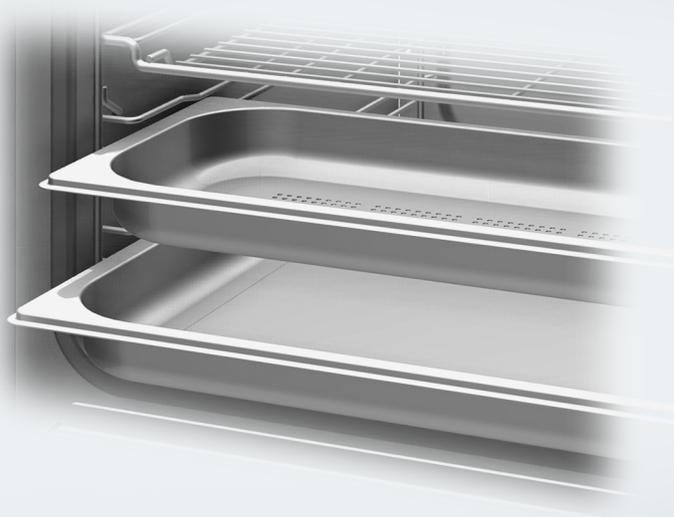


Istruzioni d'uso e di montaggio

Forno a vapore combinato con modalità tradizionale



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	8
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	17
Panoramica	18
Vista forno a vapore	18
Accessori in dotazione	20
Comandi	22
Tasti sensore	23
Display touch.....	24
Simboli.....	25
Impostazione	26
Funzionamento	28
Pannello.....	28
Serbatoio acqua	28
Contenitore di condensa	28
Filtri antigrasso	28
Sonda termometrica.....	28
Temperatura / Temperatura interna	28
Umidità	29
Durata di cottura.....	29
Rumori	29
Fase di riscaldamento	30
Fase di cottura.....	30
Riduzione del vapore.....	30
Illuminazione vano cottura.....	30
Primo avvio	31
Impostazioni di base	31
Pulire il forno a vapore per la prima volta	32
Impostare la durezza dell'acqua	33
Regolare il punto di ebollizione	34
Riscaldare il forno a vapore.....	34
Menù principale e menù secondari	35
Modalità: cottura a vapore	38
Uso semplice.....	38
Interrompere il procedimento	40
Utilizzo ampliato	41
Avviare e spegnere un processo di cottura in automatico	41
Svolgimento di un procedimento di cottura automatico	42
Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura.....	42

Interrompere il procedimento di cottura.....	43
Uso: modalità Cottura combinata	44
Uso semplice.....	45
Interrompere il procedimento	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.....	49
Uso: modalità senza vapore	50
Semplicità d'uso.....	51
Interrompere il procedimento	52
Utilizzo ampliato	53
Il procedimento di cottura si disattiva in automatico	54
Avviare e spegnere un processo di cottura in automatico	54
Svolgimento di un procedimento di cottura automatico	55
Riscaldamento rapido	55
Modificare la modalità	56
Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura.....	56
Interrompere il procedimento di cottura.....	57
MyMiele	58
Aggiungere l'immissione	58
Elaborare MyMiele.....	59
Cancellare le immissioni.....	59
Selezionare le immissioni	59
Programmi automatici	60
Elenco delle categorie di alimenti.....	60
Uso dei programmi automatici	61
Ricerca	62
Programmi personalizzati	63
Creare programmi personalizzati	63
Avviare i programmi personalizzati.....	64
Modificare i programmi personalizzati	65
Modificare le fasi di cottura	65
Modificare nome.....	65
Cancellare programmi personalizzati	65

Contenuto

Allarme + Timer	66
Utilizzare l'allarme 	66
Impostare l'allarme	66
Modificare l'allarme	66
Cancellare l'allarme	66
Usare il timer 	67
Impostare il timer	67
Modificare il tempo impostato sul timer	67
Cancellare il tempo impostato sul timer	67
Informazioni importanti	68
Peculiarità della cottura a vapore	68
Stoviglie di cottura	68
Recipienti di cottura	68
Proprie stoviglie	68
Livello di introduzione	69
Alimenti surgelati	69
Temperatura	69
Durata di cottura	69
Cottura con liquidi	69
Ricette personali - Cottura a vapore	69
Griglia combinata / Teglia universale	70
Cottura a vapore	71
Verdure	71
Carne	74
Insaccati	76
Pesce	76
Crostacei	79
Molluschi	80
Riso	81
Pasta	82
Canederli	83
Cereali	84
Legumi, secchi	85
Uova	87
Frutta	88
Cottura di menù, manuale	89
Sous-vide	91
Nuovo riscaldamento	97
Applicazioni speciali	99
Riscaldamento	99

Scongelare	101
Conservazione.....	104
Torte (modalità Conservazione).....	107
Estrarre il succo.....	108
Cottura di menù.....	109
Essiccare	110
Preparare lo yogurt.....	111
Lievitazione impasto.....	112
Fondere la gelatina	113
Fondere il cioccolato	113
Spellare gli alimenti	114
Conservare le mele	115
Scottare.....	115
Stufare le cipolle.....	116
Cuocere la pancetta	116
Sterilizzare le stoviglie	117
Scaldare le salviette	117
Sciogliere il miele.....	118
Pizza	118
Preparare uova strapazzate.....	118
Preparare crema spalmabile di frutta	119
Il programma Sabbath.....	120
Sonda termometrica	121
Arrostire.....	125
Cuocere	133
Grigliare.....	140
Impostazioni	143
Visualizzare il menù "Impostazioni"	143
Modificare e salvare le impostazioni	143
Elenco impostazioni	144
Lingua 	146
Ora.....	146
Visualizzazione	146
Tipo di orologio	146
Formato dell'ora	146
Impostazione.....	146
Sincronizzazione.....	146
Data	147
Illuminazione.....	147

Contenuto

Schermata di avvio.....	147
Luminosità.....	147
Volume.....	147
Segnali acustici	147
Acustica tasti.....	147
Melodia di benvenuto.....	147
Unità di misura	148
Peso.....	148
Temperatura	148
Tenere in caldo	148
Risciacquo automatico.....	149
Riduzione del vapore.....	149
Temperature consigliate	149
Sicurezza	149
Blocco accensione 	149
Blocco tasti	150
Durezza dell'acqua.....	150
Rivenditori	151
Modalità fiera.....	151
Impostazioni di serie	151
Indicazioni per organismi di controllo	152
Pulizia e manutenzione	154
Indicazioni per la pulizia e la manutenzione	154
Frontale forno a vapore	155
PerfectClean.....	156
Vano cottura	157
Serbatoio acqua/Contenitore acqua di condensa	159
Accessori.....	159
Griglie di introduzione	160
Pulizia/manutenzione	161
Ammollo	161
Asciugatura	161
Risciacquo.....	161
Decalcificare.....	161
Sportello	163
Guasti, cosa fare...?	165
Accessori su richiesta.....	171
Recipienti di cottura	171
Prodotti per la pulizia.....	173
Altro	174

Miele@home	176
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	178
Misure dettagliate del frontale del forno a vapore	179
Misure d'incasso	181
Incasso in un mobile a colonna.....	181
Incasso in un mobile base.....	183
Incasso	185
Allacciamento elettrico	186
Schema di allacciamento	187
Assistenza tecnica / Targhetta dati / Garanzia	188
Diritto d'autore e licenze	189

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Nelle seguenti istruzioni, il forno a vapore combinato con modalità tradizionale 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.

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.
- ▶ 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.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
- ▶ Tenere 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 avvolgervi la testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.
- ▶ Pericolo di scottarsi! La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. 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 10 kg. I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto. Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.

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.
- ▶ 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.
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del forno a vapore è garantito solo se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica pubblica.
- ▶ 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.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno a vapore non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che il forno a vapore venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato 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.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

- ▶ Pericolo di scottarsi! Quando è in funzione, il forno a vapore diventa molto caldo. Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando le resistenze, 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.
- ▶ 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 adatta all'utilizzo nel forno si fonde se le temperature sono alte e possono danneggiare il forno o addirittura incendiarlo. Utilizzare solo stoviglie adatte per questo utilizzo. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie. Volendo usare stoviglie in materiale plastico nel forno a vapore, controllare se sono termoresistenti (fino a 100 °C). Altre stoviglie in materiale plastico possono fondersi o danneggiarsi.
- ▶ 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.
- ▶ La portata dello sportello è di max. 10 kg. Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno a vapore potrebbe subire dei danni.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ L'olio o i grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il forno e soffocare le fiamme tenendo chiuso lo sportello.
- ▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Quando si grigliano degli alimenti e si prolunga troppo la durata di cottura, gli alimenti si prosciugano e possono perfino prendere fuoco. Attenersi ai tempi di cottura consigliati.
- ▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle alte temperature del grill. Non utilizzare mai modalità grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Usare invece le modalità "Thermovent plus"  o "Calore superiore/inferiore" .
- ▶ 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.
- ▶ Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, accertarsi che l'alcol evapori con le alte temperature. Il vapore infatti potrebbe incendiarsi sulle resistenze molto calde.
- ▶ Non rivestire mai il fondo del vano con carta stagnola o pellicola protettiva da forno. Non appoggiare pentole, padelle o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- ▶ Residui di alimenti grossolani possono intasare lo scarico idrico e la pompa. Accertarsi che il filtro a pavimento sia sempre applicato.
- ▶ Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura. Potrebbe danneggiarsi se lasciata inavvertitamente al suo interno nel momento in cui il forno viene messo in funzione.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Pulizia e manutenzione

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Utilizzare solo la sonda termometrica Miele in dotazione. Se la sonda dovesse essere difettosa, sostituirla con una sonda originale Miele.
- ▶ Con le temperature elevate le parti in plastica della sonda termometrica potrebbero fondere. Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità di cottura con grill (ad eccezione di Grill ventilato ). Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura del forno.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio 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

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



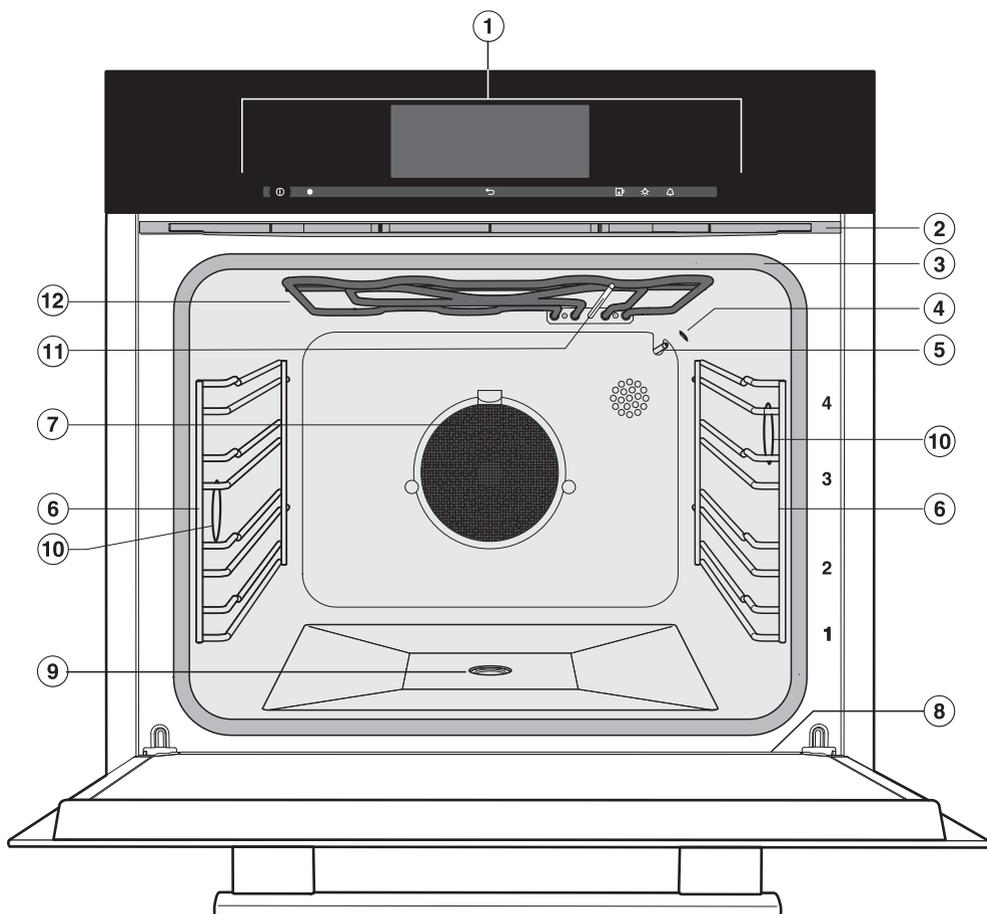
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnata gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

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

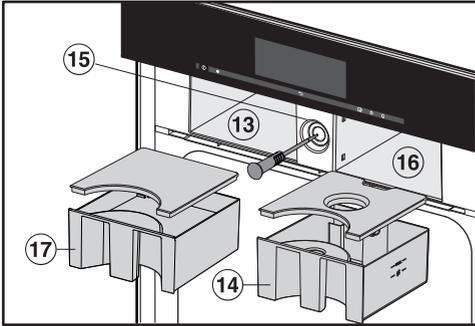
Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Panoramica

Vista forno a vapore



- | | |
|---|---|
| ① Comandi | ⑦ Filtri antigrasso |
| ② Fuoriuscita vapore | ⑧ Canaletta di raccolta |
| ③ Guarnizione sportello | ⑨ Scarico |
| ④ Sensore umidità | ⑩ Illuminazione vano cottura |
| ⑤ Sensore temperatura | ⑪ Antenna di ricezione per la sonda termometrica wireless |
| ⑥ Griglia con 4 livelli di introduzione | ⑫ Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill |



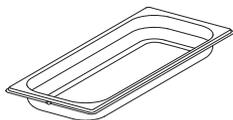
- ⑬ Vano per contenitore di condensa
- ⑭ Serbatoio acqua
- ⑮ Vano per la sonda termometrica
- ⑯ Vano di alloggiamento per serbatoio di acqua
- ⑰ Contenitore di condensa

Panoramica

Accessori in dotazione

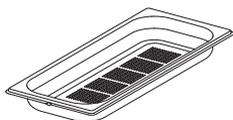
Si possono ordinare tutti gli accessori in dotazione e non, per i dettagli v. cap. "Accessori su richiesta".

DGG 20



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

DGGL 20



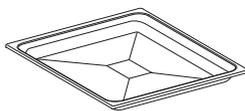
1 recipiente forato
Capacità 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 12



1 recipiente forato
Capacità 5,4 l / Volume utile 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (LxPxH)

Teglia universale



1 teglia universale per cuocere, arrostitire e grigliare

Graticola



1 graticola per cucinare, arrostitire e grigliare

Sonda termometrica



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

DGClean

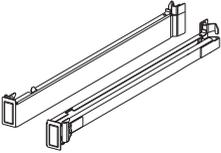


1 prodotto speciale per sporco ostinato del vano cottura, soprattutto dopo aver arrostito.

Pastiglie decalcificanti

Per decalcificare il forno a vapore

Guide completamente estraibili Flexi-Clip HFC 71



1 paio di guide completamente estraibili FlexiClip

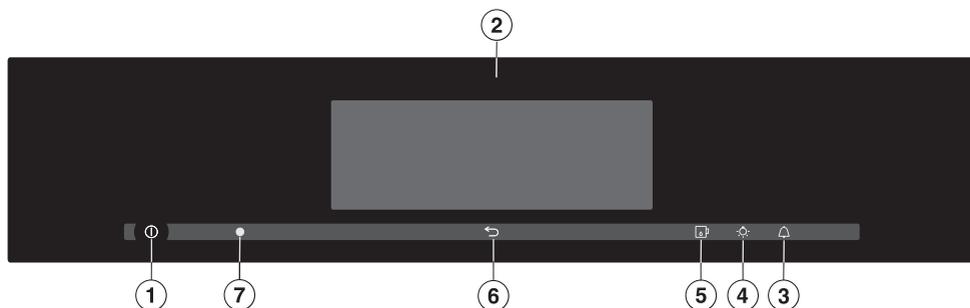
Le guide FlexiClip si possono agganciare a qualsiasi livello di introduzione e possono essere completamente estratte dal vano cottura.

Alle guide sono allegate istruzioni per il montaggio, la pulizia e la manutenzione.

Ricettario Miele "Cuocere dolci, arrostitire e cuocere a vapore nel forno DGC 6000 XXL"

Le migliori ricette internazionali dalla cucina-laboratorio Miele

Comandi



- ① Tasto on/off Ⓜ nell'incavo
Accensione e spegnimento
- ② Display
Visualizzazione orologio e informazioni sui comandi così come selezione di applicazioni e impostazione di svariati parametri
- ③ Tasto sensore 
Impostazione timer e/o allarme
- ④ Tasto sensore 
Per accendere e spegnere la luce del vano cottura
- ⑤ Tasto sensore 
Aprire e chiudere il pannello
- ⑥ Tasto sensore 
Tornare indietro, per gradi
- ⑦ Interfaccia ottica
(solo per l'assistenza tecnica Miele)

Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al contatto. Ogni volta che si tocca un tasto sensore si attiva un segnale acustico di conferma. È possibile disattivare l'acustica tasti (v. capitolo "Impostazioni – Volume – Acustica tasti").

Tasto sensore	Funzione	Avvertenze
	Per tornare indietro, gradualmente	
	Aprire e chiudere il pannello	
	Accensione e spegnimento della luce del vano cottura	<p>Se a display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura toccando il tasto .</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 impostare tempi brevi (timer) o allarmi	<p>Se sul display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura, in qualsiasi momento è possibile impostare un tempo breve (p.es. per la cottura delle uova) oppure un allarme (v. cap. "Allarme + Timer").</p> <p>Se il display è oscurato, accendere il forno a vapore prima che il tasto sensore reagisca.</p>

Comandi

Display touch

Accertarsi che dietro il display touch non penetri acqua.
Il display touch può graffiarsi con oggetti appuntiti o affilati, ad es. penne.
Toccare il display touch solo con le dita.

Con le dita si trasmettono delle piccole cariche elettriche e si attivano impulsi elettrici che la superficie del display touch rileva.

Il display è suddiviso in tre aree.



In alto a sinistra compare il percorso che indica in quale punto del menù o del sottomenù ci si trova. Le singole voci del menù sono separate da una linea verticale. Quando il percorso del menù non può più essere visualizzato in modo completo per motivi di spazio, le voci del menù sono rappresentate da ... I.

In alto a destra compaiono Orologio, Allarme ⌚ e Timer ⏰.

Al centro appare il menù attuale con le rispettive voci. Sfiando il display si sfogliano le pagine verso destra o verso sinistra.

Nella riga inferiore, con le frecce < e >, è possibile sfogliare le pagine verso destra e verso sinistra. Il numero dei riquadri tra le frecce indica il numero delle pagine disponibili e la loro posizione nel menù selezionato.

Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una linea.
	Questo simbolo indica informazioni aggiuntive e indicazioni relative al comando. Confermare questa finestra informativa con il tasto OK.
	Il blocco o il blocco tasti sono attivi (v. cap. "Impostazioni - Sicurezza"). I comandi sono bloccati.
	Allarme
	Timer
	Indicazione relativa alle voci menù precedenti che non sono più visualizzate nel percorso menù per motivi di spazio.
	Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica
	Indicazione livello acqua

Comandi

Impostazione

La selezione di una possibile opzione colora il rispettivo tasto di arancione.

Selezionare o visualizzare un menù

- Toccare con il dito il campo desiderato.

Sfogliare

È possibile sfogliare le schermate verso destra o verso sinistra.

- Strisciare sul display o posizionare il dito sul display touch e muoverlo nella direzione desiderata.
- Oppure: toccare con il dito le frecce < e >, per sfogliare a sinistra o a destra.

Uscire dal livello menù

- Toccare ↵ oppure premere nel percorso menù una voce sovraordinata oppure su ... I.

A seconda del menù in cui ci si trova si accede al menù sovraordinato oppure si torna al menù principale.

Funzione Guida

Con alcune voci menù/funzioni compare il campo Guida.

- Toccare il campo.

Compariranno spiegazioni di supporto dotate di testi e immagini.

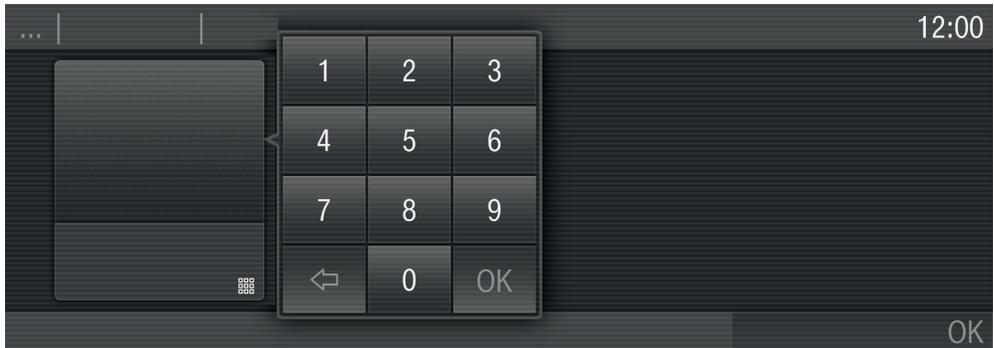
Immettere cifre

Immettere le cifre servendosi dei rulli numerici o del tastierino numerico.

Per immettere delle cifre sul rullo:

- strisciare sul rullo numerico verso l'alto o verso il basso fino a quando appare il valore desiderato.

Per immettere delle cifre sul tastierino numerico:



- premere su  nell'area inferiore destra del campo di immissione.

Compare il tastierino numerico.

- Premere le cifre desiderate.

Non appena viene immesso un valore valido, il campo *OK* si colora di verde. Con la freccia si cancella l'ultima cifra immessa.

- Premere *OK*.

Immettere lettere

I nomi si immettono con una tastiera. Scegliere nomi brevi e significativi.

- Premere la lettera o il simbolo desiderato.
- Toccare *Salvare*.

Funzionamento

Pannello

Dietro il pannello sono situati il serbatoio di acqua, il contenitore di condensa e la sonda termometrica. Il pannello si apre e si chiude toccando il tasto sensore . Il pannello è dotato di dispositivo antischiacciamento. Se durante l'apertura o la chiusura vi fosse una qualsiasi resistenza, il procedimento si interrompe. Per aprire o chiudere il pannello non toccare in nessun caso la maniglia dello sportello.

Serbatoio acqua

La quantità massima è di 1,4 litri, la minima 1,0 litri. Delle marcature sono apposte sul serbatoio. Non superare mai la tacca superiore.

Il consumo di acqua dipende dal tipo di alimento e dalla durata di cottura.

All'occorrenza durante il procedimento di cottura aggiungere acqua. Se si apre lo sportello durante il procedimento di cottura, il consumo di acqua aumenta.

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

Contenitore di condensa

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

Filtri antigrasso

Il filtro antigrasso deve essere sempre presente per i procedimenti di arrostitura.

Quando si cuoce a vapore è consigliato toglierlo.

Per la cottura di pane e dolci deve essere tolto perché altrimenti la doratura potrebbe risultare non omogenea (eccezione: torta alle prugne o pizza farcita).

Sonda termometrica

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

Temperatura / Temperatura interna

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 (v. cap. "Impostazioni - Temperature consigliate").

Anche la temperatura interna può essere modificata entro l'area indicata per un singolo procedimento di cottura e/o una singola fase di cottura.

Umidità

Con la funzione Cottura combinata  e l'applicazione speciale Riscaldare viene usata una combinazione di modalità forno e umidità. Il tasso di umidità può essere modificato all'interno di un range prestabilito per un unico procedimento o una fase di cottura.

A seconda dell'impostazione dell'umidità nel vano cottura viene convogliata umidità o aria fresca. Se l'impostazione dell'umidità = 0%, viene convogliata una quantità max. di aria fresca e niente umidità. Se l'impostazione dell'umidità è = 100% l'apporto di umidità è totale e non viene convogliata nel vano aria fresca.

Alcuni alimenti rilasciano umidità durante il procedimento di cottura. Anche questa umidità insita nell'alimento viene utilizzata per regolare l'umidità. Per questo motivo può succedere che con un valore dell'umidità impostato basso il generatore di vapore non si attivi.

Durata di cottura

A seconda della modalità è possibile impostare una durata compresa tra 1 minuto e 6, 10 o 12 ore.

Nei programmi automatici e di pulizia e Cottura di menù la durata è impostata di serie, non può essere modificata.

Con la modalità di cottura Cottura a vapore  così come con i programmi e le applicazioni con funzionamento solo a vapore la durata impostata inizia a scorrere solo con il raggiungimento della temperatura impostata. Con tutte le altre modalità di cottura, gli altri programmi e le altre applicazioni inizia da subito.

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.

Funzionamento

Fase di riscaldamento

Mentre il forno a vapore riscalda alla temperatura impostata, a display compare la temperatura del forno che aumenta e Riscaldamento (ad eccezione di: Programmi automatici, Cottura di menù, 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. 7 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 si cuoce con la Cottura a vapore e la Cottura combinata in una determinata area di temperatura, al termine del procedimento di cottura si accende in automatico la riduzione di vapore. La funzione fa sì che all'apertura dello sportello non fuoriesca così tanto vapore. A display appare Riduzione del vapore assieme a Procedimento terminato.

La funzione può comunque essere disattivata (v. cap. "Impostazioni / Riduzione vapore").

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.

L'illuminazione emana calore. Se si lavora con temperature inferiori a 50 °C, la luce del vano cottura si spegne automaticamente.

Se si preme il tasto  sul pannello, si attiva l'illuminazione del vano forno 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

- Selezionare la lingua desiderata.
- Confermare con OK.

Impostare il paese

- Selezionare il paese desiderato.
- Confermare con OK.

Impostare la data

È possibile immettere le cifre strisciando sul "rullo" delle cifre oppure sul tastierino numerico.

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

Impostare l'ora

È possibile immettere le cifre strisciando sul "rullo" delle cifre oppure sul tastierino numerico.

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

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

Primo avvio

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.

■ Selezionare il formato desiderato.

■ 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 ".

■ 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 acqua/Contenitore acqua di condensa



Pericolo di schiacciamento.

Per aprire o chiudere il pannello non toccare la maniglia dello sportello.

■ Toccare  per aprire il pannello.

■ Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa.

Quando si prelevano il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa, spingere entrambi leggermente verso l'alto.

■ Risciacquare il serbatoio dell'acqua a mano o in lavastoviglie.

Accessori / Vano cottura

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

Danni alla superficie della teglia universale e della griglia combinata!

Le superfici della teglia universale e della griglia combinata sono rivestiti in PerfectClean e devono essere lavate **solo** a mano.

Osservare quanto riportato nel capitolo "Pulizia e manutenzione – PerfectClean".

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

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

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

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").

Primo avvio

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.

Eseguire **assolutamente** il procedimento affinché possa essere garantito il funzionamento perfetto.

Utilizzare **solo acqua fredda di rubinetto**; 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").

Riscaldare il forno a vapore

- Per sgrassare la resistenza anulare, riscaldare il forno a vapore vuoto con la modalità di cottura Thermovent plus  200 °C per 30 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Uso: modalità di cottura senza vapore".

Riscaldando il forno per la prima volta si generano odori. Questi e eventuali fumane spariscono dopo breve tempo e non comportano un allacciamento errato o un guasto dell'apparecchio.

Aerare bene la cucina.

Menù principale e menù secondari

	Temperatura/ livello consi- gliati	Area tempe- ratura
Modalità <input type="checkbox"/>		
Thermovent plus  Per cuocere su più ripiani	160 °C	30-225 °C
Calore superiore/inferiore  Per cuocere ricette tradizionali e preparare soufflé	180 °C	30-225 °C
Cottura combinata  Per arrostitire, cuocere pane e dolci e grigliare.		
Thermovent plus 	170 °C	30-225 °C
Calore superiore/inferiore 	180 °C	30-225 °C
Grill grande 	Livello 3	Livello 1 - 3
Cottura a vapore  Cottura di tutti gli alimenti, preparazione di conserve, succhi, applicazioni speciali	100 °C	40-100 °C
Sous-vide  Per cuocere alimenti nel sacchetto per sottovuoto	65 °C	45-90 °C
Cottura intensa  Per cuocere dolci con farcitura umida.	180 °C	50-225 °C
Calore inferiore  Questa funzione può essere utilizzata a fine cottura per dorare la parte inferiore della pietanza.	190 °C	100-225 °C
Calore superiore  Al termine della durata di cottura selezionare se la pietanza necessita di una doratura maggiore sulla parte superiore. Per gratinare e cuocere sfornati	190 °C	100-225 °C

Menù principale e menù secondari

	Temperatura/ livello consi- gliati	Area tempe- ratura
Modalità <input type="checkbox"/>		
Grill grande  Per grigliare grandi quantità di pietanze pia- ne e per gratinare pietanze in grandi stampi.	Livello 3	Livello 1 - 3
Grill piccolo  Per grigliare piccole quantità di pietanze pia- ne e per gratinare pietanze in piccoli stampi.	Livello 3	Livello 1 - 3
Grill ventilato  Per grigliare pietanze con diametro più gran- de, p.es. arrotolati di carne, pollame.	200 °C	50-225 °C
Torte dolci/salate speciali  Per impasti per dolci e prodotti da forno (im- pasto alla soda) surgelati	160 °C	30-225 °C
Cottura delicata  Per cuocere sfornati e piatti gratinati dolci e salati	160 °C	30-225 °C
Programmi automatici 		
Appare l'elenco dei programmi automatici disponibili		
Applicazioni speciali 		
Cottura di menù Per cuocere contemporaneamente diversi alimenti	-	-
Pizza	180 °C	180-225 °C
Scongelare Per scongelare in modo delicato i surgelati	60 °C	50-60 °C
Riscaldare Per riscaldare in modo delicato alimenti già cotti	130 °C	120-140 °C
Scottare	-	-

Menù principale e menù secondari

	Temperatura/ livello consigliati	Area temperatura
Applicazioni speciali 		
Conservazione	90 °C	80–100 °C
Sterilizzare le stoviglie	–	–
Essiccazione	60 °C	60–70 °C
Far lievitare l'impasto	–	–
Funzione Sabbath	180 °C	30–225 °C
MyMiele  		
Con MyMiele è possibile personalizzare il forno a vapore inserendo applicazioni che si usano di frequente.		
Programmi personalizzati 		
Creare e memorizzare procedimenti di cottura		
Impostazioni 		
Modificare le impostazioni di serie		
Pulizia 		
Decalcificazione	–	–
Ammollo	–	–
Asciugatura	–	–
Risciacquo	–	–

Modalità: cottura a vapore

Malfunzionamento a causa dello scarico idrico intasato.

Prima di ogni procedimento di cottura verificare se la griglia sul fondo è posizionata correttamente, altrimenti i residui delle pietanze possono ostruire lo scarico dell'acqua.

Uso semplice

- Accendere il forno a vapore con ①.

A display appare il menù principale.

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

- Riempire il serbatoio di acqua e reinserirlo fino alla battuta d'arresto.
- Introdurre la pietanza nel vano forno.
- Selezionare Modalità .
- Selezionare Cottura a vapore .

A display compaiono

- Temperatura
- Durata cottura
- Modificare la temperatura consigliata, se necessario.
- Impostare la durata di cottura. È possibile selezionare una durata compresa tra 1 minuto e 10 ore.

Dopo l'impostazione della durata di cottura, a display inoltre appaiono

- Fine alle
- Avvio alle
- Visualizzare altre impostazioni (v. cap. "Uso ampliato – Modificare modalità di cottura")
- Eventualmente selezionare ulteriori impostazioni (v. cap. "Uso ampliato").
- Confermare con OK.

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

Al termine della durata di cottura

- compaiono *Riduzione del vapore* (solo con una temperatura a partire da ca. 80 °C) e *Procedimento terminato a display*,
- se la ventola rimane in funzione,
- suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura mediante *Modifica*. Toccando due volte ↵ compare il menù principale.



Pericolo di ustione!

Fare attenzione a non scottarsi toccando il vano cottura, le pietanze che traboccano e gli accessori.

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

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

Dopo l'uso

- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa. Quando si prelevano il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa, spingere entrambi leggermente verso l'alto.

- Spegnerne il forno a vapore con ①.

Dopo aver spento il forno a vapore a seguito di un procedimento di cottura con vapore sul display compare *Risciacquo apparecchio*.

Eseguire questo procedimento in ogni caso per risciacquare eventuali residui di alimenti.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- 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

La funzione di cottura si interrompe se si apre lo sportello. Il riscaldamento si spegne e il tempo di cottura restante rimane memorizzato.



Pericolo di ustione!

Aperto lo sportello è possibile che fuoriesca vapore.

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



Pericolo di ustione!

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

Si consiglia 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.

Dapprima il vano cottura si riscalda nuovamente e si visualizza l'aumento della temperatura.

Quando si raggiunge la temperatura impostata, l'indicazione cambia e il tempo di cottura residuo viene visualizzato in modo decrescente.

Se si apre lo sportello durante l'ultimo minuto di cottura (55 secondi di tempo residuo), 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.

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 vengono visualizzati. Far raffreddare il vano cottura a sportello aperto.

Fine alle non si può impostare, se si utilizza la sonda termometrica, dal momento che la fine del procedimento di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura interna. È possibile selezionare solo **Avvio posticipato**.

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.

■ Nel campo **Durata cottura** impostare "00:05".

■ Nel campo **Fine alle** impostare "12:30".

■ 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 compaiono la modalità, la temperatura selezionata, la durata di cottura (durata residua) Avvio alle e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire la fase di riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura impostata. Al raggiungimento della temperatura suona un segnale acustico, se attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - 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.

Al termine del procedimento di cottura il generatore di vapore si spegne.

Suona un segnale, se attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

A display compaiono Riduzione vapore (solo con una temperatura > ca. 80 °C) e Procedimento terminato.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura mediante Modifica. Toccando due volte ↵ compare il menù principale.

Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura

■ Selezionare Modifica.

A display compaiono

- Temperatura
- Durata cott.
- Fine alle
- Avvio alle

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

– Visualizzare altre impostazioni

Disattivando Visualizzare altre impostazioni è possibile modificare la modalità

Modificare la temperatura

■ 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. capitolo "Impostazioni - Temperature proposte".

Modificare la durata di cottura

■ Modificare la durata.

■ Confermare con OK.

Il procedimento di cottura si avvia con la durata modificata.

Cancellare la fine cottura

- Nel campo Fine alle immettere la durata in "----".
- Confermare con OK.

La fine della durata di cottura viene cancellata.

Il procedimento di cottura si avvia con la durata impostata.

Modificare la modalità

- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.
- Selezionare Cambiare modalità di funzionamento.
- Selezionare la modalità desiderata.

A display compaiono la modalità modificata e la relativa temperatura proposta.

- Modificare la temperatura, se necessario.
- Impostare una durata di cottura, se necessario.
- Confermare con OK.

La modalità è stata modificata.

Interrompere il procedimento di cottura

- Toccare due volte ↵.

A display compare Interrompere il procedimento?.

- Selezionare Sì.

Appare il menù principale. Le durate impostate vengono cancellate.

Uso: modalità Cottura combinata

La modalità Cottura combinata  lavora con una combinazione di calore asciutto e vapore. È possibile combinare fino a dieci fasi di cottura per un procedimento di cottura. Per ogni fase di cottura è possibile personalizzare la temperatura oppure il livello, l'umidità e la durata di cottura o la temperatura interna (utilizzando la sonda termometrica).

La cottura si svolge in base alla sequenza delle singole fasi di cottura impostate.

Sono disponibili le seguenti modalità di cottura:

- Thermovent plus 
- Calore superiore/inferiore 
- Grill grande 

Con le modalità di cottura Grill grande  non è possibile utilizzare la sonda termometrica.

Dopo una fase di cottura con la modalità Grill grande  non si può lavorare con una temperatura interna.

Uso: modalità Cottura combinata

Malfunzionamento a causa dello scarico idrico intasato.

Prima di ogni procedimento di cottura verificare se la griglia sul fondo è posizionata correttamente, altrimenti i residui delle pietanze possono ostruire lo scarico dell'acqua.

Uso semplice

Come esempio di seguito è indicato un procedimento di cottura composto da 3 fasi.

- Accendere il forno a vapore con ①.

A display appare il menù principale.

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

- Riempire il serbatoio di acqua e reinserirlo fino alla battuta d'arresto.
- Inserire la sonda termometrica nella pietanza (v. cap. "Sonda termometrica").
- Introdurre la pietanza nel vano forno.
- Se si cuoce la pietanza sulla griglia, inserire la teglia universale sotto la griglia.
- Selezionare Modalità .
- Selezionare Cottura combinata .

Fase di cottura 1

Thermovent plus  /

Calore superiore/inferiore 

- Selezionare Impostare durata cottura.
- Impostare la temperatura, la durata di cottura e l'umidità.
- Confermare con OK.

oppure

- Selezionare Impostare temperatura interna.
- Impostare la temperatura, la temperatura interna e l'umidità.
- Confermare con OK.

Sul display appare un'indicazione.

- Selezionare Aggiungere.

Grill grande 

- Impostare il livello, la durata di cottura e l'umidità.
- Confermare con OK.

Sul display appare un'indicazione.

- Selezionare Aggiungere.

Fase di cottura 2

- Selezionare la modalità desiderata.
- Effettuare le impostazioni desiderate (v. fase cottura 1).
- Confermare con OK.

Sul display appare un'indicazione.

- Selezionare Aggiungere.

Uso: modalità Cottura combinata

Fase cottura 3

- Selezionare la modalità desiderata.
- Effettuare le impostazioni desiderate (v. fase cottura 1).
- Confermare con OK.

Sul display appare un'indicazione.

- Selezionare Terminare.

A display compare un riepilogo delle impostazioni effettuate.

- Controllare le impostazioni e confermare con OK oppure selezionare Modifica, per correggere le impostazioni o aggiungere altre fasi di cottura.

Se si è confermato con OK, a display compare

- Avvio immediato
- Fine alle
- Avvio alle

Fine alle non si può impostare, se si utilizza la sonda termometrica, dal momento che la fine del procedimento di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura interna. È possibile selezionare solo Avvio posticipato.

- Modificare fasi di cottura
- Se si vogliono salvare alcune impostazioni come programma personalizzato, selezionare Salvare e immettere il nome di un programma (v. cap. "Programmi personalizzati").
- Avviare subito il procedimento di cottura oppure selezionare ulteriori impostazioni (v. cap. "Uso ampliato").

Al termine della durata di cottura

- A display compaiono Riduzione vapore (solo con una temperatura di ca. 80–100 °C e 100% di umidità) e Procedimento terminato,
- se la ventola rimane in funzione,
- suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati").
Toccando  compare il menù principale.

 Pericolo di ustione!

Fare attenzione a non scottarsi toccando il vano cottura, le pietanze che traboccano e gli accessori.

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

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

Dopo l'uso

■ Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa. Quando si prelevano il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa, spingere entrambi leggermente verso l'alto.

■ Spegnerne il forno a vapore con .

Dopo aver spento il forno a vapore a seguito di un procedimento di cottura con vapore sul display compare Risciacquo apparecchio.

Eseguire questo procedimento in ogni caso per risciacquare eventuali residui di alimenti.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- 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.

Interrompere il procedimento

La funzione di cottura si interrompe se si apre lo sportello. Il riscaldamento si spegne e il tempo di cottura restante rimane memorizzato.

 Pericolo di ustione!

Aperto lo sportello è possibile che fuoriesca vapore.

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

 Pericolo di ustione!

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

Si consiglia 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.

Dapprima il vano cottura si riscalda nuovamente e si visualizza l'aumento della temperatura. Quando si raggiunge la temperatura impostata, l'indicazione cambia e il tempo di cottura residuo viene visualizzato in modo decrescente.

Solo con procedimenti di cottura con il 100% di umidità e temperature fino a 100 °C:

Se si apre lo sportello durante l'ultimo minuto di cottura (55 secondi di tempo residuo), il procedimento di cottura viene interrotto anticipatamente.

Uso: modalità Cottura combinata

Utilizzo ampliato

Impostare altre durate di cottura

L'alimento è stato introdotto nel vano forno e sono state immesse le impostazioni per il procedimento di cottura.

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 vengono visualizzati. Far raffreddare il vano cottura a sportello aperto.

Fine alle non si può impostare, se si utilizza la sonda termometrica, dal momento che la fine del procedimento di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura interna. È possibile selezionare solo **Avvio posticipato**.

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 essere pronta alle 12:30.

■ Nella 1. fase di cottura impostare una durata di 5 minuti (v. cap. "Uso manuale").

Una volta effettuate le impostazioni per il procedimento di cottura:

■ Selezionare **Fine alle** e impostare "12:30".

■ 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 compaiono a display la modalità, la temperatura selezionata e l'umidità, la durata di cottura (durata residua), Avvio alle e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire la fase di riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura impostata. Al raggiungimento della temperatura suona un segnale acustico, se attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

Dopo la fase di riscaldamento compare la durata residua. È possibile seguire il decorso del tempo. L'ultimo minuto scorre a ritroso per secondi.

Al termine del procedimento di cottura si spengono il generatore di vapore e il riscaldamento del vano forno. Suona un segnale acustico, se attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

A display compaiono Riduzione vapore (solo con una temperatura di ca. 80–100 °C e 100% di umidità) e Procedimento terminato.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati"). Toccando ↵ compare il menù principale.

Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura

- Selezionare Modifica.

A display compaiono

- tutte le singole fasi di cottura
- Aggiungere fasi di cottura

È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura oppure aggiungere altre fasi di cottura.

- Selezionare la fase di cottura desiderata o Aggiungere fasi di cottura.
- Modificare il procedimento di cottura a piacere (v. cap. "Uso semplice") e confermare con OK.

A display compare un riepilogo delle impostazioni effettuate.

- Controllare le impostazioni e confermare con OK oppure selezionare Modifica, per correggere le impostazioni o aggiungere altre fasi di cottura.

Interrompere il procedimento di cottura

- Toccare ↵.

A display compare Interrompere il procedimento?.

- Selezionare Sì.

Appare il menù principale. Le durate impostate vengono cancellate.

Uso: modalità senza vapore

Non è necessario immettere una durata di cottura con le modalità di cottura senza vapore. Se non si immette alcuna durata di cottura, il funzionamento inizia in automatico, dopo aver confermato la temperatura o dopo 15 secondi. Dopo max. 12 ore di funzionamento con le modalità di cottura con grill dopo max. 6 ore il forno a vapore si spegne in automatico.

Se si immette una durata di cottura, questa inizia a decorrere con la fase di riscaldamento.

È possibile eseguire un'immissione di vapore. L'immissione di vapore seguirà subito dopo la selezione, a display compare Immiss. vapore autom. attiva. La durata è di ca. 1 minuto. Il numero di immissioni di vapore non è limitato.

Sono disponibili le seguenti modalità di cottura:

- Thermovent plus 
- Calore superiore/inferiore 
- Cottura intensa 
- Calore inferiore 
- Calore superiore 
- Grill grande 
- Grill piccolo 
- Grill ventilato 
- Torte dolci/salate speciali 
- Cottura delicata 

Con le modalità di cottura Grill grande  e Grill piccolo  non è possibile utilizzare la sonda termometrica.

Quando si cuociono pane e dolci rimuovere il filtro antigrasso, dal momento che la doratura non risulterebbe uniforme. Solo se si cuociono la torta di prugne o una pizza farcita riccamente, utilizzare il filtro antigrasso.

- Modificare la temperatura suggerita/interna proposta se necessario.

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

Semplicità d'uso

- Eventualmente rimuovere il filtro antigrasso sulla parete posteriore.
- Accendere il forno a vapore con .

A display appare il menù principale.

- Se si vuole cuocere con le immissioni di vapore, riempire il serbatoio di acqua e inserirlo fino alla battuta d'arresto.
- Inserire la sonda termometrica nella pietanza (v. cap. "Sonda termometrica").
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.

- Selezionare Modalità .

- Selezionare la modalità desiderata.

Dopo aver selezionato la modalità di cottura a display compare

- Temperatura o Livello
- Temperatura interna
(compare solo se si utilizza la sonda termometrica)
- Visualizzare altre impostazioni

- Eseguire eventualmente altre impostazioni, ad es. impostare la durata di cottura (v. cap. "Uso ampliato").
- Confermare con OK.

Il procedimento di cottura si avvia. Il riscaldamento, l'illuminazione del vano cottura e la ventola di raffreddamento si attivano.

Uso: modalità senza vapore

Al termine della cottura

 Pericolo di ustione!

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

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

- Estrarre le pietanze dal vano.
- Spegnerne il forno a vapore con .
- Pulire e asciugare l'intero apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Interrompere il procedimento

La funzione di cottura si interrompe se si apre lo sportello. Il riscaldamento si spegne e il tempo di cottura restante rimane memorizzato.

 Pericolo di ustione!

Fare attenzione a non scottarsi toccando il vano cottura, le pietanze che traboccano e gli accessori.

Si consiglia 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.

Dapprima si ha una fase di riscaldamento, durante la quale la temperatura in aumento viene segnalata su display.

Utilizzo ampliato

La pietanza è stata infornata, la modalità selezionata ed è stata anche impostata una temperatura o un livello di grill.

Selezionando **Visualizzare altre impostazioni** è possibile impostare durate di cottura ed effettuare altre impostazioni per la funzione di cottura.

- **Selezionare Modifica.**
- **Selezionare Visualizzare altre impostazioni.**

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

- Durata cott.
- Fine alle

Durata cott. e Fine alle non possono essere impostati, se si utilizza la sonda termometrica, dal momento che la fine del procedimento di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura interna.

- Avvio alle

Compare non appena si imposta Durata cott. o Fine alle o se si utilizza la sonda termometrica.

- Riscaldamento rapido

Compare solo se nelle modalità Thermovent plus  e Calore superiore/inferiore  è stata impostata una temperatura superiore ai 100 °C.

- Cambiare modalità di funzionamento

Impostare altre durate di cottura

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

- Durata cott.

Impostare la durata necessaria alla pietanza per cuocere.

È possibile selezionare un tempo tra 1 minuto e 12 ore, con le modalità di cottura con Grill tra 1 minuto e 6 ore.

- 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.

Quando si cuociono pane o dolci si consiglia di non posticipare troppo la durata di cottura. L'impasto si seccerebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.

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.

Uso: modalità senza vapore

Il procedimento di cottura si disattiva in automatico

Per spegnere automaticamente un procedimento di cottura, è possibile impostare **Durata cott.** oppure **Fine alle**.

Esempio: sono le ore 11:45. La pietanza si cuoce in 30 minuti e deve essere pronta alle 12:15.

- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Visualizzare altre impostazioni**.
- Nel campo **Durata cott.** impostare "00:30".
- Confermare con **OK**.

oppure

- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Visualizzare altre impostazioni**.
- Nel campo **Fine alle** impostare "12:15".
- Confermare con **OK**.

Al termine di questo tempo oppure a quell'ora precisa il procedimento di cottura termina automaticamente.

Avviare e spegnere un processo di cottura in automatico

Avvio e spegnimento automatici sono indicati per la preparazione di arrostiti.

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

- **Durata cott.** e **Fine alle**
- **Durata cott.** e **Avvio alle**
- **Fine alle** e **Avvio alle**

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

- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Visualizzare altre impostazioni**.
- Nel campo **Durata cott.** impostare "00:30".
- Nel campo **Fine alle** impostare "12:30".
- Confermare con **OK**.

Avvio alle viene calcolato automaticamente.

A display appare **Avvio alle 12:00**. A quest'ora il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di un procedimento di cottura automatico

Fino al momento dell'avvio a display compaiono la modalità, la temperatura selezionata, la durata di cottura (durata residua) Avvio alle e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire la fase di riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura impostata. Al raggiungimento della temperatura suona un segnale acustico, se attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

Dopo la fase di riscaldamento compare la durata residua. È possibile seguire il decorso del tempo. L'ultimo minuto scorre a ritroso per secondi.

Al termine del procedimento si spegne il riscaldamento del vano forno. Suona un segnale acustico, se attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

A display compare Procedimento terminato.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura mediante Modifica. Toccando due volte ↩ compare il menù principale.

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido serve per ridurre la fase di riscaldamento.

Con le modalità di cottura Thermovent plus  e Calore superiore/inferiore  questa funzione è attivata in automatico, quando si imposta una temperatura superiore ai 100°C.

– On

Resistenza Calore superiore/grill, resistenza anulare e ventola vengono attivati contemporaneamente affinché il forno a vapore raggiunga rapidamente la temperatura desiderata.

– Off

Si attivano solo le resistenze abbinata alla modalità.

Pizza e impasti delicati (p.es. pan di Spagna, pasticcini) si dorano troppo velocemente dall'alto con la funzione Riscaldamento rapido.

Per la preparazione di queste pietanze disattivare la funzione.

È possibile disattivare la funzione di Riscaldamento rapido per il rispettivo procedimento di cottura.

Uso: modalità senza vapore

Spegnere la funzione "Riscaldamento rapido"

- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.

Nel campo Riscaldamento rapido appare On.

- Toccare On.

Nel campo Riscaldamento rapido appare Off.

- Confermare con OK.

La funzione Riscaldamento rapido è disattivata. A display compare Fase di riscaldamento.

Modificare la modalità

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

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.
- Selezionare Cambiare modalità di funzionamento.
- Selezionare la modalità desiderata.

A display compaiono la modalità modificata e la relativa temperatura proposta.

Le durate di cottura impostate rimangono. Eccezione: se si passa alla modalità di cottura Cottura combinata , Cottura a vapore  o Sous-vide , occorre immettere dei tempi nuovi.

- Modificare la temperatura e/o la durata di cottura, se necessario.
- Confermare con OK.

La modalità è stata modificata.

Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura

- Selezionare Modifica.

A display compaiono

- Temperatura o Livello
- Temperatura interna (compare solo se si utilizza la sonda termometrica)
- Visualizzare altre impostazioni (v. cap. "Utilizzo ampliato")

Modificare la temperatura

- Modificare la temperatura.
- Confermare con OK.

Il forno a vapore viene riscaldato o raffreddato fino al raggiungimento della temperatura modificata.

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

Modificare la temperatura interna

- Modificare la temperatura interna.
- Confermare con OK.

Modificare il livello grill

- Modificare il livello.
- Confermare con OK.

Il procedimento di cottura procede con il livello grill modificato.

Modificare la durata di cottura

- Modificare la durata.
- Confermare con OK.

Il procedimento di cottura si avvia con la durata modificata.

Cancellare la durata di cottura

- Nel campo *Durata cottura* immettere la durata in "----".
- Confermare con OK.

Il procedimento di cottura continua con la temperatura impostata.

Cancellare la fine cottura

- Nel campo *Fine alle* immettere la durata in "----".
- Confermare con OK.

La fine della durata di cottura viene cancellata.

Il procedimento di cottura si avvia con la durata impostata.

Interrompere il procedimento di cottura

- Se non è stata impostata alcuna durata di cottura, toccare due volte ↵.

Appare il menù principale.

- Se è stata impostata una durata o si utilizza la sonda termometrica, toccare due volte ↵.

A display compare *Interrompere il procedimento?*.

- Selezionare *Sì*.

Appare il menù principale. Le durate impostate o la temperatura interna vengono cancellate.

Con MyMiele è possibile personalizzare il forno a vapore inserendo applicazioni che si usano di frequente.

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

È anche possibile stabilire delle voci del menù inserite in MyMiele come schermata iniziale (v. cap. "Impostazioni – Schermata di avvio").

Aggiungere l'immissione

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

■ Selezionare MyMiele  .

■ Selezionare Aggiungere immissione.

È possibile selezionare delle voci secondarie dalle seguenti rubriche:

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

■ Confermare con OK.

Nell'elenco appare un quadrato con la voce secondaria selezionata e il simbolo della rubrica da cui è stata selezionata.

■ Procedere allo stesso modo per aggiungere altre immissioni. Per la selezione sono a disposizione solo ancora le voci secondarie non ancora aggiunte.

Elaborare MyMiele

Dopo la selezione di **Modifica** è possibile

- aggiungere immissioni, se MyMiele comprende meno di 20 voci;
- cancellare immissioni;
- selezionare le immissioni, se MyMiele ne comprende più di 4.

Cancellare le immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Cancellare immissione**.
- Selezionare l'immissione da cancellare.
- Confermare con **OK**.

L'immissione viene cancellata dall'elenco.

Selezionare le immissioni

Se le immissioni sono più di 4 è possibile modificarne la sequenza.

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Selezionare immissione**.
- Selezionare l'immissione.
- Selezionare la posizione in cui deve comparire l'immissione.
- Confermare con **OK**.

L'immissione appare nella posizione desiderata.

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
- Carne
- Pane
- Panini
- Torte/pasticcini
- Pizza e impasti salati
- Sformati e gratin
- Riso
- Cereali
- Pasta fresca
- Legumi
- Uova di gallina
- Dessert
- Frutta
- Funghi
- Insaccati
- Crostacei
- Molluschi
- Programmi speciali

Uso dei programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco per selezionare le categorie di pietanze.

- Selezionare la categoria desiderata.

Compaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

- Selezionare il programma automatico desiderato.

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 segmenti pieni fino al centro. Per selezionare l'impostazione desiderata spostare il segmento evidenziato verso sinistra o destra.
- Per alcuni programmi di arrostitura è disponibile inoltre la selezione **Arrosto "Gourmet"**: a basse temperature ma con tempi lunghi la carne viene cotta in modo delicato.
- Le indicazioni relative al peso fanno riferimento al peso per singolo pezzo. È 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.
- Per cuocere pane e dolci utilizzare gli stampi indicati nelle ricette.
- Con alcuni programmi automatici l'ora di avvio può essere spostata tramite **Avvio alle** o **Fine alle**.

Programmi automatici

- Per terminare anticipatamente un programma automatico, non è necessario spegnere completamente il forno a vapore. Sfiurare ↵.

A display appare Interrompere il procedimento?. Se si seleziona Sì, a display riappare il menù principale.

- Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare Prolungare cottura o Prolungam. cottura.
- I programmi automatici possono essere salvati come Programmi personalizzati.

Ricerca

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

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

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco per selezionare le categorie di pietanze.

- Selezionare Ricerca.
- Con la tastiera immettere il testo da ricercare, p.es. "Pesce".

Nell'area inferiore destra del display compare il numero dei risultati.

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

- Selezionare Risultati: .

Compaiono le categorie di alimenti e i programmi automatici trovati.

- Selezionare il programma automatico desiderato o la categoria di pietanze e successivamente il programma automatico desiderato.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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 .
- Selezionare Creare programma.

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

Seguire le indicazioni visualizzate a display:

- selezionare e confermare la modalità di cottura desiderata, la temperatura o il livello l'umidità, la durata di cottura o la temperatura interna.

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

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

- Selezionare e confermare Aggiungere e procedere come con la prima fase di cottura.
- Non appena sono state stabilite tutte le fasi di cottura, selezionare Terminare.

A display compare un riepilogo delle impostazioni effettuate.

- Controllare le impostazioni e confermare con OK oppure selezionare Modifica, per correggere le impostazioni o aggiungere altre fasi di cottura.
- Selezionare Salvare.
- Immettere il nome del programma con la tastiera.

Programmi personalizzati

Con il tasto  è possibile aggiungere una riga per nomi programma più lunghi.

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

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".

Avviare i programmi personalizzati

- Introdurre la pietanza nel vano forno.
- Selezionare **Programmi personalizzati** .

Sul display vengono visualizzati i nomi dei programmi.

- Scegliere il programma desiderato.

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

- **Avvio immediato**

Il programma viene avviato. Il riscaldamento del vano forno e/o il generatore di vapore si attivano subito.

- **Avvio posticipato**

Appare solo se si utilizza la sonda termometrica. Stabilire il momento in cui il programma deve avviarsi. Il riscaldamento si accende quindi in automatico.

- **Fine alle**

Si stabilisce il momento in cui il programma deve terminare.

- **Avvio alle**

Si stabilisce il momento in cui il programma deve iniziare.

- **Visual.fasi di cottura**

A display compare il riepilogo delle impostazioni effettuate. È possibile correggere le impostazioni tramite **Modifica** (v. cap. "Modificare programmi personalizzati").

- **Selezionare la funzione desiderata.**

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 .
- Selezionare Modifica.
- Selezionare Modificare programma.
- Scegliere il programma desiderato.
- Selezionare Modificare fasi di cottura.

È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura oppure aggiungere altre fasi di cottura.

- Selezionare la fase di cottura desiderata o Aggiungere fasi di cottura.
- 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 selezionare Salvare.

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

Modificare nome

- Selezionare Programmi personalizzati .
- Selezionare Modifica.
- Selezionare Modificare programma.
- Scegliere il programma desiderato.
- Selezionare Modificare il nome.
- Modificare il nome (v. capitolo "Creare programmi personalizzati") e selezionare Salvare.

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

- Confermare con OK.

Cancellare programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .

Sul display vengono visualizzati i nomi dei programmi.

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Cancellare programma.
- Scegliere il programma desiderato.
- Confermare con OK.

Il programma viene cancellato.

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

Allarme + Timer

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

È possibile inoltre impostare contemporaneamente due allarmi, due tempi brevi (timer) oppure un allarme e un tempo breve.

Utilizzare l'allarme

Si può utilizzare l'allarme per impostare un'ora precisa alla quale il forno deve emettere un segnale acustico.

Impostare l'allarme

Se è stata selezionata l'impostazione Orologio | Visualizzazione | Off accendere il forno per impostare l'allarme. L'ora per l'allarme appare a forno spento.

- Premere .
- Selezionare Nuovo allarme.
- Impostare l'ora per l'allarme.
- Confermare con OK.

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

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

All'ora impostata per l'allarme

- lampeggia  accanto all'ora sul display,
 - suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").
- Selezionare  o l'allarme in alto a destra a display per disattivare i segnali acustici e ottici.

Modificare l'allarme

- Toccare l'allarme in alto a destra sul display o toccare  e infine l'allarme desiderato.

Appare l'allarme impostato.

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

L'allarme modificato viene salvato e compare a display.

Cancellare l'allarme

- Toccare l'allarme in alto a destra sul display o toccare  e infine l'allarme desiderato.

Appare l'allarme impostato.

- Selezionare Resettare.

L'allarme viene cancellato.

- Confermare con OK.

Usare il timer

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

È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o l'interruzione 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 59 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.

- Premere .
- Selezionare Nuovo timer.
- Impostare il timer.
- Confermare con OK.

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

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

Al termine del tempo impostato sul timer

- a display lampeggia ,
 - viene indicato il tempo trascorso da quando è terminato quello impostato sul timer,
 - suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").
- Toccare  o il timer in alto a destra sul display per disattivare i segnali acustici e ottici.

Modificare il tempo impostato sul timer

- Toccare il timer in alto a destra sul display o toccare  e premere sul rispettivo timer.

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Impostare il timer modificato.
- Confermare con OK.

Il timer modificato inizia a scorrere.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Toccare il timer in alto a destra sul display o toccare  e premere sul rispettivo timer.

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Selezionare Resettare.

L'impostazione del timer viene cancellata.

- Confermare con OK.

Informazioni importanti

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

Peculiarità della cottura a vapore

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

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

Stoviglie di cottura

Recipienti di cottura

Il forno a vapore è 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 con la **cottura a vapore** 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 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.
- Appoggiare il recipiente di cottura sulla griglia oppure in un altro contenitore, non direttamente sul fondo del forno.
- 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.

Livello di introduzione

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

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

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

Alimenti surgelati

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

Temperatura

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 (cottura a vapore) oppu-

re 30-40 °C e 100% di umidità (cottura combinata), 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 - Cottura a vapore

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

Informazioni importanti

Griglia combinata / Teglia universale

Utilizzare la griglia combinata con la teglia universale inserita sotto, ad es. per arrostire e grigliare. Quando si arrostitisce è possibile utilizzare il sugo di cottura raccolto per preparare una salsa di accompagnamento.

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

Dispositivo antiestrazione

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

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 Auto | Verdure | ... |
Cottura a vapore

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 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").

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 oppure la teglia universale 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

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

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 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 lessato	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

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

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 90 °C

Durata: 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 Auto | Pesce | ... |
Cottura a vapore

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: v. tabella

Durata: 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

Modalità | Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata: 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

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

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: v. tabella

Durata: 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 Auto | Riso | ... | Cottura a vapore

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 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

Programmi automatici Auto | Pasta fresca | ... | Cottura a vapore

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 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

Programmi automatici Auto | Pasta fresca | ... | Cottura a vapore

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 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

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

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 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

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

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 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 Auto | Uova di gallina | ... | Cottura a vapore

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 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 Auto | Frutta | ... | Cottura a vapore

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 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, manuale

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.

– 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 sottovuoto servendosi dell'apposito apparecchio.
- 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.
- Selezionare Modalità .
- Selezionare Sous-vide .
- Modificare la temperatura proposta se necessario.
- Impostare la durata di cottura. È possibile selezionare una durata compresa tra 1 minuto e 10 ore.
- Eseguire altre impostazioni (v. cap. "Uso: Modalità Cottura a vapore – Uso ampliato").
- Confermare con OK.

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

Modalità | 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.

Riscaldamento

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

Per un piatto impostare 10-15 minuti. Diversi piatti necessitano di tempi più lunghi.

Per avviare più procedimenti di riscaldamento uno dopo l'altro, per il secondo procedimento e per quelli successivi ridurre la durata di ca. 5 minuti poiché il vano cottura è ancora caldo.

Umidità

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

Suggerimenti

- Non coprire gli alimenti quando li si riscalda.
- 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).

Impostazioni

Applicazioni speciali  | Riscaldare oppure

Modalità | Cottura combinata  |

Thermovent plus 

Temperatura: v. tabella

Umidità: v. tabella

Durata: v. tabella

Applicazioni speciali

Alimenti	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Verdure			
Carote Cavolfiori Cavolo rapa Fagioli	120	70	8–10
Contorni			
Pasta Riso Patate, tagliate a metà per il lungo	120	70	8–10
Gnocchi Purè di patate	140	70	18–20
Carne e pollame			
Arrosto a fette, spessore 1½ cm Involtini, tagliati a fette Gulasch Ragù di agnello Gnocchi/Canederli Cotolette di pollo Cotolette di tacchino, a fettine	140	70	11–13
Pesce			
Filetto di pesce Involtino di pesce, tagliato a metà	140	70	10–12
Piatti unici			
Spaghetti, sugo di pomodoro Arrosto di maiale, patate, verdure Peperoni ripieni (tagliati a metà), riso Fricassee di pollo, riso Minestra di verdure Vellutate Brodo Stufato	120	70	10–12

🌡️ Temperatura / ΔΔ Umidità / 🕒 Durata

Scongelare

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

Applicazioni speciali  | Scongelare oppure

Modalità  | Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata 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

Applicazioni speciali

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.

Procedura

- Inserire un recipiente di cottura forato al livello di introduzione più basso.
- Sistemare i vasetti della stessa grandezza in un recipiente forato. I vasetti non devono toccarsi.

Impostazioni

Applicazioni speciali  | Conservazione

oppure

Modalità | 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.

Torte (modalità Conservazione)

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

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

Vasetti

Usare vasetti e coperchi in ottimo stato e lavati accuratamente. I vasetti devono essere più stretti in basso che in alto per poterli capovolgere. Più indicati sono i vasetti da 0,25 litro.

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

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

Procedura

- Imburrare i vasetti fino a ca. 1 cm sotto il bordo.
- Cospargere il vasetto con pangrattato.
- Riempire i vasetti con la pasta per $\frac{1}{2}$ o $\frac{2}{3}$ a seconda della ricetta. Osservare che il bordo rimanga pulito.
- Inserire la griglia nel secondo ripiano dal basso.
- Sistemare sulla griglia i vasetti **aperti** della stessa grandezza. I vasetti non devono toccarsi.
- Chiudere i vasi **subito** dopo il procedimento di conservazione con guarnizione in gomma, coperchio e chiusura a molla. La torta non deve raffreddarsi. Se l'impasto è salito oltre il bordo, premerlo verso il basso con il coperchio in vetro.

Tipo d'impasto	Modalità	Fase	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Impasto soffice		–	160	–	25–45
Pan di Spagna		–	160	–	50–55
Impasto al lievito		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatura / 💧 Umidità / 🕒 Durata

Calore superiore/inferiore / Cottura combinata Calore superiore/inferiore

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 teglia universale per raccogliere il succo.

Impostazioni

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 40–70 minuti

Cottura di menù

E' possibile introdurre fino a tre alimenti diversi, ad es. pesce con verdure e un altro contorno.

I diversi componenti possono essere selezionati nell'ordine preferito; l'apparecchio sceglie automaticamente, in base alla durata di cottura, con quale alimento iniziare il procedimento.

Le funzioni Fine alle e Avvio alle non sono proposte con Cottura di menù.

Dopo aver confermato **Avvio cottura menù** a display compare l'alimento che deve essere introdotto. Al termine della fase di riscaldamento si visualizza a che ora introdurlo. Questo procedimento si ripete eventualmente per il terzo alimento.

È possibile combinare anche alimenti non indicati. Indicazioni in merito si trovano al capitolo "Cottura di menù – manuale".

Procedura

- Accendere il forno a vapore.
- Riempire il serbatoio di acqua e reinserirlo fino alla battuta d'arresto.
- Introdurre la leccarda/teglia universale (a seconda del modello).
- Selezionare **Applicazioni speciali**  | **Cottura di menù**.
- Selezionare l'alimento desiderato.

A seconda dell'alimento viene poi richiesto di immettere dimensione e grado di cottura.

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

Applicazioni speciali

Essiccare

Per essiccare utilizzare esclusivamente l'applicazione speciale Essiccazione oppure la modalità di cottura Cottura combinata  | Thermovent plus , di modo che l'umidità possa fuoriuscire.

Procedura

- Tagliare gli alimenti in parti uguali.
- Distribuire le parti sulla griglia rivestita con carta da forno.

Suggerimento: Banane e ananas non sono adatte per il processo di essiccazione.

Impostazioni

Applicazioni speciali  | Essiccazione

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

oppure

Modalità | Cottura combinata  | Thermovent plus 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Umidità: 0%

Alimenti	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Mele, ad anelli	70	6–8
Albicocche, tagliate a metà, senza nocciolo	60–70	10–12
Pere, a spicchi	70	7–9
Erbette	60	1,5–2,5
Funghi	70	3–5
Pomodori, a fette	70	7–9
Agrumi, a fette	70	8–9
Prugne, senza nocciolo	60–70	10–12

🌡️ Temperatura / 🕒 Durata (ore)

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. 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

Modalità  | Cottura a vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: 5 ore

Lievitazione impasto

Procedura

- Preparare l'impasto come da indicazioni.
- Disporre le fondine aperte con l'impasto in un recipiente forato oppure sulla griglia.

Impostazioni

Applicazioni speciali  | Far lievitare l'impasto

Durata: secondo ricetta

oppure

Modalità  | Cottura combinata  |

Thermovent plus 

Temperatura: 30 °C

Durata: secondo ricetta

Umidità: 100%

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 in un recipiente di cottura forato.

Impostazioni

Programmi automatici Auto | Programmi speciali | Fondere gelatina

oppure

Modalità: | 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 Auto | Programmi speciali | Fondere cioccolato

oppure

Modalità: | 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.
- Disporre gli alimenti in un recipiente di cottura forato quando si lavora con il vapore e su una teglia universale quando si utilizza il grill.
- Sciacquare subito con acqua fredda le mandorle appena tolte dall'apparecchio. In caso contrario non sarà possibile pelarle.

Impostazioni

Modalità: | Grill grande

Livello: 3

Durata: v. tabella

Alimenti	⌚ [min]
Peperoni	10
Pomodori	7

⌚ Durata

Modalità: | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

⌚ Durata

Conservare le mele

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

Impostazioni

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

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 50 °C

Durata: 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

Applicazioni speciali | Scottare

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 1 minuto

Applicazioni speciali

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 Auto | Programmi speciali | Stufare le cipolle

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

Cuocere la pancetta

La pancetta non diventa dorata.

Procedura

- Versare la pancetta (a dadini, striscioline 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 Auto | Programmi speciali | Sciogliere il lardo

oppure

Modalità | 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

Applicazioni speciali  | Sterilizzare le stoviglie

Durata: da 1 minuto fino a 10 ore

oppure

Modalità | 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

Modalità | Cottura a vapore 

Temperatura: 70 °C

Durata: 2 minuti

Applicazioni speciali

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 Auto | Programmi speciali | Sciogliere il miele

oppure

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 60 °C

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

Pizza

Impostazioni

Applicazioni speciali | Pizza

oppure

Modalità | Thermovent plus

Temperatura: 180–225 °C

Durata cottura: 1–20 minuti

Nota: utilizzare la griglia con la carta forno

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

Modalità | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata cottura: 4 minuti

Preparare crema spalmabile di frutta

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

Vasetti

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

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

Operazioni preliminari

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

Eliminare gambi, piccioli e ossi.

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

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

Procedura

- Riempire i vasi per max. due terzi.
- Disporre i vasi aperti in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Al termine del tempo di cottura prelevare i vasetti servendosi dei guanti da forno. Lasciar riposare i vasetti 1 - 2 minuti, quindi chiuderli con il coperchio e farli raffreddare.

Impostazioni

Modalità | Cottura combinata

Thermovent plus

Temperatura: 150 °C

Durata: 35 minuti

Umidità: 0%

Applicazioni speciali

Il programma Sabbath

Il programma Sabbath è utile per tradizioni di carattere religioso.

Il programma lavora con la modalità di cottura Calore superiore/inferiore , non può essere modificata.

Lo svolgimento del programma si avvia solo aprendo e richiudendo lo sportello:

- Il forno a vapore riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e mantiene questa temperatura per max. 72 ore.
- A display appare Funzione Sabbath.
- L'ora non viene visualizzata.
- L'illuminazione del vano cottura non si accende (nemmeno quando si apre lo sportello).

Se è stata scelta l'impostazione Illuminazione | On, l'illuminazione dopo aver disattivato il programma Sabbath e durante l'intero svolgimento del programma rimane accesa.

Se è impostato l'allarme o è decorso il timer, non è possibile selezionare il programma Sabbath.

Procedura

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Funzione Sabbath.
- Impostare la temperatura desiderata.
- Selezionare Avvio.

A display compaiono Funzione Sabbath e la temperatura impostata.

Il forno a vapore è pronto per l'uso.

- Per avviare il procedimento di cottura aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel vano forno.
- Chiudere lo sportello.

Il programma verrà avviato dopo 5 minuti.

Una volta avviato, il programma Sabbath non può essere modificato o memorizzato alla voce Programmi personalizzati.

Per far terminare il programma in anticipo:

- Spegnerne il forno a vapore.

Funzionamento

Inserire la punta della sonda termometrica nella carne. La punta è dotata di un sensore che rileva la temperatura. Misura la temperatura interna della carne.

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

La durata di cottura dipende da molti fattori: maggiore sono la temperatura del vano forno e l'umidità e tanto più sottile è la carne, tanto prima si raggiungerà la temperatura interna impostata.

Il procedimento di cottura viene interrotto automaticamente quando la temperatura interna raggiunge il valore impostato. Eccezione: con la modalità di cottura **Cottura combinata** (☞) o con i programmi personalizzati è stata impostata un'ulteriore fase, ad es. per dorare.

La trasmissione dei valori della temperatura interna all'elettronica del forno avviene mediante segnali radio tra la trasmittente nell'impugnatura della sonda termometrica e l'antenna che riceve situata al centro della resistenza Calore superiore non appena si introduce la pietanza con sonda inserita nel vano cottura.

La trasmissione radio avviene alla perfezione solo a sportello chiuso. Se lo sportello viene aperto durante un procedimento di cottura, ad es. per irrorare l'arrosto, la trasmissione viene interrotta. Riprende quando lo sportello viene chiuso. Passano comunque alcuni secondi prima che sul display venga visualizzata nuovamente la temperatura interna.

Danni alla sonda termometrica a causa di un uso scorretto.

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

Se non si utilizza la sonda termometrica, estrarla dal vano forno durante un procedimento di cottura.

Riporre la sonda termometrica nell'apposito vano di alloggiamento.

Se la sonda termometrica è inserita nella pietanza non sussiste alcun pericolo di danno, dal momento che la temperatura interna può essere impostata solo fino a 99 °C.

Sonda termometrica

Possibilità di utilizzo

Si può utilizzare la sonda termometrica con le seguenti modalità di cottura:

- Cottura combinata  | Thermovent plus 
- Cottura combinata  | Calore superiore/inferiore 
- Thermovent plus 
- Grill ventilato 
- Calore superiore/inferiore 
- Cottura intensa 
- Torte dolci/salate speciali 
- Cottura a vapore 
- Applicazioni speciali  | Riscaldare

Importanti indicazioni sull'uso

Per garantire il perfetto funzionamento della sonda termometrica attenersi alle seguenti indicazioni.

Non usare o evitare:

- stoviglie in metallo alte e strette perché possono disturbare i segnali radio.
- oggetti metallici al di sopra della sonda termometrica come coperchi per casseruole, fogli di alluminio o la griglia e la teglia universale inseriti ai livelli immediatamente sopra. Possono invece essere usati coperchi in vetro.
- contemporaneamente un'altra sonda termometrica in metallo.
- l'impugnatura della sonda termometrica affondi nel liquido di cottura oppure poggi sulla pietanza o sul bordo delle stoviglie.

L'impugnatura della sonda termometrica non deve toccare la resistenza Calore superiore/Grill durante il processo di cottura.

Potrebbe rompersi.

Non usare la sonda termometrica per portare le pietanze su un piatto per esempio.

La punta in metallo della sonda deve essere completamente infilata nella pietanza in modo che il sensore temperatura raggiunga il nucleo. L'impugnatura deve essere rivolta verso l'alto e non in posizione orizzontale rivolta verso gli angoli del vano cottura o lo sportello.

La punta della sonda termometrica non deve toccare le ossa e non deve essere inserita in punti particolarmente grassi. Le parti grasse e le ossa possono disattivare la sonda prima del tempo.

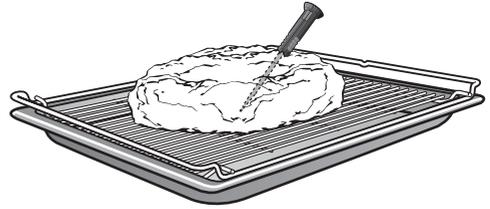
Nel caso di carne ricca di venature di grasso selezionare il valore più alto dell'area di temperatura indicata nella tabella.

Se si usano gli speciali sacchetti per arrosti, infilare la sonda attraverso il sacchetto fino al centro della carne. È pure possibile lasciare la sonda all'interno del sacchetto con la carne. Attenersi in ogni caso alle indicazioni per l'uso dei sacchetti.

Se la carne viene cotta in fogli di alluminio, la sonda deve essere infilata al centro della pietanza attraverso l'alluminio.

Procedura

- Preparare gli alimenti da cuocere.
- Estrarre la sonda termometrica dall'apposito vano situato dietro il pannello.



- Inserire la punta metallica della sonda completamente nella pietanza. L'impugnatura deve essere rivolta obliquamente verso l'alto.
- Introdurre le pietanze.
- Selezionare la modalità desiderata.
- Modificare eventualmente la temperatura interna e/o suggerita.

 Pericolo di ustione!

Il manico della sonda termometrica può diventare molto caldo. Indossare i guanti da cucina quando si estrae la sonda termometrica.

- Se la sonda termometrica non viene riconosciuta, modificare la posizione della sonda nell'alimento.

Sonda termometrica

Suggerimenti

- Per cuocere contemporaneamente numerosi pezzi di carne, infilare la sonda termometrica nel pezzo di carne più in alto.
- Se al raggiungimento della temperatura interna la carne non fosse ancora cotta al punto giusto, infilare la sonda in un altro punto oppure aumentare la temperatura interna e ripetere il procedimento.

Carne	 [°C]
Arrosto di vitello	75–80
Costolette affumicate	75
Coscia d'agnello	80–85
Sella di agnello	70–75
Sella di capriolo e di lepre	65–75
Arrosto di manzo	80–90
Filetto di manzo / Roastbeef	
al sangue	45
media cottura	55
ben cotto	75
Arrosto di maiale / Capocollo	80–90
Filetto di maiale / Braciola	75
Selvaggina / Coscia	80–90

 Temperatura interna

Indicazioni per arrostire

- Inserire il filtro antigrasso sulla parete posteriore.

Non arrostire mai la carne ancora congelata altrimenti si secca.

- Scongelare la carne prima di arrostirla.
- Prima della cottura eliminare pelle e nervi.
- Insaporire la carne in base ai propri gusti eventualmente irrorarla con poco olio o coprire la selvaggina con fette di pancetta.

Suggerimento: La selvaggina diventa particolarmente tenera se prima di cuocerla la si lascia marinare (ad es. nel latticello) per l'intera notte.

- Se si cuociono più pezzi di carne contemporaneamente, fare in modo che lo spessore dei pezzi sia uguale.
- Arrostire la carne sulla griglia e disporvi sotto la teglia universale. Quindi utilizzare il sugo di cottura della carne ivi raccolto per preparare una salsa d'accompagnamento.
- Prima di tagliare l'arrosto, lasciarlo riposare per 10 minuti circa. In tal modo il succo si distribuisce omogeneamente all'interno della carne.

Per arrostire si consigliano le modalità di cottura **Cottura combinata**  | **Thermoment plus**  e **Cottura combinata**  | **Calore superiore/inferiore** .

Se si desidera utilizzare altre modalità di cottura, è possibile salvare alcune fasi di cottura come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati").

Cottura combinata

Quanto più bassa è la temperatura del vano cottura, tanto più a lungo dura il procedimento di cottura e quindi più tenera diventa la carne.

Carne magra

La superficie della carne magra non si secca grazie all'aggiunta di vapore. Diventa particolarmente tenera, se la si cuoce in 5 fasi di cottura.

- Fase 1: si preriscaldano il vano cottura e la griglia con sotto la griglia universale
- Fase 2: la carne si dora.
- Fase 3: il vano forno raggiunge la giusta temperatura di maturazione della carne.
- Fase 4: si compie la cottura di maturazione, la carne diventa morbida.
- Fase 5: la carne cuoce al grado di cottura desiderato.

Carne grassa con la crosta

- Fase 1: arrostire a temperature elevate per far fuoriuscire il grasso e dorare la crosta.
- Fase 2: la temperatura viene ridotta e si aumenta l'umidità.
- Fase cottura 3: la temperatura viene aumentata, di modo che la crosta risulti croccante.

Arrostire

Brasati e stufati

- Fase 1: il vano forno e la teglia universale si riscaldano.
- Fase 2: la carne si dora.
- Fase 3: si brasa e stufa a una temperatura del vano forno di 100 °C e 84% di umidità.

Pollame

- Fase 1: cuocere a temperatura e umidità elevate, per far fuoriuscire il grasso.
- Fase 2: la temperatura viene abbassata.
- Fase 3: la temperatura viene alzata e l'umidità ridotta, di modo che la pelle si secchi e diventi croccante.

Dettagli relativi alle impostazioni si trovano nella seguente tabella per arrostire.

Tabella per arrostire

Pietanze da arrostire	Fase	Modalità	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
Pollame						
Anatra fino a 2 kg, ripiena	1	 	190	40	20	–
	2	 	100	80	140	–
	3		190	–	23	–
Anatra fino a 2 kg, non ripiena	1	 	190	40	20	–
	2	 	100	80	100	–
	3		190	–	23	–
Petto d'anatra, interno rosa	1	 	Livello 3	0	15	–
	2	 	30	0	20	–
	3	 	Livello 3	0	7–13	–
Petto d'anatra, ben cotto	1	 	Livello 3	0	15	–
	2	 	30	0	20	–
	3	 	Livello 3	0	7–13	–
	4	 	30	0	5	–
Oca (ca. 4,5 kg)	1	 	190	40	30	–
	2	 	100	80	270	–
	3		190	–	23	–
Pollo (intero)	1	 	225	0	20	–
	2	 	150	55	60	–
	3	 	Livello 3	0	2–12	–
Pollo, cosce	1	 	200	95	30–25	–
	2	 	225	0	13–18	–
	3	 	Livello 3	0	0–7	–
Arrotolato di tacchino, ripieno/non ripieno	1	 	190	40	20	–
	2	 	140	75	100	–
	3		200	–	4–8	–
Petto di tacchino	1	 	170	65	85	–
	2		Livello 3	–	0–9	–

Arrostire

Pietanze da arrostire	Fase	Modalità	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
Vitello						
Filetto/Sella (Arrosto)						
al sangue	–		175	–	–	45
media cottura	–		165	–	–	55
ben cotto	–		160	–	–	75
Filetto/Sella (Arrosto Gourmet)						
al sangue*	1	 	Livello 3	0	10	–
	2	 	Livello 3	0	8	–
	3	 	60	0	30	–
	4	 	60	49	30	–
media cottura*	1	 	Livello 3	0	10	–
	2	 	Livello 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	70	51	60	–
Filetto (Arrosto Gourmet)						
ben cotto/a*	1	 	Livello 3	0	10	–
	2	 	Livello 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	90	68	50	–
	6		200	–	5	–
Sella (Arrosto Gourmet)						
ben cotto/a*	1	 	Livello 3	0	10	–
	2	 	Livello 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	90	68	80	–
	6		200	–	5	–

Arrostire

Pietanze da arrostire	Fase	Modalità	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
Stinco arrosto	1	 	100	84	155	–
	2		190	–	17	–
Brasato*	1	 	Livello 3	0	10	–
	2	 	Livello 3	0	10	–
	3	 	100	84	165	–
Agnello						
Coscia	1		Livello 3	–	18	–
	2	 	100	57	190	–
Sella/Corona media cottura*	1		Livello 3	–	10	–
	2		Livello 3	–	8	–
	3	 	30	0	30	–
	4	 	75	47	40	–
ben cotto/a*	1		Livello 3	–	10	–
	2		Livello 3	–	10	–
	3	 	30	0	30	–
	4	 	100	57	100	–
Maiale						
Filetto	–		200	–	–	75
Costolette affumicate	1	 	200	0	30	–
	2	 	130	100	–	75
Arrosto in crosta	1	 	225	54	40	–
	2	 	100	84	120	–
	3		165–185	–	20–25	–
Arrosto di lonza	1	 	180	50	30	–
	2	 	130	30	–	75
Manzo						
Filetto (arrosto)						
al sangue	–		175	–	–	45
media cottura	–		170	–	–	55
ben cotto	–		165	–	–	75

Arrostire

Pietanze da arrostire	Fase	Modalità	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
Filetto (Arrostio Gourmet) al sangue* media cottura*	1	 	Livello 3	0	10	–
	2	 	Livello 3	0	10	–
	3	 	60	0	30	–
	4	 	60	49	30	–
	1	 	Livello 3	0	10	–
	2	 	Livello 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	70	51	60	–
	6					
Filetto (Arrostio Gourmet) ben cotto/a*	1	 	Livello 3	0	10	–
	2	 	Livello 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	90	68	105	–
	6		200	–	8	–
Roastbeef (arrosto) al sangue media cottura ben cotto	–		175	–	–	45
	–		170	–	–	55
	–		165	–	–	75
Roastbeef (arrosto Gourmet) al sangue* media cottura*	1	 	Livello 3	0	10	–
	2	 	Livello 3	0	10	–
	3	 	60	0	30	–
	4	 	60	49	30	–
	1	 	Livello 3	0	10	–
	2	 	Livello 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	70	51	60	–
	6					

Arrostire

Pietanze da arrostire	Fase	Modalità	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
ben cotto/a*	1	 	Livello 3	0	10	-
	2	 	Livello 3	0	10	-
	3	 	100	0	20	-
	4	 	65	49	60	-
	5	 	90	68	135	-
	6	 	200	-	8	-
Involtini**	1	 	Livello 3	0	10	-
	2	 	Livello 3	0	10	-
	3	 	100	84	120	-
Brasato**	1	 	Livello 3	0	10	-
	2	 	Livello 3	0	10	-
	3	 	100	84	205	-
Selvaggina						
Sella di cervo media cottura*	1		Livello 3	-	10	-
	2		Livello 3	-	7	-
	3	 	30	0	30	-
	4	 	75	52	40	-
ben cotto/a*	1		Livello 3	-	10	-
	2		Livello 3	-	13	-
	3	 	30	0	30	-
	4	 	100	47	107	-
Coscia di cervo	1		Livello 3	-	20	-
	2	 	100	57	160	-
Sella di capriolo media cottura*	1		Livello 3	-	10	-
	2		Livello 3	-	10	-
	3	 	30	0	15	-
	4	 	75	47	55	-
ben cotto/a*	1		Livello 3	-	10	-
	2		Livello 3	-	10	-
	3	 	100	47	84	-

Arrostire

Pietanze da arrostire	Fase	Modalità	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
Coscia di capriolo	1		Livello 3	–	20	–
	2		100	57	130	–
Coscia di cinghiale	1		Livello 3	–	20	–
	2		100	57	145	–
Altro						
Struzzo al sangue*	1		Livello 3	–	10	–
	2		Livello 3	–	8	–
	3		30	0	15	–
	4		65	49	157	–
media cottura*	1		Livello 3	–	10	–
	2		Livello 3	–	13	–
	3		30	0	15	–
	4		80	66	157	–
ben cotto/a*	1		Livello 3	–	10	–
	2		Livello 3	–	13	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	142	–

 Temperatura/Livello grill /  Umidità /  Durata cottura /  Temperatura interna

  Cottura combinata Thermovent plus /   Cottura combinata Grill grande /

  Cottura combinata Calore superiore/inferiore /  Grill grande /  Grill ventilato

* Durante la prima fase inserire la teglia universale nel 2° livello e la griglia senza pietanze nel 3° livello dal basso e preriscaldare. All'inizio della seconda fase disporre la pietanza sulla griglia preriscaldata.

** Durante la prima fase inserire la teglia universale senza pietanze nel 3° livello dal basso e preriscaldare. All'inizio della seconda fase disporre la pietanza sulla teglia universale preriscaldata.

Una cottura ponderata giova alla salute.

A cottura ultimata, torte, pizze, patatine fritte dovrebbero risultare color giallo oro e non marrone scuro.

Thermovent plus

Per cuocere su più ripiani.

- Con Thermovent plus ridurre le temperature indicate per Calore superiore e inferiore di 20 °C.

Calore superiore/inferiore

Per preparare ricette tradizionali e soufflé.

- Cuocere solo su un ripiano.
- Cuocere i dolci in teglia nel terzo livello e le torte negli stampi nel secondo livello dal basso.
- Se si usano ricettari o ricette di vecchia data, impostare una temperatura di 10 °C inferiore a quella indicata. Il tempo di cottura rimane invece invariato.

Calore superiore

Da selezionare al termine della cottura quando la pietanza necessita di maggiore doratura in superficie.

Per gratinare e passare al forno gli sfornati.

Calore inferiore

Questa funzione può essere utilizzata a fine cottura per dorare la parte inferiore della pietanza.

Torte dolci/salate speciali

Per impasti liquidi per torte e pane surgelato con impasto alla soda.

Cottura intensa

Per cuocere torte con ripieno umido, p.es. torta alla ricotta, torta alle prugne, quiche Lorraine, torte con glassa la cui base non è stata cotta precedentemente, pizza.

- Cuocere nel ripiano più basso.

Cottura combinata

Il pane, i panini e la pasta sfoglia risultano lucenti se nella 1a fase vengono svaporati (umidità massima, temperatura bassa). La doratura superficiale si ottiene con un alto tenore di umidità e temperatura alta. Per asciugare la pasta, mantenere un basso tenore di umidità e innalzare la temperatura.

Cuocere

Indicazioni per la cottura di pane, dolci e surgelati

Filtri antigrasso

- Per cuocere dolci e torte salate, togliere il filtro antigrasso sul pannello posteriore. Diversamente la doratura superficiale risulta irregolare. Eccezione: crostata di prugne, pizza con farcia ricca.

Stampi per la cottura di dolci

- Per la cottura di dolci usare preferibilmente tortiere e stampi scuri in quanto assorbono meglio il calore e lo cedono più in fretta all'impasto. Tortiere e stampi chiari riflettono il calore.

Se si usano tortiere e stampi chiari, il tempo di cottura si prolunga.

- Infornare gli stampi allungati nel vano forno per il lungo. In tal modo il calore si distribuisce più omogeneamente intorno allo stampo, garantendo una cottura regolare.
- Con i programmi automatici utilizzare gli stampi indicati nel ricettario.

Teglia universale

Grazie alle proprietà antiaderenti delle superfici trattate in PerfectClean la teglia universale non deve essere imburata e infarinata prima di essere infornata.

Livello di introduzione

- Cuocere al massimo su due livelli contemporaneamente. Se si intende cuocere su due livelli, orientarsi con le indicazioni dei programmi automatici.

Carta da forno

La carta da forno è indicata per

- impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio; questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean,
- impasti appiccicosi per l'elevato contenuto di albume come ad es. pan di Spagna, meringhe o amaretti.
- Pasta sfoglia

Prodotti surgelati

- Per cuocere surgelati come patatine fritte, crocchette, torte, pizza e baguette impostare le temperature più basse indicate.
- Per questo motivo si consiglia di cuocere i prodotti surgelati (ad es. dolci, pizza o baguette) sulla griglia rivestita di carta forno.

La teglia universale può deformarsi cuocendo pietanze surgelate tanto da renderne impossibile l'estrazione quando è ancora calda.

- Per altri prodotti surgelati, ad es. patate fritte, crocchette e altri alimenti simili si può usare la teglia universale. Per una cottura delicata disporre i prodotti su carta da forno. Mescolare e girare spesso gli alimenti.

Avvertenze sulla tabella per dolci e altre pietanze

- Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa tra quelle indicate nella tabella.
- Non selezionare temperature più alte di quelle indicate. La durata di cottura verrebbe abbreviata ma il dolce, sovente, risulta irregolarmente dorato o cotto. In casi limite la pasta del dolce può rimanere cruda all'interno.
- Al termine del tempo di cottura più breve verificare se il dolce è cotto. Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto. Il dolce è cotto se sullo stuzzicadenti non rimane traccia dell'impasto.

Cuocere

Tabella per dolci e altre pietanze

Piantanza	Fase	Modalità	🔥 [°C]	ΔΔ [%]	⌚ [min.]
Impasto per pan di Spagna					
Teglia	–		150–180	–	25
Tortiera apribile	–		160–170	–	25–35
Pasta sfoglia					
ripieno	1		100	100	7
	2		190–210	90	10
	3		190–210	75	5
	4		190–210	0	6
Dolci/Biscotti*	–		180	–	15
Pasta per bignè					
Bignè/Éclair	–		150–185	0	50
Impasto al lievito					
Bagel	1		100	100	10
	2		200	0	24
Baguette, pane al farro	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180–210	0	30
Torta al burro	1		160	90	15
	2		120–165	0	10
Croissant	1		90	100	2
	2		160	90	10
	3		160–190	0	27
Pane ai tre cereali	1		30	100	15
	2		150	50	10
	3		150	0	100
Focaccia	1		40	100	10
	2		50	100	2
	3		210	0	6
	4		155–190	0	25

Pietanza	Fase	Modalità	🌡️ [°C]	∆ [%]	⌚ [min.]
Treccia al lievito	1		40	100	8
	2		50	100	2
	3		200	50	10
	4		160–200	0	12
Pane bianco in cassetta	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		220	0	25–50
Panini alle erbetto	1		155	90	9
	2		200	0	15–25
Panini ai cereali	1		155	90	9
	2		210	0	20–30
Pizza/Torta alle prugne	–		175–205	–	35
Treccia svizzera	1		90	100	6
	2		170–210	50	45
Stolle (dolce tipico tedesco)	1		150	100	30
	2		130–160	0	30
Torta sbrisolona	1		30	100	30
	2		160	90	25
	3		130–180	0	10
Panini dolci	1		40	100	8
	2		50	100	2
	3		200	50	10
	4		200	0	8–13
Pane integrale	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		190–215	0	30
Pane bianco	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		170–210	0	30
Panini di frumento	1		155	90	9
	2		200	0	20–30

Cuocere

Pietanza	Fase	Modalità	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min.]
Pane misto di frumento	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180-220	0	30
Tortino alle cipolle	-		190	-	25-35
Pasta frolla					
Dolci/Biscotti	1		185	50	6
	2		185	0	10-15
Base con ripieno asciutto	-		200	85	35
Base con ripieno umido*	1		210	0	15
	2		190	0	20-30
Teglia con ripieno	-		170-190	-	35-45
Impasto olio e ricotta					
Panini dolci	1		50	100	5
	2		165	50	5
	3		165	0	14-26
Pizza	-		155-185	-	30
Teglia	-		160-180	-	45-55
Impasto soffice					
Tortiera	-		170-190	-	55
Crostata di frutta su teglia	-		170-190	-	40
Dolci/Biscotti	-		150-190	95	25
Torta a strati	-		Livello 3	-	2-3**
Impasto a lievitazione naturale					
Pane misto segale	1		210	50	5
	2		190-210	0	50
Pane di segale	1		210	60	6
	2		210	0	6
	3		155-170	0	60

Pietanza	Fase	Modalità	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min.]
Impasto per strudel					
Strudel di mele	1	 	30	90	7
	2	 	190	0	35-60

🌡️ Temperatura/Livello grill / 💧 Umidità / 🕒 Tempo di cottura

  Cottura combinata Thermovent plus /   Cottura combinata Calore superiore/inferiore /

 Calore superiore/inferiore /  Thermovent plus /  Cottura intensa /  Torte dolci/salate speciali /  Grill grande

* Preriscaldare il vano forno vuoto

** a strato

Grigliare

 Pericolo di ustione!

Lo sportello del forno deve rimanere chiuso mentre è in funzione il grill altrimenti gli elementi di comando si riscaldano eccessivamente.

Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità di cottura Grill grande , Grill piccolo  e Cottura combinata  | Grill grande .

Grill grande

Per grigliare grandi quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in grandi stampi.

Grill piccolo

Per grigliare piccole quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in piccoli stampi.

Grill ventilato

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame.

Indicazioni per grigliare

- Appoggiare la pietanza sulla griglia e inserire sotto la teglia universale.
- Se si griglia del pesce, disporre sulla griglia un foglio di carta forno della grandezza della pietanza.
- Introdurre la pietanza nel vano forno freddo. Il forno a vapore non deve essere preriscaldato per il grill.
- Grigliare pietanze alte, p.es. mezzo pollo, sul ripiano centrale, e pietanze piane, p.es. bistecche, sul ripiano più alto.
- Voltare la pietanza dopo $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura con il grill. Eccezione: non voltare il pesce.

Suggerimenti

- Marinare o spennellare con olio le carni magre. Altri grassi si bruciano facilmente e sviluppano fumo.
- Incidere di traverso i würstel da grigliare.
- Utilizzare fette di carne o pesce del medesimo spessore per evitare differenze troppo accentuate nel tempo di cottura.
- Se la superficie di pezzi di carne più grandi diventa particolarmente dorata e il nucleo rimane crudo si consiglia di inserire la pietanza a un livello più basso o di continuare la cottura con una temperatura più bassa.
- Per controllare la cottura della carne, premere con un cucchiaino:
 - se la carne risulta molto elastica, l'interno è ancora rosso (al sangue).
 - se è poco elastica, all'interno è rosa (media cottura).
 - se non è per niente elastica, è ben cotta (ben cotta).

Grigliare

Tabella per grigliare

Pietanze da grigliare	Modalità	🔥 [°C]	💧 [%]	🕒 [min.]
Pesce				
Trota		Livello 3	–	25–30
Salmone		180	–	35
Sgombro		Livello 3	–	25
Carne/Salsicce				
Polpette		Livello 3	–	20
Salsiccia fresca/precotta		Livello 3	–	15–20
Altro				
Dorare il pane da toast		Livello 3	–	5–8
Pane da toast, farcito		Livello 3	–	8–15
Pannocchie di mais	 	Livello 3	30	23

🔥 Temperatura/Livello grill / 💧 Umidità / 🕒 Tempo di cottura con il grill

 Grill grande /  Grill ventilato /   Cottura combinata Grill grande

Visualizzare il menù "Impostazioni"

Ci si trova nel menù principale.

- Selezionare  Impostazioni.

Adesso è possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

Modificare e salvare le impostazioni

- Selezionare  Impostazioni.
- Strisciare sul display finché appare l'impostazione desiderata e premere.

Dalla cornice colorata si riconoscono le impostazioni selezionate.

- Strisciare sul display finché appare l'opzione desiderata e premere.
- Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Impostazioni

Elenco impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	... / deutsch / english / ... Paese
Orologio	Visualizzazione On / Off * / Spegnimento notturno Tipo di orologio Analogico * / Digitale 24h / 12h 24 h * / 12 h (am/pm) Impostare
Data	
Illuminazione	On / "On" per 15 secondi *
Schermata di avvio	Menù principale Modalità Programmi automatici Applicazioni speciali MyMiele Programmi personalizzati
Luminosità	■■■■■□□□
Volume	Segnali acustici Acustica tasti Melodia di benvenuto On * / Off
Unità di misura	Peso g * / lb / lb/oz Temperatura °C * / °F
Tenere in caldo	On / Off *
Risciacquo automatico	On * / Off
Riduzione vapore	On * / Off
Temperature consigliate	
Sicurezza	Blocco  On / Off * Blocco tasti On / Off *

Voce menù	Impostazioni possibili
Durezza acqua	Dolce Media Dura *
Rivenditori	Modalità fiera On / Off *
Impostazioni di serie	Impostazioni Programmi personalizzati Temperature consigliate MyMiele

* Impostazione di serie

Impostazioni

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, selezionare  Impostazioni e mediante il simbolo  tornare al sottomenù Lingua .

Ora

Visualizzazione

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

– On

L'ora viene sempre visualizzata a display. Toccando il rispettivo tasto sensore è possibile accendere e spegnere direttamente la luce , utilizzare le funzioni allarme + timer  o aprire e chiudere il pannello .

– Off

Il display è oscurato per risparmiare energia. Accendere il forno prima di poterlo utilizzare. Questo vale anche per l'illuminazione , le funzioni allarme + timer  e l'apertura e la chiusura dello sportello .

– 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.

Tipo di orologio

È possibile visualizzare l'orologio Analogo (in formato orologio con quadrante) oppure Digitale (ore:min). Con la visualizzazione digitale, a display appare anche la data.

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 (am/pm)

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.

Sincronizzazione

Questa voce del menù appare solo se si dispone del sistema Miele@home (v. istruzioni d'uso separate).

Data

Impostare la data.

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

Illuminazione

- On
La luce del vano 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 luce si riaccende per 15 secondi.

Schermata di avvio

Quando si accende il forno, appare di serie il menù principale. Anziché il menù principale è possibile selezionare come schermata di avvio anche p.es. direttamente le modalità o le immissioni sotto MyMiele.

Luminosità

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



- Selezionare più scuro o più chiaro, per modificare la luminosità.

Volume

Segnali acustici

Il volume 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 - o +, per modificare il volume.
- Selezionare On oppure Off, per attivare o disattivare i segnali acustici.

Acustica tasti

Il volume 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 - o +, per modificare il volume.
- Selezionare On oppure Off per attivare o disattivare l'acustica tasti.

Melodia di benvenuto

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

Impostazioni

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/oncie.

Temperatura

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

Tenere in caldo

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

- On
Con la modalità di cottura Cottura a vapore  è attiva la funzione Tenere in caldo, se si cuoce con una temperatura a partire da 80°C ca. Se le pietanze non vengono prelevate dal forno a vapore al termine del procedimento di cottura, dopo ca. 5 minuti si attiva questa funzione. A display compare Tenere in caldo e gli alimenti vengono tenuti in caldo per ca. 15 minuti a una temperatura di 70°C. Se si apre lo sportello o si tocca il display o , si interrompe questa fase di tenere in caldo.
- Off
La funzione Tenere in caldo è spenta.

Risciacquo automatico

Dopo aver spento il forno a vapore a seguito di un procedimento di cottura con vapore sul display compare Risciacquo apparecchio.

Con questo procedimento vengono risciacquati eventuali resti di alimenti dall'apparecchio.

È possibile attivare o disattivare il risciacquo automatico.

Riduzione del vapore

– On

Se si cuoce con una temperatura superiore a 80 °C (Cottura a vapore) oppure a 80-100 °C e 100 % di umidità (Cottura combinata), al termine del procedimento di cottura si accende automaticamente la riduzione del vapore. Grazie a questa funzione quando si apre lo sportello non evapora una quantità eccessiva di vapore. Sul display appare Riduzione del vapore oltre a Procedimento terminato.

– 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 selezionata la voce menù, compaiono le modalità e le applicazioni speciali con le rispettive proposte di temperatura.

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

Sicurezza

Blocco accensione

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

Con il blocco attivato è possibile tuttavia impostare subito un timer o un allarme.

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

– On

Il blocco viene attivato. Prima di poter utilizzare il forno, accenderlo e tenere premuto per almeno 6 secondi il simbolo .

– Off

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

Impostazioni

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 non è attivo. Tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto.

Durezza dell'acqua

Il forno a vapore è impostato di serie sulla durezza di acqua Dura. Affinché il forno funzioni in modo ottimale e possa essere decalcificato al momento giusto, impostare la durezza dell'acqua locale. Più dura è l'acqua, più spesso è necessario 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

Rivenditori

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

Modalità fiera

Se è stata attivata la modalità fiera, non appena si accende il forno a vapore appare Modalità fiera attiva. L'apparecchio non riscalda..

– On

La modalità fiera viene attivata se si preme il campo OK per ca. 4 secondi.

– Off

La modalità fiera viene disattivata se si preme il campo OK per ca. 4 secondi. È possibile utilizzare il forno 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.

– Temperature consigliate

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

– MyMiele

Tutte le immissioni MyMiele vengono cancellate.

Indicazioni per organismi di controllo

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

Pietanza test	Recipiente di cottura	Quantità [g]			* [°C]	[min]
Rifornimento di vapore						
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Distribuzione del vapore						
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Potenza con carico max.						
Piselli (8.3)	2x DGGL 12	risp. 1500	1, 3		100	**

Livello(i) dal basso / Temperatura / Modalità di cottura / Cottura a vapore / Durata cottura

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

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

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo DIN EN 50304 / DIN EN 60350 (funzioni del forno)

Pietanza test	Stampo per dolci	Modalità		🌡️ [°C]	🕒 ** [min]	Preriscaldamento	
Pasticcini di pasta frolla	1 teglia		3	140	36-42 (36)	no	sì
	2 teglie		1, 3 *	140	40-46 (41)	no	sì
	1 teglia		3	140	26-30 (28)	sì	sì
Smallcake o tortina	1 teglia		2	150	30-34 (30)	no	sì
Pan di Spagna	1 tortiera apribile 26 cm (su griglia)		2	180	31-34 (31)	no	sì
			2	180	22-26 (24)	sì	sì
Torta di mele ricoperta	1 tortiera apribile 20 cm (su griglia)		2	160	100-110 (105)	no	sì
			2	160	88-92 (90)	sì	sì
Toast	Griglia		4	Livello 3	3	6 min.	no
Bistecche	Griglia su teglia universale		4	Livello 3	1° lato 14 2° lato 10	5 min.	no

 Livello dal basso / 🌡️ Temperatura/Livello grill / 🕒 Durata cottura /  Selezionare Riscaldamento rapido

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Torte dolci/salate speciali /  Grill grande

* Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

** Il valore tra parentesi indica la durata di cottura ideale.

Classe di efficienza energetica

Per gli apparecchi viene rilevata la classe di efficienza energetica A in base alla norma EN50304. La classe fa riferimento ai dati di misurazione con la modalità Cottura delicata.

Pulizia e manutenzione

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 forno.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Sulle superfici in vetro i graffi a 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.

Per la pulizia utilizzare esclusivamente detersivi normalmente usati in ambito domestico.

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

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.

Prodotti non adatti

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

- detergenti contenenti soda, ammoniaci, 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

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

Rimuovere quindi subito lo sporco.

- Pulire le superfici con una spugna 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.

Pulizia e manutenzione

PerfectClean

Le superfici del vano forno e le griglie di supporto sono rivestite in

PerfectClean. In questo modo si crea un effetto ottico, l'affinamento dona un effetto cangiante alla superficie. Le superfici in PerfectClean convincono per il loro effetto anti-aderente e la pulizia estremamente semplice.

E' importante pulire le superfici dopo ogni uso per mantenerne inalterate le proprietà.

Se la superficie in PerfectClean è coperta da residui di procedimenti di cottura precedenti, l'effetto antiaderente è annullato. Utilizzare più volte il forno senza pulirlo può rendere difficili le successive operazioni di pulizia.

Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto di torta che trabocca da tortiere che non chiudono bene si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

Succhi di frutta che traboccano possono causare macchie permanenti che non possono più essere eliminate. Queste macchie non compromettono tuttavia la funzionalità dei materiali in PerfectClean.

Eliminare sempre i residui di detersivo, poiché riducono l'effetto antiaderente.

Per non danneggiare permanentemente le superfici in PerfectClean durante la pulizia non utilizzare:

- detersivi abrasivi (ad es. polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia),
- detersivi per piani cottura in vetroceramica,
- detersivo per vetroceramica e acciaio inossidabile,
- lana d'acciaio,
- spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi),
- spray per forno,
- il lavaggio in lavastoviglie,
- mezzi meccanici.

Per la pulizia del vano forno non utilizzare in nessun caso lo spray per forno poiché non si riesce a eliminare completamente.

Vano cottura

La superficie del vano forno è trattata con PerfectClean.

Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione riportate al capitolo "PerfectClean".

Per pulire comodamente il vano cottura è possibile smontare lo sportello (v. cap. "Sportello") ed estrarre le griglie di introduzione (v. cap. "Griglie d'introduzione").

Dopo un procedimento di cottura a vapore

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

Suggerimento: Alla fine è possibile asciugare il forno a vapore automaticamente (v. cap. "Pulizia-Manutenzione/Asciugatura").

Dopo aver cotto o grigliato

Dopo aver cotto o grigliato le pietanze pulire il vano cottura altrimenti i residui di sporco tendono a bruciare e non si riescono più a eliminare.

- Pulire il vano cottura con una spugna per stoviglie, acqua calda e detersivo per piatti. In caso di necessità è possibile utilizzare la parte più ruvida della spugna.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.
- Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

Suggerimento: La pulizia risulta più semplice se si ammolano i residui per alcuni minuti con detersivo oppure impostando il programma Pulizia  | Ammollo (v. cap. "Pulizia-Manutenzione - Ammollo").

Pulizia e manutenzione

Filtro sul fondo del vano cottura

- Lavare e asciugare il filtro sul fondo dopo ogni impiego.
- Eliminare e rimuovere eventuali colorazioni e depositi di calcare del filtro sul fondo con dell'aceto, quindi risciacquarlo con l'acqua.

Guarnizione sportello

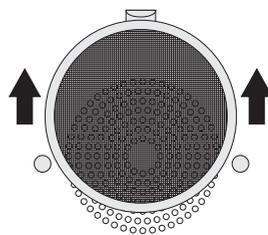
Dopo ogni procedimento di cottura pulire la guarnizione tra il lato interno dello sportello e il vano forno, dal momento che la guarnizione a causa di eventuali residui di grasso potrebbe diventare porosa e rompersi.

- Pulire la guarnizione con un panno in microfibra pulito e umido, senza detersivo per i piatti. È possibile utilizzare anche un panno di spugna, detersivo per i piatti e acqua calda.
- Asciugare la guarnizione con un panno morbido dopo ogni pulizia.
- Quando la guarnizione dello sportello diventa screpolata o porosa, sostituirla.

È possibile ordinare la guarnizione tramite l'assistenza tecnica Miele (v. in fondo alle presenti istruzioni d'uso).

Filtri antigrasso

Pulire il filtro antigrasso dopo ogni procedimento di arrostitura. È possibile lavare il filtro antigrasso in lavastoviglie.



- Estrarre il filtro, tirandolo verso l'alto.
- Pulire il filtro antigrasso in lavastoviglie oppure con un panno di spugna, detersivo per i piatti e acqua calda.

Lavando il filtro in lavastoviglie, il risultato è migliore se il filtro è messo in posizione orizzontale. A seconda del detersivo utilizzato, il filtro antigrasso può decolorarsi in modo permanente. Eventuali decolorazioni non pregiudicano comunque la sua funzionalità.

Serbatoio acqua/Contenitore acqua di condensa

Serbatoio dell'acqua e contenitore acqua di condensa possono essere lavati in lavastoviglie.

- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa. Quando si prelevano il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa, spingere entrambi leggermente verso l'alto.

Quando si prelevano il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa può fuoriuscire dell'acqua nel vano.

- Asciugare il vano del serbatoio dell'acqua.
- Risciacquare il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa a mano o in lavastoviglie.
- Quindi asciugare il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa con un panno, onde evitare residui di calcare.

Accessori

Recipienti di cottura e sonda termometrica

I recipienti di cottura e la sonda termometrica sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

- Dopo l'uso risciacquare e asciugare i recipienti di cottura e la sonda termometrica.

- Rimuovere le alterazioni di colore bluastre dei recipienti di cottura con l'aceto e risciacquarli con acqua.

Teglia universale e graticola

La superficie della teglia universale e della graticola sono affinate con PerfectClean.

Non lavare in lavastoviglie la teglia universale e la graticola!

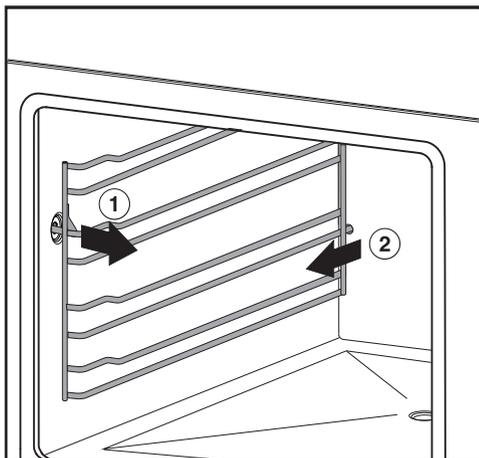
Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione riportate al capitolo "PerfectClean".

- Eliminare:
 - lo sporco leggero con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti.
 - le incrostazioni di sporco più dure con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti. All'occorrenza è possibile utilizzare anche la parte dura della spugna.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.
- Asciugare con un panno le superfici della teglia universale e della graticola.

Pulizia e manutenzione

Griglie di introduzione

La superficie delle griglie di introduzione è trattata con PerfectClean. Non lavare assolutamente le griglie in lavastoviglie. Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione riportate al capitolo "PerfectClean".



- Estrarre le griglie di supporto prima lateralmente ①, poi posteriormente ②.
- Eliminare:
 - lo sporco leggero con un panno spugna pulito, acqua calda e detersivo per i piatti.
 - le incrostazioni di sporco più dure con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti. All'occorrenza è possibile utilizzare anche la parte dura della spugna.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.

- Asciugare con un panno la griglia di introduzione.
- 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.

Pulizia/manutenzione

Le funzioni Fine alle e Avvio alle non sono proposte con Pulizia ⑤.

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 di acqua.
- Selezionare Pulizia ⑤ | Ammollo.

Il procedimento dura ca. 10 minuti.

Asciugatura

L'umidità residua presente nel vano cottura viene asciugata anche nei punti più critici.

- Asciugare il vano cottura con un panno.
- Selezionare Pulizia ⑤ | Asciugatura.

Il procedimento dura ca. 20 minuti.

Risciacquo

Con questo procedimento si risciacqua il sistema che conduce l'acqua. Inoltre si risciacquano eventuali residui di cibo presenti.

- Selezionare Pulizia ⑤ | Risciacquo.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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.

Pulizia e manutenzione

Nel corso del processo di decalcificazione occorre risciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita. Vuotare il contenitore dell'acqua di condensa.

- Accendere il forno a selezionare Pulizia  | Decalcificazione.

Sul display appare l'indicazione *Attendere...*. Viene preparato il procedimento di decalcificazione. La preparazione può durare alcuni minuti. Al termine della fase di preparazione viene richiesto di riempire il serbatoio dell'acqua.

- 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.
- Vuotare il contenitore dell'acqua di condensa.
- Confermare con OK.

A display compare il tempo residuo. Il processo di decalcificazione si avvia.

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

Nel corso del procedimento occorre vuotare, risciacquare e riempire il serbatoio di acqua pulita. Il contenitore acqua di condensa deve essere vuotato.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- Confermare con "OK".

Al termine del tempo residuo sul display compare *Vuotare il serbatoio dell'acqua di condensa.*

- Seguire le indicazioni a display.
- Confermare con OK.

Il procedimento di decalcificazione è terminato.

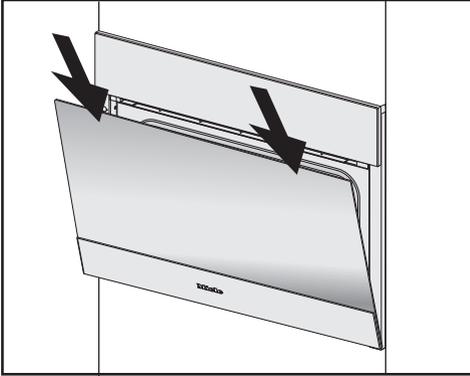
Al termine della decalcificazione

- Rimuovere, vuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa.
- Spegnere il forno a vapore.
- Far raffreddare il vano cottura.
- Quindi asciugare il vano cottura.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Sportello

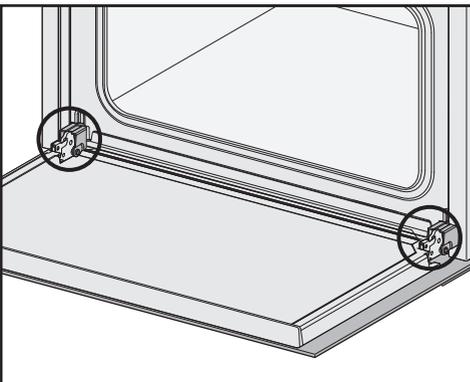
Rimuovere lo sportello

- Predisporre una superficie adeguata per lo sportello, ad es. un panno morbido.
- Aprire lo sportello di una fessura.

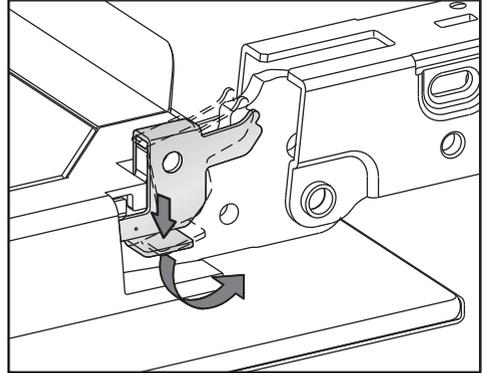


- Con entrambe le mani premere lo sportello sulla parte superiore una volta verso il basso.

Prima che lo sportello possa essere rimosso, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.



- Aprire completamente lo sportello.



- Per sbloccare le staffe d'arresto ruotarle su entrambe le cerniere fino alla battuta d'arresto in posizione obliqua.

⚠ Pericolo di ferirsi a causa dei supporti sportello.

I supporti dello sportello battono contro il forno a vapore.

Non sganciare lo sportello dai fissaggi quando è in posizione orizzontale.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.

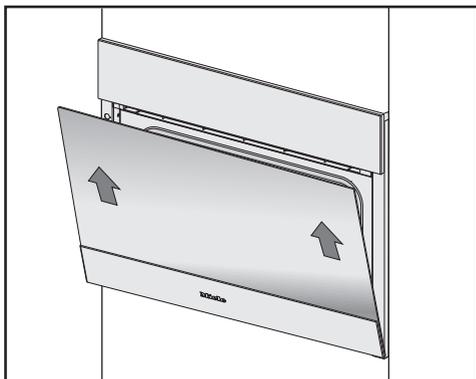
Fare attenzione a non danneggiare lo sportello!

La maniglia dello sportello potrebbe rompersi e i vetri dello sportello potrebbero danneggiarsi.

Non sollevare lo sportello dalla maniglia.

Accertarsi che lo sportello quando lo si stacca non sia in posizione obliqua.

Pulizia e manutenzione

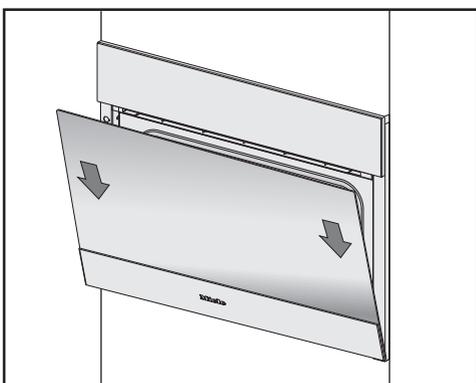


- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo obliquamente verso l'alto.
- Posizionare lo sportello sulla superficie appositamente predisposta.

Montaggio

Fare attenzione a non danneggiare lo sportello!

Accertarsi quando lo si monta che lo sportello non sia in posizione obliqua.

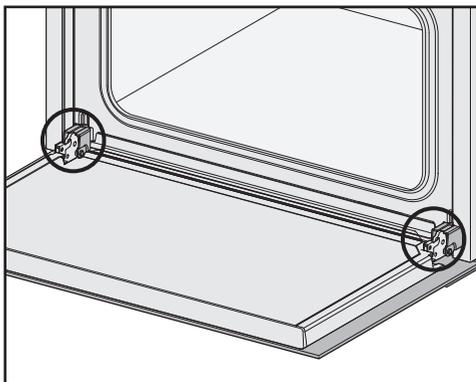


- Posizionare lo sportello sui supporti.

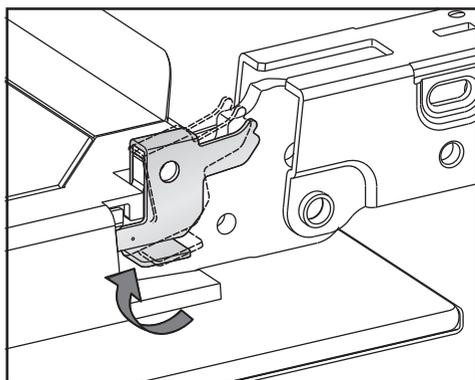
Fare attenzione a non danneggiare lo sportello!

Lo sportello potrebbe staccarsi dai supporti e danneggiarsi se le staffe d'arresto non sono bloccate.

Bloccare le staffe d'arresto dopo averle montate.



- Aprire completamente lo sportello.



- Bloccare le staffe d'arresto presenti sulle cerniere sportello, ruotandole fino alla battuta in senso orizzontale.

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 non diventa caldo.	La modalità fiera è attiva. Il forno a vapore può essere usato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. "Impostazioni - Rivenditori").
	Il vano cottura si è riscaldato per il funzionamento del cassetto scaldastoviglie montato sotto. ■ Aprire lo sportello e lasciare raffreddare il vano cottura.

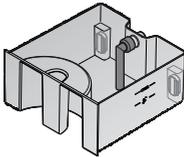
Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
<p>Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola?</p>	<p>La ventola continua a funzionare. Il forno a vapore è dotato di una ventola che convoglia le fumane 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.</p>
<p>Dopo aver acceso il forno a vapore, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.</p>	<p>Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio, ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.</p>
<p>Il forno a vapore non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco.</p>	<p>La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento si differenzia da quello vecchio per almeno 300 metri di altitudine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. cap. "Pulizia e manutenzione - Decalcificazione").
<p>Durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti?</p>	<p>Lo sportello non è chiuso bene.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Chiudere lo sportello. <p>La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eventualmente premere la guarnizione in modo che risulti applicata uniformemente su ogni punto. <p>La guarnizione dello sportello è danneggiata, p.es. ci sono delle crepe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sostituire la guarnizione. È possibile ordinarla tramite l'assistenza tecnica Miele (per i contatti v. in fondo alle presenti istruzioni).
<p>La luce del vano cottura non funziona.</p>	<p>La lampadina è difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio di assistenza se deve essere sostituita la lampadina.

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
<p>Il pannello non si apre/chiude in automatico nonostante si azioni più volte il tasto sensore .</p>	<p>Nell'area in cui si muove il pannello è presente un oggetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rimuoverlo. <p>Il dispositivo antischiacciamento è molto sensibile, per questo a volte succede che il pannello non si apra o chiuda.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aprire/chiudere il pannello manualmente (v. in fondo al capitolo). ■ Se il problema si ripresenta spesso, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
<p>Le funzioni <small>Avvio alle e Fine alle</small> non vengono eseguite.</p>	<p>La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, p.es. al termine di un procedimento di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Far raffreddare il vano cottura a sportello aperto. <p>Per Cottura di menù e Pulizia , generalmente, queste funzioni non sono disponibili.</p>
<p>La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella per la cottura dei dolci.</p>	<p>La temperatura impostata non coincide con la ricetta indicata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modificare la temperatura. <p>Il filtro antigrasso sulla parete posteriore è montato. In questo modo si prolunga il tempo di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Adeguare il tempo di cottura. <p>La ricetta è stata modificata. Ad es. aggiungendo più liquido o uova si prolunga il tempo di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Adeguare la temperatura e il tempo di cottura alla ricetta modificata.
<p>La torta / i biscotti presentano una doratura differente.</p>	<p>La temperatura impostata era troppo alta.</p> <p>Non è stato rimosso il filtro antigrasso sulla parete posteriore.</p> <p>La cottura è stata effettuata su più di due livelli.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Per cuocere utilizzare al massimo due livelli.

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
F10	<p>Il tubo di aspirazione nel serbatoio dell'acqua non è</p> <ul style="list-style-type: none">- collegato correttamente.- non è in posizione verticale. <p>■ Correggere la posizione del tubo di aspirazione:</p> 
F11 F20	<p>I tubi di scarico sono ostruiti.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Decalcificare il forno a vapore (v. cap. "Pulizia e manutenzione – Decalcificare").■ Se il guasto si ripresenta, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
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.
F55	<p>La durata massima di funzionamento di una modalità è stata superata ed è scattato il dispositivo di spegnimento automatico.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnerne e riaccendere il forno a vapore. <p>Il forno a vapore è di nuovo pronto per l'uso.</p>

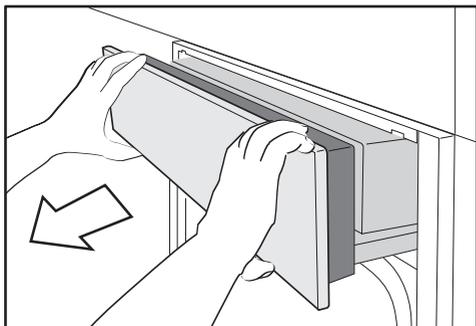
Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
F196	<p>Si è verificato un guasto.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnere e riaccendere il forno a vapore. <p>Il filtro alla base del vano cottura non è inserito correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnere il forno a vapore.■ Inserire il filtro in modo corretto: <div data-bbox="680 435 768 539" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Riaccendere il forno a vapore.■ Se la segnalazione di guasto ricompare anche dopo aver eliminato le cause, contattare l'assistenza tecnica.
F e altre cifre	<p>Difetto tecnico</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnere il forno a vapore e rivolgersi al servizio assistenza.

Guasti, cosa fare...?

Aprire il pannello manualmente

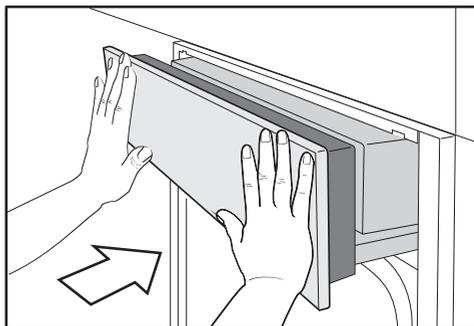
- Aprire lo sportello facendo attenzione.



- Afferrare il pannello in alto e in basso.
- Tirare il pannello verso di sé.
- Spingere il pannello con delicatezza verso l'alto.

Chiudere il pannello manualmente

- Afferrare il pannello in alto e in basso.
- Spingere il pannello con delicatezza verso il basso.



- Inserire il pannello.

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.

Recipienti di cottura

I recipienti di cottura forati e non forati sono molti e di dimensioni diverse:

I recipienti con una larghezza di **325** mm non possono essere inseriti direttamente nella griglia di introduzione; in questo caso occorre utilizzare la griglia portante.

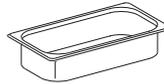
DGGL 1



Recipiente forato

Capacità 1,5 l / Volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxH)

DGG 2



1 recipiente non forato

Capacità 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

DGG 3



1 recipiente non forato

Capacità 4,0 l / Volume utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

Accessori su richiesta

DGGL 4



Recipiente forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 5



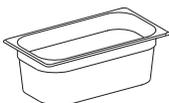
Recipiente forato
Capacità 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 6



Recipiente forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

DGG 7



1 recipiente non forato
Capacità 2,0 l / Volume utile 1,4 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 8



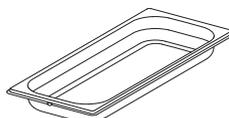
Recipiente forato
Capacità 2,0 l / Volume utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 12



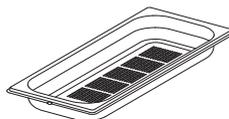
Recipiente forato
Capacità 5,4 l / Volume utile 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (LxPxH)

DGG 20



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

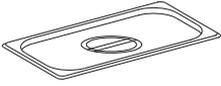
DGGL 20



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

Coperchio per recipiente di cottura

DGD 1/3



Coperchio per recipiente 325 x 175 mm

DGD 1/2



Coperchio per recipiente 325 x 265 mm

Prodotti per la pulizia

DGCLean (250 ml)



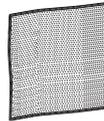
Prodotto speciale per sporco ostinato del vano cottura, soprattutto dopo aver arrostito.

Pastiglie decalcificanti (6 pezzi)



Per decalcificare il forno a vapore

Panno in microfibra

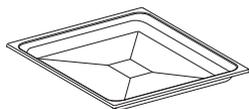


Per rimuovere impronte e sporco lieve.

Accessori su richiesta

Altro

Teglia universale



Teglia universale per cuocere, arrostitire e grigliare

Graticola



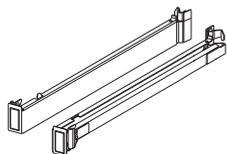
Graticola per cucinare, arrostitire e grigliare

Sonda termometrica



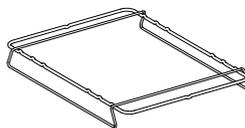
Per controllare in modo preciso i procedimenti di cottura. Misura la temperatura all'interno della pietanza (temperatura interna).

Guide completamente estraibili Flexi-Clip



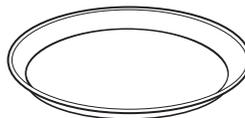
Le guide FlexiClip si possono agganciare a qualsiasi livello di introduzione e possono essere completamente estratte dal vano cottura

Griglia portante



Per agganciare i recipienti larghi 325 mm. La griglia portante si può inserire nelle guide del livello di introduzione.

Teglia rotonda



Per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert "gratinati", focacce o cottura di torte o pizza surgelate.

Non adatto al funzionamento nel forno a vapore!

Casseroles Gourmet

Casseroles in ghisa di alluminio, antiaderente. Può essere inserita nelle griglie di introduzione. Adatta anche alla zona rettangolare di un piano cottura in vetroceramica.

Non adatta ai piani cottura a induzione e a gas.

HUB 5000-M



Portata max. ca. 5,0 kg
Profondità 22 cm

HUB 5000-XL

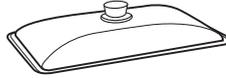


Portata max. ca. 8,0 kg
profondità 35 cm

Coperchio per casseruola Gourmet

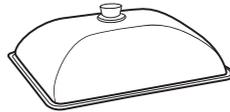
Coperchio della casseruola in acciaio inox

HBD 60-22



Adatta a HUB 5000-M

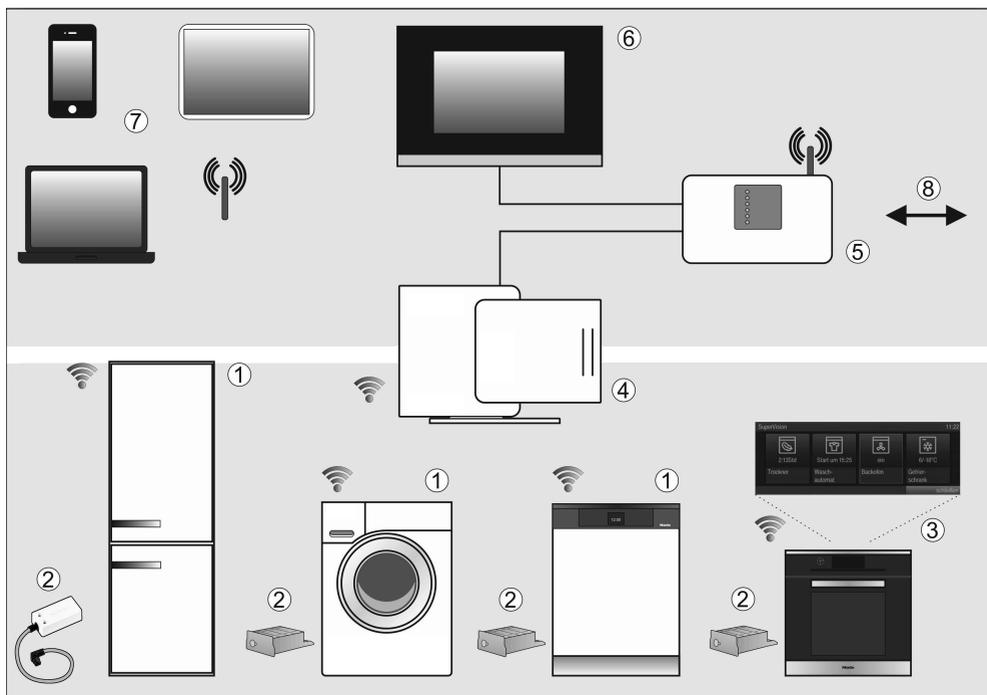
HBD 60-35



Adatta a HUB 5000-XL

Miele@home

È possibile far installare il sistema Miele@home in un secondo tempo dal servizio assistenza.



- ① Elettrodomestico predisposto per Miele@home
- ② Chiave di comunicazione Miele@home XKS3000Z o modulo di comunicazione XKM3000Z
- ③ Elettrodomestico predisposto per Miele@home con funzione SuperVision
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ Router WiFi
- ⑥ Collegamento a sistemi home automation
- ⑦ Smartphone, Tablet-PC, Laptop
- ⑧ Collegamento a Internet

Questo elettrodomestico ①/③ è predisposto per essere collegato in rete al sistema Miele@home tramite un modulo di comunicazione o una chiave di comunicazione ② acquistabili in un secondo tempo e un eventuale kit di modifica.

Grazie al sistema Miele@home gli elettrodomestici collegati in rete e predisposti per la comunicazione inviano attraverso l'impianto elettrico informazioni sul proprio stato e sullo svolgimento dei programmi a un visualizzatore ③, p.es. un forno con funzione SuperVision.

Visualizzazione delle informazioni, comandi degli elettrodomestici

- Elettrodomestico SuperVision ③
Sul display di alcuni elettrodomestici collegati in rete è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici in rete.
- Terminali portatili ⑦
Nel campo di ricezione della rete WLAN ⑤ e domestica è possibile visualizzare lo stato degli elettrodomestici ed eseguire comandi tramite PC, notebook, PC tablet o smartphone.
- Collegamenti in rete ⑥
Il sistema Miele@home consente di vivere in modo intelligente l'ambiente domestico. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici collegati in rete ad altri sistemi bus di casa.
- In Germania, in alternativa al sistema Miele@home Gateway, gli elettrodomestici collegati in rete possono essere integrati nella piattaforma QIVICON Smart Home (www.qivicon.de).

SmartStart (a seconda dell'elettrodomestico)

Gli elettrodomestici allacciati a Smart Grid si possono avviare automaticamente nelle ore in cui le tariffe elettriche sono più convenienti o quando è disponibile un'alimentazione elettrica sufficiente (ad es. dall'impianto fotovoltaico).

Accessori su richiesta (a seconda dell'elettrodomestico)

- Modulo di comunicazione XKM3000Z o chiave di comunicazione XKS3000Z
- Kit di modifica per la preparazione alla comunicazione XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

Agli accessori sono allegate proprie istruzioni d'uso e di installazione.

Ulteriori informazioni

Per ulteriori informazioni su Miele@home, consultare il sito internet di Miele e le istruzioni d'uso dei singoli componenti Miele@home.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

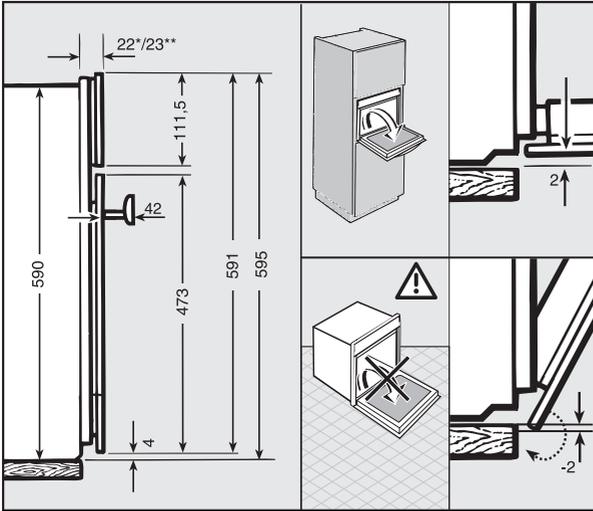
 Un incasso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

- ▶ 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.

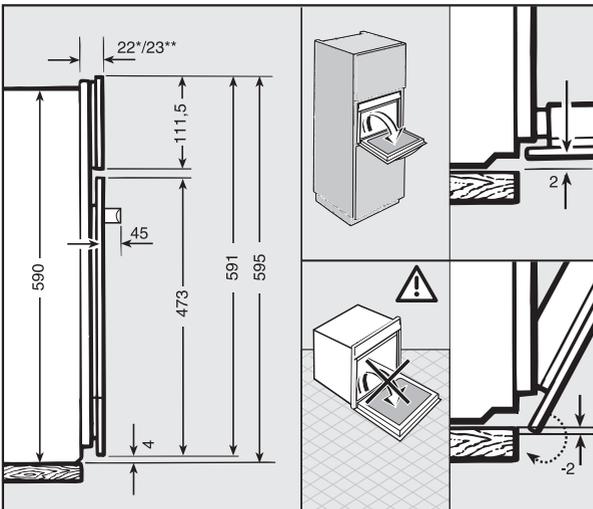
Tutte le misure sono indicate in mm.

Misure dettagliate del frontale del forno a vapore

Front Pure



Front Contour

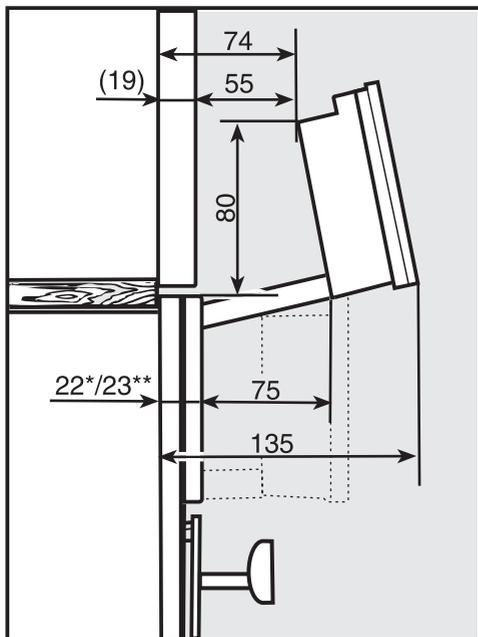


* frontale in vetro / ** frontale in metallo

Misure dettagliate del frontale del forno a vapore

Area di apertura del pannello

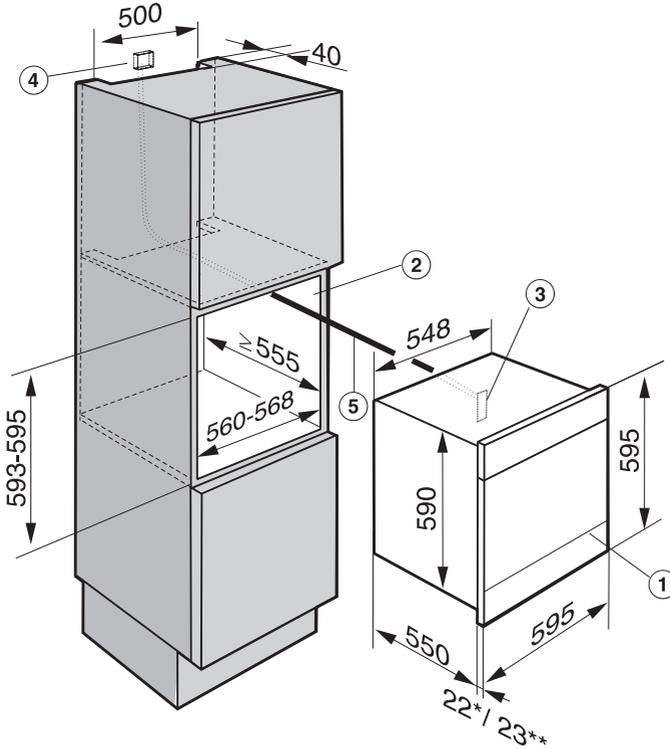
Accertarsi che nell'area di apertura del pannello non vi siano oggetti (p.es. maniglia di un'anta) che ne impediscano l'apertura e la chiusura.



* frontale in vetro / ** frontale in metallo

Incasso in un mobile a colonna

Dietro la nicchia d'incasso non deve essere presente una parete posteriore di armadi.

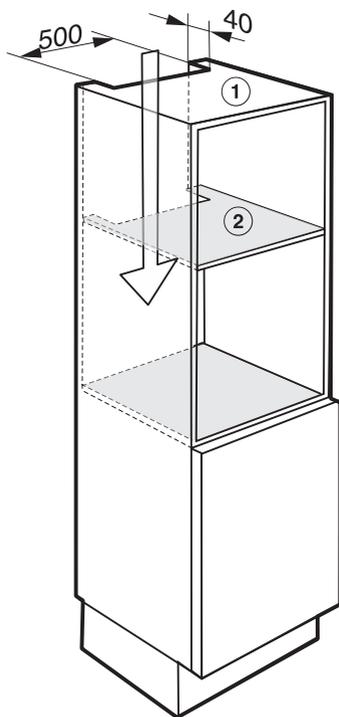


- ① Forno a vapore
- ② Nicchia d'incasso
- ③ Cavo di alimentazione elettrica – Passaggio nel forno a vapore
- ④ Posizione consigliata per l'allacciamento elettrico
- ⑤ Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm

* frontale in vetro / ** frontale in metallo

Misure d'incasso

Intagli per l'aerazione del forno a vapore

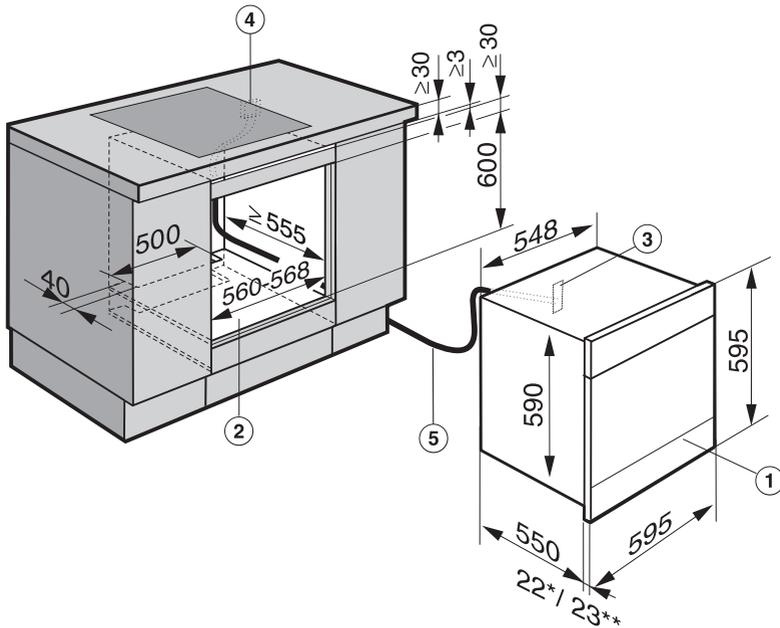


- ① Intaglio nella parte superiore dell'armadio
- ② Intaglio nel ripiano intermedio sopra la nicchia d'incasso.

Incasso in un mobile base

Dietro la nicchia d'incasso non deve essere presente una parete posteriore di armadi.

Se il forno a vapore deve essere incassato sotto un piano cottura, osservare le istruzioni per l'incasso così come l'altezza di incasso del piano cottura (v. istruzioni di montaggio piano cottura).

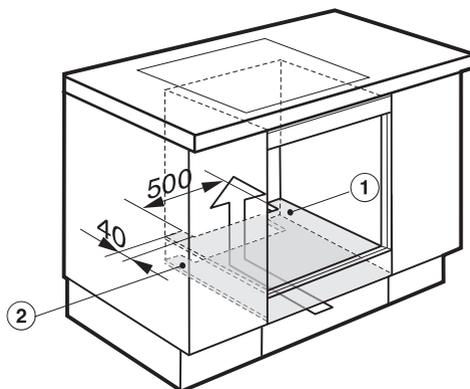


- ① Forno a vapore
- ② Nicchia d'incasso
- ③ Cavo di alimentazione elettrica – Passaggio nel forno a vapore
- ④ Posizione consigliata per l'allacciamento elettrico
- ⑤ Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm

* frontale in vetro / ** frontale in metallo

Misure d'incasso

Intagli per l'aerazione del forno a vapore



① Intaglio nel ripiano intermedio sotto la nicchia d'incasso

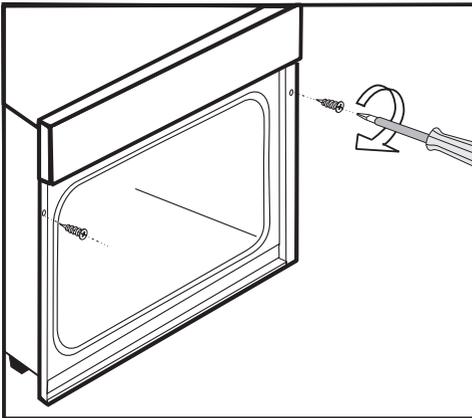
② Fessura nel ripiano dell'armadio

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 registralo. 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.

Allacciamento elettrico

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.

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)

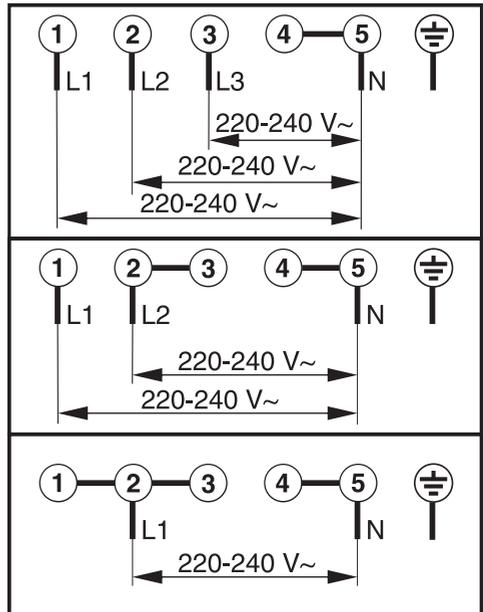
- Portare l'interruttore principale da 1 (On) su 0 (Off) oppure: azionare il tasto di controllo.

Sostituzione del cavo di alimentazione elettrica

⚠ Fare attenzione a 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.

Schema di allacciamento



Assistenza tecnica / Targhetta dati / Garanzia

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.

Per l'impiego e il funzionamento dell'apparecchio, Miele si serve di software.

Sono tutelati i poteri in capo a Miele e agli altri fornitori di software derivanti dai diritti d'autore (p.es. Adobe).

Miele e i suoi fornitori si riservano qualsivoglia diritto sui componenti software.

In particolare ne risulta vietata:

- la riproduzione e la diffusione,
- la produzione di modifiche e supporti derivati,
- la decompilazione, la reingegnerizzazione, la scomposizione e ogni altro tipo di riduzione dei software.

Questo prodotto contiene il software Adobe® Flash® Player con licenza di Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe e Flash sono marchi depositati di Adobe Systems Incorporated.

Nei software sono stati integrati componenti aggiuntivi coperti da GNU (General Public License) e ulteriori licenze Open Source.

È possibile ottenere un'anteprima dei componenti Open Source integrati oltre a una copia della relativa licenza sul sito <http://www.miele.com/device-software-licences>, dopo aver immesso il nome del prodotto in questione.

Miele rilascia il codice sorgente di tutti i componenti di software licenziati, coperti da GNU (General Public License) e ulteriori licenze Open Source.

Per ottenere il codice sorgente, inviare una e-mail a info@miele.com.

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

DGC 6860



it-IT

M.-Nr. 10 309 130 / 02