioni di serie	Impostazioni Programmi personalizzati Potenze consigliate Temperature consigliate

* Impostazione di serie

Lingua

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

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





Suggerimento: Se per sbaglio è stata selezionata una lingua non comprensibile all'utente è possibile tornare al sottomenù Lingua  mediante il simbolo .

Ora





Visualizzazione

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

– on

L'ora viene sempre visualizzata sul display. Toccando il rispettivo tasto sensore è possibile accendere e spegnere direttamente la luce  o utilizzare le funzioni Timer , MW-Quick  e Popcorn .

– off

Il display è oscurato per risparmiare energia. Accendere il forno prima di poterlo utilizzare. Questo vale anche per le funzioni Illuminazione , Timer , MW-Quick  e Popcorn .

– Spegnimento notturno

Per risparmiare energia elettrica, l'ora a display è visualizzata solo dalle 5 alle 23. Il resto del tempo il display rimane scuro.

Formato dell'ora

È possibile selezionare il formato in cui viene visualizzata l'ora:

– 24 h

L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.

– 12 h

L'ora viene visualizzata nel formato 12 h.

Impostazione

Impostare le ore e i minuti.

Al termine di un'interruzione della rete elettrica, ricompare l'ora esatta. Il forno memorizza questa informazione per ca. 200 ore.

Data

Impostare la data.

Quando il forno a vapore è spento, la data compare solo con l'impostazione Orologio | Visualizzazione | on.


Impostazioni

Illuminazione

– on

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

– "on" per 15 secondi

La luce del vano nel corso di un procedimento di cottura si spegne dopo 15 secondi. Selezionando  la si riaccende per 15 secondi.

Luminosità display

La luminosità del display è raffigurata da una barra a sette segmenti.



- Selezionare più scuro oppure più chiaro per modificare la luminosità.

Informazioni segnali acustici

Melodie

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

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



Se tutti i segmenti sono pieni è stato selezionato il volume massimo. Se nessun segmento è pieno, l'acustica è disattivata.

- Selezionare - oppure + per modificare il volume.

Un tono solo

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

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

- Selezionare basso o alto, per modificare il volume del suono.

Acustica tasti

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



Se tutti i segmenti sono pieni è stato selezionato il volume massimo. Se nessun segmento è pieno, l'acustica è disattivata.

- Selezionare - oppure + per modificare il volume.

Unità di misura

Peso

- g
Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in grammi.
- lb
Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre.
- lb/oz
Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre/onze.

Temperatura

- °C
La temperatura è rappresentata in gradi Celsius.
- °F
La temperatura è rappresentata in gradi Fahrenheit.

MW-Quick

Per il rapido avvio delle microonde sono preimpostate una potenza di 1000 W e una durata di 1 min.

- Potenza

È possibile impostare una potenza di 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W oppure 1000 W.

- Durata cottura

La durata di cottura massima che è possibile impostare dipende dalla potenza selezionata:

80–300 W: max 10 min

450–1000 W: max 5 min.

Popcorn

Per il rapido avvio delle microonde per preparare popcorn sono impostate una potenza di 850 W e una durata di cottura di 2:45 minuti. Questa impostazione corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per la preparazione di popcorn con le microonde.

È possibile modificare la durata di cottura ma non la potenza delle microonde.

- Durata cottura

È possibile impostare una durata di cottura di max 4 minuti.


Impostazioni

Tenere in caldo

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

Cottura a vapore

– on


Con la modalità Microonde  è attiva la funzione Tenere in caldo, se si cuoce con una temperatura a partire da ca. 80 °C. Se le pietanze non vengono estratte dal forno al termine del procedimento di cottura, questa funzione si attiva dopo 5 minuti. A display appare Tenere in caldo e le pietanze vengono riscaldate per ca. 15 min con una potenza di 70 °C. Aprendo lo sportello o toccando i tasti sensore si interrompe la fase Tenere in caldo.

– off

La funzione Tenere in caldo è spenta.

Microonde

– on

Con la modalità Microonde  è attiva la funzione Tenere in caldo, se viene selezionata una potenza di almeno 450 W e una durata di cottura di almeno 10 min. Se le pietanze non vengono estratte dal forno al termine del procedimento di cottura, questa funzione si attiva dopo 5 minuti. A display appare Tenere in caldo e le pietanze vengono riscaldate per ca. 15 min con una potenza di 150 W. Aprendo lo sportello o toccando i tasti sensore si interrompe la fase Tenere in caldo.

– off

La funzione Tenere in caldo è spenta.

Riduzione del vapore

– on

Se il forno è stato utilizzato a partire da una temperatura di 80 °C ca., poco prima della fine del tempo di cottura si apre automaticamente di poco lo sportello del forno a vapore. La funzione fa sì, che all'apertura dello sportello non fuoriesca così tanto vapore. Lo sportello si chiude di nuovo in automatico.

– off

Con la disattivazione della riduzione del vapore si disattiva automaticamente la funzione *Tenere in caldo*. Se la Riduzione del vapore è disattivata, quando si apre lo sportello fuoriesce molto vapore.

Temperature consigliate

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

Quando viene visualizzata la voce *menù*, compare l'elenco di selezione delle modalità e delle applicazioni speciali con le rispettive proposte di temperatura.

- Selezionare la modalità/l'applicazione speciale desiderate.

- Confermare con OK.

Compare la temperatura proposta e contemporaneamente l'area di possibile modifica.

- Modificare la temperatura consigliata.

- Confermare con OK.

Impostazioni

Potenze proposte

Si consiglia di modificare le potenze consigliate quando si lavora spesso con potenze differenti.

Quando si visualizza la voce del menù compare un elenco da cui selezionare le modalità e le applicazioni speciali con le rispettive proposte di potenza.

- Selezionare la modalità/l'applicazione speciale desiderate.
- Confermare con OK.

La proposta di potenza appare e nel contempo compare anche l'area di potenza in cui poterla modificare.

- Modificare la potenza proposta.
- Confermare con OK.

Sicurezza

Blocco accensione

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

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

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

– on

Il blocco viene attivato. Prima di poter utilizzare il forno a vapore, sfiorare per almeno 6 secondi il tasto sensore OK.

– off

Il blocco non è attivo. È possibile utilizzare il forno a vapore come di consueto.

Blocco tasti

Il blocco tasti impedisce che un procedimento di cottura possa essere spento o modificato inavvertitamente. Quando il blocco è attivo, alcuni secondi dopo l'avvio di un procedimento di cottura tutti i tasti sensore sono bloccati.

– on

Il blocco tasti è attivo. Prima di poter utilizzare una funzione, premere il simbolo per almeno 6 secondi. Il blocco tasti viene quindi disattivato per un breve periodo.

– off

Il blocco tasti è disattivato. Tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto.

Durezza dell'acqua

Di serie l'apparecchio è impostato sul grado di durezza acqua dura. Per funzionare correttamente e per attivare il processo di decalcificazione al momento opportuno, è necessario impostare l'apparecchio in base alla durezza dell'acqua locale. Più l'acqua è dura, più di frequente si dovrà decalcificare il forno a vapore.

– dolce

< 8,4°dH, < 1,5 mmol/l

– media

8,4 - 14°dH, 1,5 - 2,5 mmol/l

– dura

> 14°dH, > 2,5 mmol/l

Impostazioni

Rivenditori

La funzione consente ai rivenditori di presentare il forno a vapore senza riscaldamento. Per l'uso domestico questa funzione non è necessaria.

Modalità fiera

Quando si attiva la modalità fiera, compare Modalità fiera attivata. L'apparecchio non riscalda., non appena si accende il forno a vapore.

– on

La modalità fiera si attiva premendo OK per ca. 4 secondi.

– off

La modalità fiera si disattiva premendo nuovamente il tasto OK per ca. 4 secondi. È quindi possibile utilizzare il forno a vapore come di consueto.

Impostazioni di serie

– Impostazioni

Tutte le impostazioni vengono resettate e vengono ripristinate le impostazioni di serie.

– Programmi personalizzati

Vengono cancellati tutti i programmi personalizzati.

– Potenze consigliate




Le potenze proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.

– Temperature consigliate

Le temperature proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.

Indicazioni per organismi di controllo

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

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

 Livello(i) dal basso /  Temperatura /  Durata cottura

¹ Inserire la leccarda sempre al livello di introduzione più basso.

² Immettere la pietanza test nel vano cottura freddo (prima che inizi la fase di riscaldamento).





³ Sul livello immettere 2 DGGL 1/2-40 l in sequenza.



⁴ Introdurre sui livelli rispettivamente 2 DGGL 1/2-40 l in sequenza.

⁵ Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85 °C.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60705 (modalità cottura microonde)


Pietanza test	 ¹	 [W]	 [min]	 ² [min]	Annotazione
Crema all'uovo, 1000 g (12.3.1)	1	450	25,5–27	120	Stoviglie: v. descrizione 12.3.1.2 e appendice B, Misure sul bordo superiore 250 x 250 mm, cuocere senza coperchio
Torta Margherita, 475 g (12.3.2)	1	450	12	5	Stoviglie: v. descrizione, 12.3.2.2 e appendice B, diametro esterno sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Composto di carne macinata, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	15 + 15	5	Stoviglie: v. descrizione 12.3.3.2 e appendice B, Misure sul bordo superiore 250 x 124 mm, cuocere senza coperchio, disporre le stoviglie trasversalmente nel vano cottura
Scongelare carne (macinata di manzo), 500 g (13.3)	1	150	25–26,5	10	Stoviglie: v. descrizione 13.3.2 e appendice B, scongelare senza coperchio, voltare a metà durata
Lamponi, 250 g (A.3.2.)	1	150	7,5	3	Recipiente: v. descrizione A.3.2.2, scongelare senza coperchio

 Livello dal basso /  Potenza microonde /  Durata di scongelamento o di cottura /  Tempo di compensazione

¹ Usare la leccarda come ripiano di appoggio.

² Lasciare la pietanza a temperatura ambiente. Nel corso di questo tempo la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Indicazioni per la pulizia e la manutenzione

 Pericolo di ferirsi. Il vapore di un elettrodomestico potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il forno a vapore non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare se si utilizzano prodotti non adatti. In particolare il frontale del forno a vapore si danneggia a causa dell'azione di spray per il forno.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Sulle superfici in vetro i graffi in determinate circostanze possono causare delle crepe.

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

Sporco molto ostinato potrebbe danneggiare il forno a vapore.

Pulire il vano cottura, la parte interna dello sportello e la guarnizione dello sportello solo quando si sono sufficientemente raffreddati. Se si ritarda la pulizia del forno risulta più difficile o addirittura impossibile eliminare lo sporco.

Controllare che lo sportello e la guarnizione dello sportello non siano danneggiati. Fino al momento della riparazione da effettuare da parte di un tecnico dell'assistenza, non utilizzare le modalità con le microonde.

Lasciar raffreddare il forno a vapore prima dei lavori di pulizia.

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

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

Pulizia e manutenzione

Prodotti non adatti

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

- detergenti contenenti soda, ammoniacale, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone),
- solventi,
- detergenti per acciaio inossidabile,
- detergenti per lavastoviglie,
- detergenti per vetro,
- detergenti per piani di cottura in vetroceramica,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,
- gomme cancella-sporco,
- raschietti affilati in metallo,
- lana d'acciaio,
- pagliette in acciaio,
- mezzi meccanici,
- spray per forno.

Frontale forno a vapore

- Pulire le superfici con una spugnetta pulita, poco detersivo per i piatti e acqua calda. È possibile utilizzare anche un panno in microfibra pulito e umido senza alcun detergente.
- Asciugare il frontale con un panno morbido dopo ogni pulizia.

Vano cottura

- Eliminare:
 - la condensa con una spugna o un panno-spugna,
 - eliminare i residui di grasso con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.
- Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

Aprisportello automatico

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

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

Serbatoio dell'acqua

- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni procedimento con il vapore. Prima di vuotarlo, togliere la protezione antitrabocco.
- Risciacquare il serbatoio dell'acqua a mano e infine asciugarlo per evitare che si formino residui di calcare.

Accessori

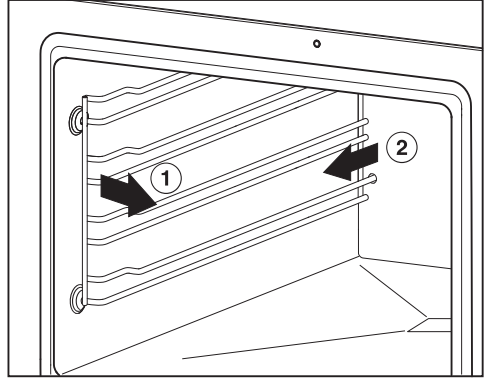
Tutti gli accessori possono essere lavati con la lavastoviglie.

Leccarda, griglia, recipienti di cottura

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

Griglie di introduzione

Le griglie di introduzione possono essere lavate in lavastoviglie.



- Estrarre le griglie di introduzione prima lateralmente ①, poi posteriormente ②.
- Pulire le griglie in lavastoviglie oppure con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- Fissare bene le griglie di supporto dopo la pulizia. Al momento di reinserire le griglie, osservare che siano posizionate correttamente (v. figura).

Se le griglie di supporto non sono inserite correttamente, il dispositivo di blocco non è assicurato. Inoltre, introducendo i recipienti di cottura si potrebbe danneggiare il sensore della temperatura.

⚠ Le griglie di supporto sono disposte in boccole in plastica. Controllare se sono danneggiate. Se lo fossero, non usare le modalità/funzioni con microonde fino alla loro sostituzione.


Pulizia e manutenzione

Pulizia/manutenzione

Le funzioni Fine alle e Avvio alle non sono proposte con Pulizia.

Ammollo

Lo sporco ostinato a seguito di un procedimento di cottura può essere disciolto con questo programma.

- Lasciar raffreddare il vano cottura.
- Togliere tutti gli accessori.
- Riempire il serbatoio.
- Selezionare Altri programmi  | Pulizia.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco finché Ammollo è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con OK.

Il procedimento dura ca. 10 minuti.

Decalcificare

Per decalcificare la macchina, usare esclusivamente le pastiglie decalcificanti Miele (v. "Accessori su richiesta"). Sono state create appositamente per i prodotti Miele col fine di ottimizzarne la decalcificazione. Altri metodi decalcificanti, che oltre all'acido citrico contengono anche altri acidi e/o sostanze indesiderate, come p.es. cloruri, possono danneggiare il prodotto. Inoltre se non si rispetta la concentrazione indicata della soluzione decalcificante potrebbe non essere garantito l'effetto richiesto.

La soluzione decalcificante contiene acido.


Se la soluzione decalcificante dovesse giungere a contatto con la maniglia sportello o il pannello in metallo, questi componenti potrebbero rimanere macchiati.

Eliminare subito con un panno la soluzione decalcificante.


Il forno a vapore deve essere decalcificato dopo una determinata durata di funzionamento. Quando giunge il momento della decalcificazione, a display appare il numero dei procedimenti di cottura rimasti. Vengono conteggiati solo procedimenti di cottura con vapore. Alla fine dell'ultimo procedimento, il forno viene bloccato.

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

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

- Accendere il forno e selezionare Altri programmi  | Pulizia | Decalcificazione.

Sul display appare un'indicazione:

- Riempire il serbatoio fino alla tacca  di acqua fredda e aggiungere 2 pastiglie decalcificanti Miele.
- Inserire il serbatoio dell'acqua fino alla battuta di arresto.
- Confermare con OK.

A display appare la durata residua. Il processo di decalcificazione si avvia.

Il procedimento di decalcificazione può essere interrotto solo nei primi 6 minuti. Non spegnere assolutamente l'apparecchio prima che il procedimento di decalcificazione sia terminato altrimenti è necessario riavviarlo.

Nel corso del procedimento occorre risciacquare due volte il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- Confermare con OK.

Al termine del tempo residuo sul display compare *Proced. terminato*.


Al termine della decalcificazione

- Spegnere il forno a vapore.
- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua. Prima di vuotarlo, togliere la protezione trabocco.
- Asciugare il serbatoio dell'acqua e il vano cottura.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Guasti, cosa fare...?

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, può essere eliminata personalmente. Il seguente elenco intende fungere da supporto.

Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica se non si trova o non si riesce a risolvere la causa di un problema.

 Pericolo di ferimento. A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguiti in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile.




Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele.

Non aprire mai da sé l'involucro del forno a vapore.



Problema	Causa e rimedio
Non è possibile accendere il forno a vapore.	È scattato il fusibile/l'interruttore generale dell'impianto elettrico. ■ Ripristinare il fusibile principale dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa il forno a vapore dalla rete elettrica – disinserire l'interruttore automatico principale oppure – disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). ■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale il forno a vapore non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.
Il forno a vapore non riscalda.	È attiva la modalità fiera. ■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. "Impostazioni - Rivenditori").
Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola?	La ventola continua a funzionare. Il forno a vapore è dotato di una ventola che convoglia le fume del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno a vapore. La ventola si spegne automaticamente dopo un certo lasso di tempo.

Problema	Causa e rimedio
Dopo aver acceso il forno a vapore, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.	Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio, ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.
Il forno a vapore non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco.	La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento si differenzia da quello vecchio per almeno 300 metri di altitudine. <ul style="list-style-type: none"> ■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. cap. "Pulizia e manutenzione - Decalcificazione").
Durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti?	Lo sportello non è chiuso bene. <ul style="list-style-type: none"> ■ Chiudere lo sportello.
	La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Eventualmente premere la guarnizione in modo che sia applicata uniformemente su ogni punto.
	La guarnizione dello sportello è danneggiata, p.es. ci sono delle crepe. Sostituire la guarnizione dello sportello. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio assistenza per la sostituzione della guarnizione dello sportello. ■ Fino alla sostituzione non utilizzare alcuna modalità/funzione con microonde.
Rimettendo in funzione l'apparecchio si avverte un sibilo.	Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un sibilo. Non si tratta di un guasto.
Le funzioni Avvio alle e Fine alle non vengono eseguite.	La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, p.es. al termine di un procedimento di cottura. <ul style="list-style-type: none"> ■ Far raffreddare il vano cottura a sportello aperto.
	Per Pulizia generalmente, queste funzioni non sono disponibili.

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
Dopo procedimenti di cottura più lunghi con la modalità delle Microonde , nel vano cottura è molto umido.	<p>Il forno a vapore con le microonde è un forno pregiato. Il vano cottura è assolutamente a tenuta di vapore. Un forno a microonde convenzionale invece è dotato di un sistema aperto all'aria. A causa del vano cottura a tenuta di vapore, con procedimenti di cottura più lunghi con la modalità delle Microonde , sulle pareti laterali e sul lato interno della lastra dello sportello si forma della condensa. La quantità della condensa dipende dalla durata della cottura e della percentuale di umidità dell'alimento.</p>
Al termine del tempo impostato, la pietanza con la modalità Microonde  non è sufficientemente riscaldata o cotta.	<p>Dopo l'interruzione di un procedimento le microonde non sono state riavviate.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Riavviare il procedimento fino a quando la pietanza è sufficientemente riscaldata o cotta. <p>Per la cottura o il riscaldamento con le microonde è stata impostata una durata troppo breve.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Controllare se per la potenza microonde impostata è stata selezionata la durata corretta. Più bassa è la potenza microonde, più lunga deve essere la durata. <p>Con un carico troppo ridotto il forno a vapore riduce automaticamente la potenza per protezione finché per il carico indicato viene ceduta una potenza adeguata. Sul display viene inoltre visualizzata la potenza impostata inizialmente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Riavviare il procedimento con una potenza microonde più bassa fino a quando la pietanza è sufficientemente riscaldata o cotta.

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
Dopo essere stata riscaldata o cotta con le Microonde  la pietanza si è raffreddata troppo rapidamente.	<p>In base alle proprietà delle microonde il calore si genera dapprima ai bordi della pietanza per poi giungere al centro. Se la pietanza viene quindi riscaldata con una potenza microonde elevata, è possibile che i bordi siano molto caldi e l'interno ancora freddo. Con la compensazione della temperatura al termine del procedimento la pietanza diventa più calda all'interno e più fredda all'esterno.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Per questo motivo quando si riscaldano alimenti di composizione differente, come p.es. un menù, si consiglia di selezionare una potenza più bassa e un tempo più lungo.
Con la funzione Popcorn , i popcorn sono scoppiati solo lievemente (meno della metà).	<p>Il vano cottura era troppo caldo e/o troppo umido. La durata di cottura era troppo breve.</p> <ul style="list-style-type: none">■ V. cap. "Popcorn".
La luce del vano cottura non funziona.	<p>La lampadina è difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Contattare il servizio di assistenza se deve essere sostituita la lampadina.
F44	<p>Errore di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnerne il forno a vapore e riaccenderlo dopo alcuni minuti.■ Qualora la segnalazione di errore ricomparisse, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
F e altre cifre	<p>Difetto tecnico</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnerne il forno a vapore e rivolgersi al servizio assistenza.

Accessori su richiesta

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'apparecchio in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

I recipienti di cottura e la griglia non sono adatti per il funzionamento con le microonde.

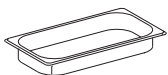
Recipienti di cottura

DGG 1/2-80L



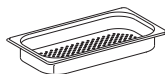
Recipiente non forato
Capacità 4,2 l / Volume utile 3,6 l
375 x 197 x 80 mm (LxPxH)

DGG 1/2-40L



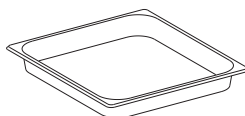
Recipiente non forato
Capacità 2,2 l / Volume utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 1/2-40L



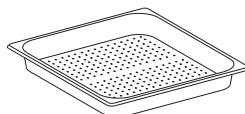
Recipiente forato
Capacità 2,2 l / Volume utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxH)

DGG 1/1-40L



Recipiente non forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 3,4 l
375 x 394 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 1/1-40L



Recipiente forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 3,4 l
375 x 394 x 40 mm (LxPxH)

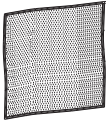
Prodotti per la pulizia

Pastiglie decalcificanti (6 pezzi)



Per decalcificare il forno a vapore

Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve.

Altro

DMGS 1/1-30L



Leccarda in vetro

La leccarda viene usata per raccogliere il liquido durante il funzionamento a vapore.

Nel funzionamento con le microonde viene usata sempre come ripiano di appoggio.


375 x 394 x 30 mm (LxPxA)

DMSR 1/1L



Griglia per appoggiare le proprie stoviglie

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

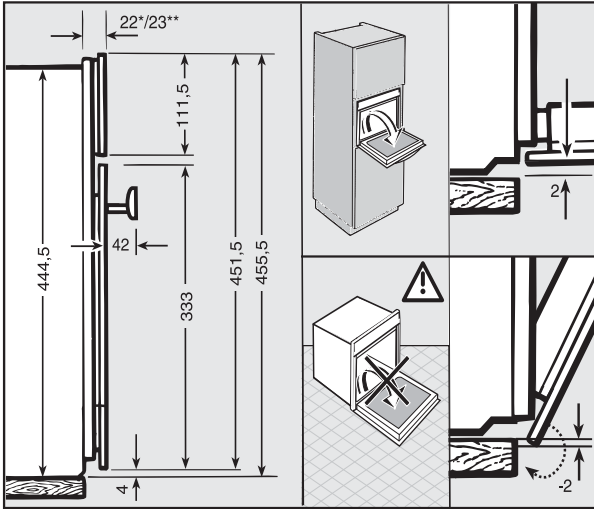
 Un incasso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

- ▶ I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del piano cottura devono corrispondere assolutamente a quelli della rete elettrica affinché il forno a vapore non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che il forno a vapore è stato incassato.
- ▶ Posizionare il forno a vapore in modo che, anche sul ripiano più alto, sia visibile il contenuto del recipiente. Solamente in questo modo si può evitare che pietanze e liquidi caldi trabocchino, con conseguente pericolo di ustioni.

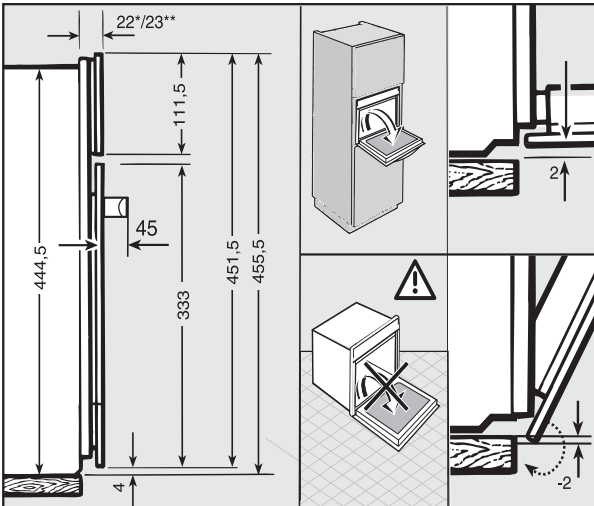
Tutte le misure sono indicate in mm.

Misure dettagliate del frontale del forno a vapore

Front Pure



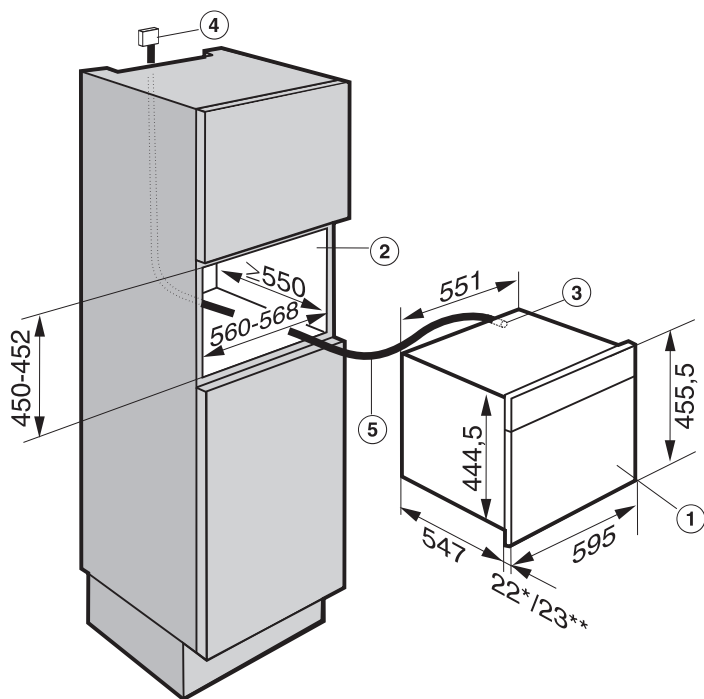
Front Contour



* frontale in vetro / ** frontale in metallo

Misure d'incasso

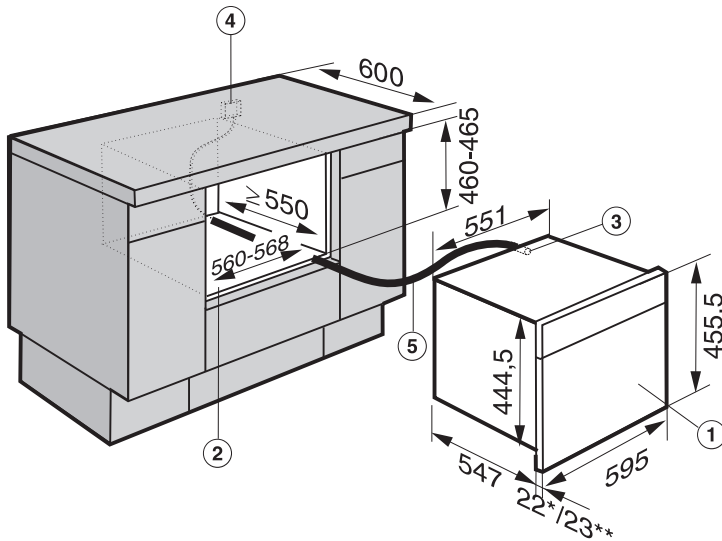
Incasso in un mobile a colonna



- ① Forno a vapore
- ② Nicchia d'incasso
- ③ Cavo di alimentazione elettrica – Passaggio nel forno a vapore
- ④ Posizione consigliata per l'allacciamento elettrico
- ⑤ Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm

*frontale in vetro / **frontale in metallo

Incasso in un mobile base



- ① Forno a vapore
- ② Nicchia d'incasso
- ③ Cavo di alimentazione elettrica – Passaggio nel forno a vapore
- ④ Posizione consigliata per l'allacciamento elettrico
- ⑤ Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm

*frontale in vetro / **frontale in metallo

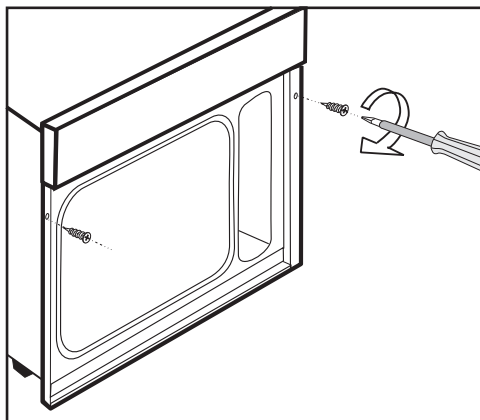
Incasso

Incassare il forno a vapore

Funzionamento errato a causa di un montaggio non corretto.

L'apparecchio deve essere in posizione orizzontale affinché il generatore di vapore possa funzionare in modo ottimale. Eventuali divergenze dalla posizione orizzontale possono avere una tolleranza di max 2°.

- Inserire il forno a vapore nella nicchia d'incasso e registrarlo. Fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non rimanga incastrato o danneggiato.



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

Si consiglia di effettuare il collegamento alla rete elettrica mediante presa. In tal caso si faciliteranno eventuali interventi da parte del servizio di assistenza tecnica. Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.



Pericolo di ferirsi.

A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguiti in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile.

Miele rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione e manutenzione o da riparazioni scorrette. Non risponde inoltre dei danni causati dalla mancanza o dall'interruzione della condotta di messa a terra (p.es. scossa elettrica).

Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che il forno a vapore venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.

Se, a installazione ultimata, la presa non fosse più accessibile o è previsto un collegamento elettrico fisso, si dovrà installare un interruttore onnipolare. L'apertura tra i contatti deve essere di almeno 3 mm. Ad es. interruttori di sicurezza LS, fusibili e protezione. I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. I dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica.

A fine montaggio deve essere garantita la protezione contro eventuali contatti.

Potenza assorbita

v. targhetta dati

Allacciamento

AC 230 V / 50 Hz


I dati di allacciamento necessari sono indicati sulla targhetta e devono corrispondere a quelli della rete elettrica.

Interruttore differenziale (salvavita)

Per aumentare la sicurezza il VDE, nella direttiva DIN VDE 0100 parte 739, raccomanda di proporre al forno a vapore un interruttore automatico differenziale (salvavita) con corrente di scatto conforme alle norme vigenti: 30 mA.

Allacciamento elettrico

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

 Fare attenzione a danni alle persone a causa di scosse elettriche! Dopo la separazione accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

Per staccare il forno a vapore dalla rete, a seconda dell'installazione procedere come descritto di seguito:

Fusibili

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Interruttori automatici a vite

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

Interruttori di sicurezza integrati

(Interruttore automatico, minimo tipo B o C)


- Portare la leva da 1 (On) a 0 (Off).

Interruttore di sicurezza FI

(Interruttore differenziale salvavita)

- Portare l'interruttore principale da 1 (On) su 0 (Off) oppure: azionare il tasto di controllo.

Sostituzione del cavo di alimentazione

 Danni alle persone a causa di scosse elettriche. Il cavo di alimentazione può essere allacciato all'elettrodomestico solo da un elettricista qualificato.

Quando si sostituisce il cavo di alimentazione elettrica utilizzare solo il cavo speciale H05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso Miele o l'assistenza tecnica Miele.

Assistenza tecnica

In caso di guasti che non possono essere eliminati personalmente, rivolgersi

- al proprio rivenditore di fiducia Miele oppure
- all'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Il numero di telefono del servizio di assistenza Miele è riportato sul retro delle presenti istruzioni d'uso e di montaggio.

Indicare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio.

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Controllare che la denominazione del modello corrisponda a quella riportata sul retro del libretto delle istruzioni.

Informazioni importanti sulla garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle allegate condizioni di garanzia.

Miele

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

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

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

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

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

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



Contact Center
199.155.155

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.



www.miele.it
info@miele.it

DGM 6301 / DGM 6401



it-IT

M.-Nr. 10 443 080 / 00