


Istruzioni d'uso e di montaggio



Forno a vapore combinato




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








Indice

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze	6
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	15
Panoramica	16
Comandi	17
Tasto On/Off	18
Display	18
Tasti sensore	18
Simboli.....	20
Attività	21
Selezionare la voce menù	21
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione	21
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti	21
Selezionare modalità o funzione	22
Immettere cifre	22
Attivare MobileStart.....	22
Aspirare acqua	23
Dotazione	24
Targhetta dati.....	24
Dotazione	24
Accessori di serie e su richiesta.....	24
Dispositivi di sicurezza	31
Superfici in PerfectClean.....	32
Al primo avvio	33
Miele@home	33
Impostazioni di base	34
Riscaldare per la prima volta il forno a vapore combinato e risciacquare il sistema di evaporazione.....	35
Impostazioni	36
Elenco impostazioni	36
Accedere al menù "Impostazioni"	38
Lingua 	38
Orologio.....	38
Illuminazione.....	39
Display.....	39
Volume.....	39
Unità di misura	40
Booster	40
Raffreddamento rapido	40
Tenere in caldo	40
Temperature consigliate	41

Funzionam. suppl. vent.	41
Durezza acqua.....	42
Altitudine	44
Sicurezza	44
Miele@home	45
Comando remoto	46
Attivare MobileStart.....	46
Remote Update	46
Versione software.....	47
Rivenditori	47
Impostazioni di serie	47
Timer	48
Menù principale e sottomenù	50
Consigli per risparmiare energia	51
Uso	53
Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura.....	54
Modificare la temperatura	54
Impostare durate di cottura.....	55
Modificare le durate di cottura impostate	55
Cancellare le durate di cottura impostate	56
Interrompere il procedimento di cottura.....	56
Interrompere il procedimento di cottura nella modalità Cottura a vapore 	57
Preriscaldare il vano cottura.....	58
Booster.....	58
Raffreddamento rapido	59
Tenere in caldo	59
Cottura a vapore	60
Utilizzare Cottura a vapore 	60
Alimenti surgelati	61
Cottura con liquidi	61
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	61
Ripiano	61
Temperatura	61
Durata di cottura.....	61
Verdure	61
Pesce.....	62
Carne.....	63
Riso	64
Cereali	64
Impasti.....	64
Frutta	64

Indice

Cottura con vapore	65
Utilizzare Cottura con vapore 	65
Programmi automatici	67
Categorie	67
Utilizzare i programmi automatici	67
Indicazioni sull'uso	67
Altre applicazioni	68
Scongelare	68
La cottura a basse temperature	69
Conservazione	70
Essiccare	72
Prodotti surgelati/alimenti precotti	73
Scaldare stoviglie	73
Cuocere pane e dolci	74
Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci	74
Indicazioni relative alle tabelle di cottura	74
Indicazioni relative alle modalità	75
Arrostire	76
Consigli per la cottura	76
Indicazioni relative alle tabelle di cottura	77
Indicazioni relative alle modalità	78
Grigliare	79
Consigli per grigliare	79
Indicazioni relative alle tabelle di cottura	79
Indicazioni relative alle modalità	80
Pulizia e manutenzione	81
Prodotti non adatti	81
Rimuovere lo sporco normale	82
Rimuovere lo sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip)	82
Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip	83
Pulire la parete posteriore rivestita di smalto catalitico	84
Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o simili	84
Rimuovere lo sporco di olio e grasso	84
Pulire il cielo del vano cottura	85
Evapor. acqua residua	85
Pulizia	87
Ammollo	87
Asciugatura	87
Decalcificazione	88
Smontare lo sportello	91

Smontare lo sportello	92
Montare lo sportello	94
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip	94
Smontare la parete posteriore	95
Cosa fare se...	96
Assistenza tecnica	102
Contatti in caso di guasto	102
Garanzia	102
Installazione	103
Misure d'incasso	103
Incasso in un mobile colonna o base	103
Vista laterale	104
Allacciamenti e aerazione	105
Incassare il forno a vapore combinato	106
Allacciamento elettrico	107
Tabelle per la cottura	108
Verdura 	108
Pesce 	109
Carne 	109
Impasti 	109
Riso 	109
Impasto soffice	110
Impasto lavorato	111
Impasto al lievito	112
Impasto olio e ricotta	113
Impasto per Pan di Spagna	113
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe	114
Sfiziose salate	115
Manzo	116
Vitello	117
Maiale	118
Agnello, selvaggina	119
Pollame, pesce	120
Indicazioni per organismi di controllo	121
Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità Cottura a vapore )	121
Pietanze test Cottura menù (modalità Cottura a vapore )	122
Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità forno)	123
Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1	124
Dichiarazione di conformità	125
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione	126

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

Ai sensi della norma IEC/EN 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione del forno a vapore combinato nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

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

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

Uso corretto

- ▶ Questo forno a vapore combinato è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Il forno a vapore combinato deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere a vapore, cuocere, arrostitire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essicarli. 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 combinato, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Possono eventualmente utilizzare questo elettrodomestico senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare le lampadine speciali solo per l'uso previsto. Non sono adatte per illuminare l'ambiente.
- ▶ Questo forno a vapore combinato comprende 1 sorgente luminosa della classe di efficienza energetica G.

Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
- ▶ Tenere lontano dal forno a vapore combinato 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 combinato 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.
- ▶ In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno a vapore combinato senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocare con l'elettrodomestico.
- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare.
Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde e del vapore caldo. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno a vapore combinato diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare il forno a vapore combinato mentre è in funzione.

Tenere lontani i bambini dal forno a vapore combinato finché non si è raffreddato per evitare che si scottino.

► Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto.

La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.

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

Sicurezza tecnica

► Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

► Un forno a vapore combinato danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il forno a vapore combinato se è danneggiato.

► È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ La sicurezza elettrica del forno a vapore combinato è garantita solo se l'apparecchio è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che sia garantita questa condizione fondamentale per la sicurezza. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a vapore combinato devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché l'elettrodomestico non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Per questo non collegare il forno a vapore combinato alla rete elettrica utilizzando questo tipo di prese o spine.
- ▶ Per questioni di sicurezza, usare l'elettrodomestico solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare questo elettrodomestico in luoghi non stazionari (p.es. sulle navi).
- ▶ Pericolo di ferimento a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche può causare anomalie di funzionamento. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Il diritto alla garanzia decade se il forno a vapore combinato non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Solo con i pezzi di ricambio originali, Miele dà la garanzia di soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- ▶ In caso di un forno a vapore combinato senza cavo di alimentazione, deve essere installato un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").
- ▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► In caso di lavori di installazione, manutenzione e riparazione è necessario che il forno a vapore combinato sia completamente staccato dalla rete elettrica, p.es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. cap. "Cosa fare se...?"). Accertarsene nel modo seguente:

- disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
- svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
- sfilare la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

► Per funzionare correttamente, il forno a vapore combinato ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (p.es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

► Se il forno a vapore combinato è stato incassato dietro un frontale del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione l'apparecchio. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il forno a vapore combinato, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno a vapore combinato si è completamente raffreddato.

Impiego corretto

► Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde e del vapore caldo. Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile bruciarsi a contatto con il vapore, le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori.



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

► Pericolo di ferirsi a causa delle pietanze molto calde.



Le pietanze potrebbero traboccare introducendo o prelevando i recipienti di cottura. Con il vapore è possibile bruciarsi.

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello dell'apparecchio per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento, spegnendo il forno a vapore combinato e staccando la spina elettrica. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è disperso.
- ▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno a vapore combinato acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'elettrodomestico quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che eventualmente prendono fuoco. Spegnere l'elettrodomestico e soffocare le fiamme, lasciando chiuso lo sportello.
- ▶ Quando si grigliano le pietanze, durate di cottura prolungate causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare le durate di cottura consigliate.
- ▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle alte temperature del grill. Non utilizzare mai modalità grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Utilizzare le modalità Thermovent plus  o Calore superiore/inferiore .
- ▶ 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.
- ▶ Sfruttando il calore residuo per tenere in caldo le pietanze, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa, si possono verificare corrosioni nel forno a vapore combinato. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Non spegnere il forno a vapore combinato, ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. La ventola di raffreddamento rimane quindi automaticamente accesa.
- ▶ Le pietanze che vengono tenute in caldo o conservate nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità che ne deriva può corrodere il forno a vapore combinato. Per questo coprire gli alimenti.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Lo smalto del fondo del vano cottura può creparsi o scoppiare a causa di un accumulo di calore.
Non rivestire mai il fondo del vano cottura p.es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno.
Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente le modalità Thermovent plus  o Cottura delicata (Cottura delicata)  senza la funzione Booster.
- ▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.
- ▶ Pericolo di ferimento a causa del vapore acqueo. Nei procedimenti di cottura con apporto di umidità e nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua si genera vapore acqueo che può causare ustioni. Non aprire mai lo sportello durante un procedimento di cottura con vapore o mentre è in corso l'evaporazione dell'acqua residua.
- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta. Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme.
- ▶ Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno a vapore combinato si fondono a temperature alte e possono danneggiare l'apparecchio o iniziare a bruciare.
Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte all'impiego nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.
Se per la cottura a vapore si desidera utilizzare stoviglie in plastica, accertarsi che siano resistenti alle alte temperature (fino 100 °C) e al vapore. Altre stoviglie in plastica possono fondersi, diventare porose o rompersi.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non cuocere e non riscaldare barattoli.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.
- ▶ La portata dello sportello è di max. 15 kg. Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non si incastrino nulla. Il forno a vapore combinato si può danneggiare.
- ▶ Il vapore può giungere ai componenti che conducono tensione e far scattare un corto circuito. Inoltre i componenti elettrici possono danneggiarsi. Non mettere mai in funzione un forno a vapore combinato senza copertura della lampada.

Per superfici in acciaio inox:

- ▶ Si potrebbe danneggiare il rivestimento ed eliminare il suo effetto protettivo antisporcato. Non attaccare mai post-it, nastro adesivo trasparente o altri adesivi sulla superficie in acciaio.
- ▶ I magneti possono causare graffi. Non utilizzare la superficie in acciaio inossidabile come lavagna per magneti.

Pulizia e manutenzione

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi. Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip"). Rimontare correttamente le griglie di introduzione.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ La parete posteriore rivestita di smalto catalitico può essere smontata per la pulizia (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Smontare parete posteriore"). Rimontare la parete posteriore correttamente e non utilizzare mai il forno a vapore combinato, senza averla prima montata.
- ▶ Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (p.es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno a vapore combinato e l'ambiente circostante. I danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

Accessori

- ▶ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma dell'apparecchio.
- ▶ Le casseruole Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (se presenti) non possono essere introdotte nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggia. A causa della distanza ridotta si forma una colonna di calore e lo smalto può scoppiare o creparsi. Non inserire la casseruola Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo antiestrazione non funzionerebbe. Utilizzare in generale il ripiano 2.

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Smaltimento delle apparecchiature

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

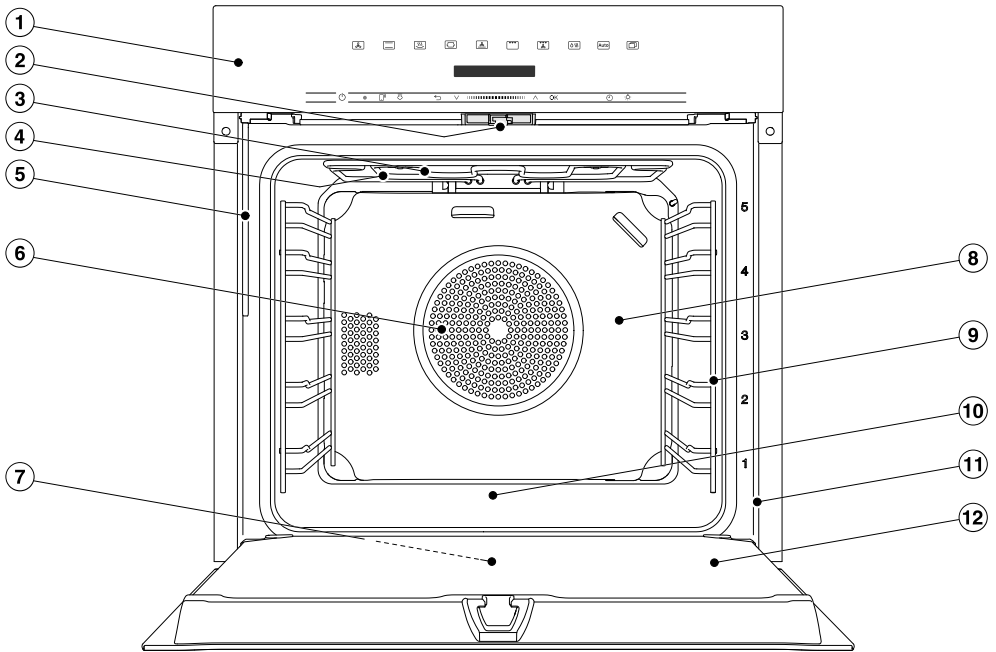


Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente,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

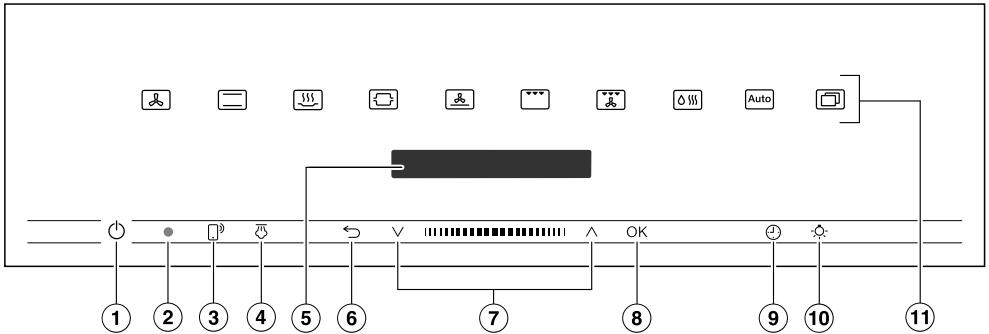
re eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento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








Panoramica

Forno a vapore combinato




- ① Comandi
- ② Chiusura sportello
- ③ Resistenza di riscaldamento calore superiore/grill
- ④ Apertura per l'afflusso di vapore
- ⑤ Tubo di aspirazione sistema di evaporazione
- ⑥ Apertura aspirazione ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑦ Canaletta di raccolta
- ⑧ Parete posteriore rivestita di smalto catalitico
- ⑨ Griglia con 5 ripiani di introduzione
- ⑩ Base vano cottura con resistenza Calore inferiore sottostante
- ⑪ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑫ Sportello



- ① **Tasto On/Off**  nell'incavo
Per accendere e spegnere il forno a vapore combinato
- ② **Interfaccia ottica**
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ③ **Tasto sensore** 
Per comandare il forno a vapore combinato tramite dispositivo mobile
- ④ **Tasto sensore** 
Per attivare le immissioni di vapore nella modalità Cottura con vapore 
- ⑤ **Display**
Visualizzazione dell'ora e informazioni sull'uso
- ⑥ **Tasto sensore** 
Per tornare gradualmente indietro e per modificare le voci menù nel corso di un processo di cottura
- ⑦ **Area di navigazione** con tasti freccia \wedge e \vee
Per sfogliare gli elenchi di selezione e per modificare i valori
- ⑧ **Tasto sensore OK**
Per accedere alle funzioni e per memorizzare le impostazioni
- ⑨ **Tasto sensore** 
Per impostare un tempo breve, una durata di cottura o un'ora di avvio o di fine per il processo di cottura
- ⑩ **Tasto sensore** 
Accensione e spegnimento luce vano cottura
- ⑪ **Tasti sensore**
Per selezionare modalità di funzionamento, programmi automatici e impostazioni

Comandi


Tasto On/Off

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


Con questo tasto si accende e si spegne l'apparecchio.

Display

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

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

Tasti sensore







I tasti sensore reagiscono al contatto. A ogni contatto è associato un segnale acustico. Questa acustica tasti può essere disattivata tramite Altri  | Impostazioni | Volume | Acustica tasti.

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



Tasti sensore sopra il display

Informazioni relative alle modalità e ad altre funzioni sono riportate ai capitoli “Menù principale e sottomenù” “Impostazioni”, “Programmi automatici” e “Altre applicazioni”.

Tasti sensore sotto il display





Tasto sensore	Funzione
	<p>Se si desidera comandare un forno a vapore combinato tramite un dispositivo mobile, occorre avere il sistema Miele@home, attivare l'impostazione Comando remoto e toccare il tasto sensore. Infine il tasto sensore si illumina e la funzione MobileStart è disponibile.</p> <p>Finché è acceso il tasto sensore, è possibile gestire il forno a vapore combinato tramite un dispositivo mobile (v. cap. "Impostazioni", par. "Miele@home").</p>
	<p>Se con la modalità Cottura con vapore  sono state selezionate immissioni di vapore manuali, attivare le immissioni con questo tasto sensore.</p> <p>Non appena può essere attivata un'immissione di vapore, questo tasto sensore si accende di luce arancione.</p> <p>Parallelamente all'immissione di vapore in corso, a display appare .</p>
	<p>A seconda del menù in cui ci si trova, con questo tasto sensore si accede al menù sovraordinato oppure si torna al menù principale.</p> <p>Se contemporaneamente è in corso un processo di cottura, con questo tasto sensore è possibile interromperlo.</p>
	<p>Nell'area di navigazione sfogliare con i tasti freccia o nell'area degli elenchi di selezione verso l'alto o il basso. La voce menù che si desidera selezionare compare a display.</p> <p>Valore e impostazioni possono essere modificati con i tasti freccia o con l'area in mezzo.</p>

Comandi

Tasto sensore	Funzione
OK	<p>Non appena compare un valore, un'indicazione o un'impostazione che si può confermare, il tasto sensore OK si accende di arancione.</p> <p>Selezionando questo tasto sensore si visualizzano funzioni come p.es. il timer, si salvano modifiche di valori o impostazioni o si confermano le indicazioni.</p>
	<p>Se non è in corso nessun processo di cottura, con questo tasto sensore è possibile impostare in qualsiasi momento un tempo breve (p.es. per preparare delle uova).</p> <p>Se nel contempo è in corso un processo di cottura, si può impostare un tempo breve, una durata di cottura e un'ora di avvio e di fine per il processo.</p>
	<p>Selezionando questo tasto sensore è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura.</p> <p>A seconda dell'impostazione selezionata, la luce del vano cottura si spegne dopo 15 secondi oppure rimane spenta o accesa costantemente.</p>

Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
i	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare questa finestra informativa con OK.
	Timer
	Il segno di spunta contrassegna l'impostazione attuale.
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.
	Il blocco accensione impedisce che l'elettrodomestico venga inavvertitamente acceso (v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza").

Si gestisce il forno a vapore tramite l'area di navigazione con i tasti freccia \wedge e \vee e l'area in mezzo **||||■|||**.

Non appena compare un valore, un'indicazione o un'impostazione che si può confermare, il tasto sensore *OK* si accende di arancione.

Selezionare la voce menù

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||■|||** verso destra o sinistra finché compare la voce menù desiderata.

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

- Confermare la selezione con *OK*.

Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

L'impostazione attuale è contrassegnata da un segno di spunta \checkmark .

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||■|||** verso destra o sinistra finché compare il valore desiderato o l'impostazione desiderata.

- Confermare con *OK*.

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

Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

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

Quando non è indicato nessun segmento oppure ne è indicato solo uno, è selezionato il valore minimo o l'impostazione è disattivata (p.es. per il volume).


- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||■|||** verso destra o sinistra finché compare l'impostazione desiderata.

- Confermare la selezione con *OK*.

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


Attività

Selezionare modalità o funzione

I tasti sensore delle modalità e delle funzioni (p.es. Altri ) si trovano sopra il display (v. cap. “Uso” e “Impostazioni”).

- Toccare il tasto sensore della modalità o funzione desiderata.

Il tasto sensore sul pannello comandi è acceso in arancione.

- Nelle modalità di funzionamento e funzioni: impostare valori come p.es. la temperatura.
- Sotto Altri : sfogliare gli elenchi di selezione finché compare la voce menù desiderata.
- Confermare con *OK*.

Cambiare modalità


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

Il tasto sensore della modalità sinora selezionata si accende di arancione.

- Toccare il tasto sensore della nuova modalità o funzione.


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

Il tasto sensore della modalità modificata si accende di arancione.

Sotto Altri  sfogliare gli elenchi di selezione finché compare la voce menù desiderata.

Immettere cifre

Le cifre che possono essere modificate sono retroilluminate di luce chiara.


- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area  verso destra o sinistra finché la cifra desiderata è retroilluminata di luce chiara.


Suggerimento: Se si tiene premuto un tasto freccia, i valori scorrono in automatico finché si rilascia il tasto.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene salvata. Si torna al menù sovraordinato.

Attivare MobileStart



- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

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

I comandi diretti sul forno a vapore combinato hanno la precedenza sui comandi da remoto tramite app.

È possibile usare MobileStart finché è acceso il tasto sensore .

Aspirare acqua

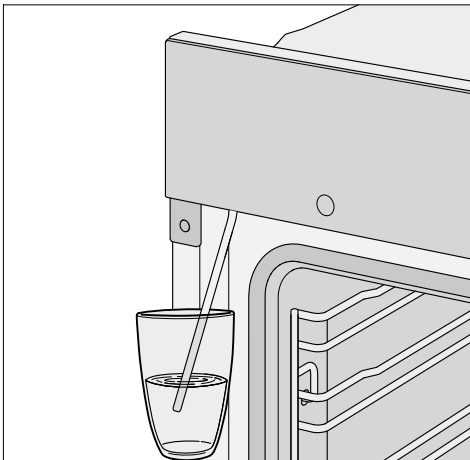
Nelle modalità Cottura a vapore  e Cottura con vapore  compare la richiesta di preparare acqua per il processo di cottura.

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua pulita richiesta.

L'acqua distillata o gassata e altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

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

- Aprire lo sportello.
- Inclinare verso di sé il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con l'acqua pulita.
- Confermare con OK.

Si avvia il procedimento di aspirazione.


La quantità di acqua pulita effettivamente aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

È possibile interrompere un procedimento di aspirazione in ogni momento, selezionando *OK* e poi proseguirlo.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione e chiudere lo sportello.

Si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene aspirata.

Il procedimento di cottura si avvia. Durante il processo di cottura l'acqua viene introdotta nel vano cottura in forma di vapore. Le aperture per l'afflusso di vapore si trovano nell'area posteriore sinistra del cielo del vano cottura.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

Con un procedimento di cottura con vapore, quando si apre lo sportello può fuoriuscire molto vapore caldo. Con il vapore è possibile ustionarsi. Fare un passo indietro e aspettare che il vapore si sia disperso.

Dotazione

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

Targhetta dati

La targhetta dati è visibile sul telaio frontale a sportello aperto.

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

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

Dotazione

- Istruzioni d'uso e di montaggio per utilizzare le funzioni del forno a vapore combinato
- Ricettario con ricette per i programmi automatici e le modalità di funzionamento
- Viti per il fissaggio del forno a vapore combinato nel mobile base
- Compresse per la decalcificazione e un tubo in plastica con ventosa per decalcificare il sistema di evaporazione
- Accessori vari

Accessori di serie e su richiesta

La dotazione varia in base al modello.

Di norma il forno a vapore combinato è dotato di griglie di introduzione, recipiente per la cottura, teglia universale e griglia per arrostitire (in breve: griglia).


A seconda del modello, il forno a vapore combinato è dotato in parte di altri accessori, qui descritti.

Tutti gli accessori descritti così come i prodotti per la cura e la pulizia sono adatti ai forni a vapore Miele.

È possibile acquistarli su internet (<https://www.miele.it>), presso il servizio di assistenza tecnica oppure i rivenditori Miele.

Al momento dell'ordine indicare il modello del forno a vapore in vostro possesso e la denominazione degli accessori desiderati.

Griglie di introduzione

Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di introduzione con i ripiani  per introdurre gli accessori.

La denominazione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

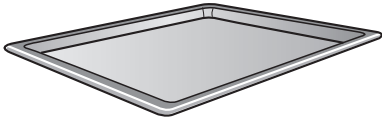
Ogni ripiano si compone di 2 asticelle disposte l'una sopra l'altra.

Gli accessori (ad es. griglia) vengono inseriti tra le asticelle.

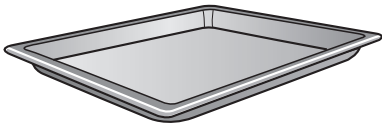
Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip").

Teglia standard, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione

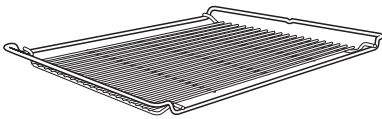
Teglia standard HBB 71:



Teglia universale HUBB 71:



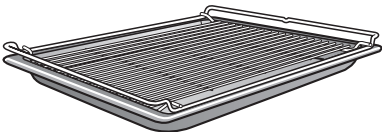
Griglia HBBR 71:




Inserire questi accessori sempre tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di introduzione.

Inserire la griglia sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

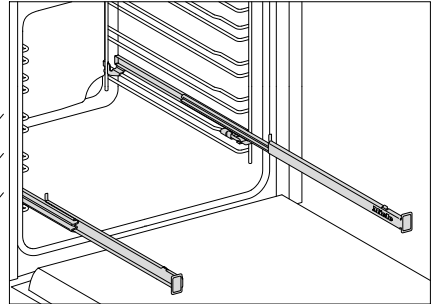
Sui lati corti di questi accessori si trova un dispositivo di sicurezza antiestrazione disposto al centro. Impedisce che gli accessori fuoriescano dalle griglie di introduzione, quando li si vuole estrarre solo in parte.



Se si usa la teglia universale con la griglia appoggiata sopra, la teglia viene introdotta tra le asticelle di un ripiano e la griglia automaticamente sopra.

Con la modalità Cottura a vapore  introdurre **sempre** la teglia universale al ripiano 1, per raccogliere il liquido.

Guide completamente estraibili Flexi-Clip HFC 70-C

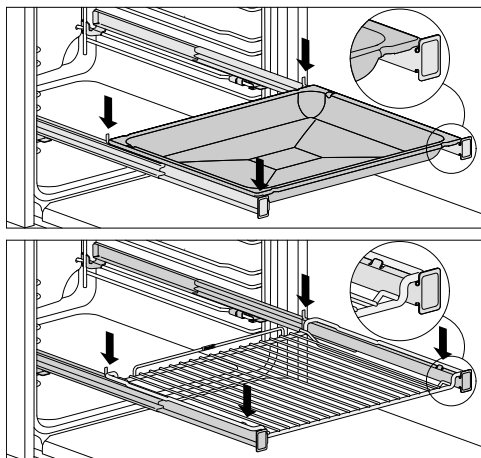


Le guide completamente estraibili Flexi-Clip possono essere montate solo sui ripiani 1, 2 e 3.

Le guide FlexiClip possono essere completamente estratte dal vano cottura. Consentono di controllare facilmente gli alimenti nel forno.

Inserire completamente le guide completamente estraibili FlexiClip prima di disporvi sopra gli accessori.

Dotazione



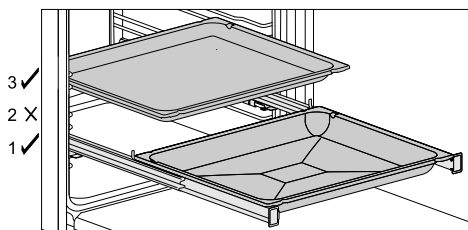
Affinché gli accessori non possano inavvertitamente cadere,

- accertarsi che siano sempre disposti tra i naselli di arresto anteriori e posteriori delle guide,
- inserire la graticola sulle guide FlexiClip sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

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

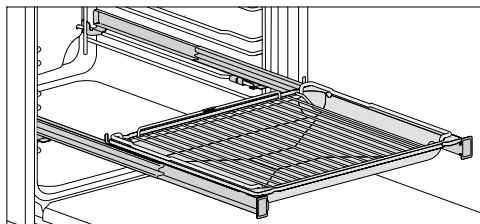
Poiché le guide si applicano sulle asticelle superiori di un ripiano, la distanza dal ripiano di introduzione immediatamente sopra si riduce. In caso di distanza troppo ridotta si pregiudica il risultato di cottura.

Cottura contemporaneamente con diverse teglie, teglie universali o griglie.



- introdurre la teglia, la teglia universale o la griglia sulle guide FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori rispettare almeno la distanza di un ripiano di introduzione verso l'alto dalle guide FlexiClip.

È possibile utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra sulle guide FlexiClip.



- Introdurre la teglia universale con griglia appoggiata sopra sulle guide FlexiClip. Al momento dell'introduzione la graticola scivola automaticamente tra le asticelle dei ripiani di introduzione al di sopra delle guide FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori rispettare almeno la distanza di un ripiano di introduzione verso l'alto dalle guide FlexiClip.

Montaggio delle guide estraibili FlexiClip

! Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

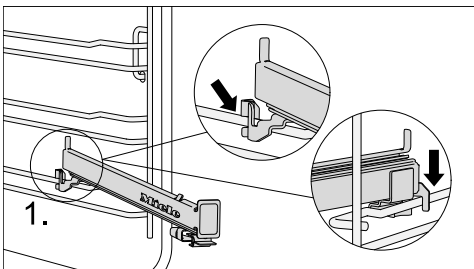
Far raffreddare le resistenze, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide estraibili FlexiClip.

Introdurre le guide completamente estraibili FlexiClip preferibilmente sul ripiano 1. In questo modo si possono utilizzare per tutte le pietanze da cucinare sul ripiano 2.

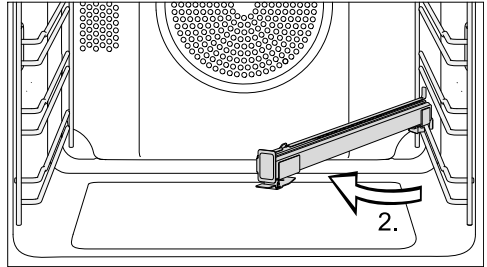
Un ripiano della griglia di introduzione si compone di due asticelle. Le guide FlexiClip vengono rispettivamente montate sulle asticelle superiori di un ripiano.

Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

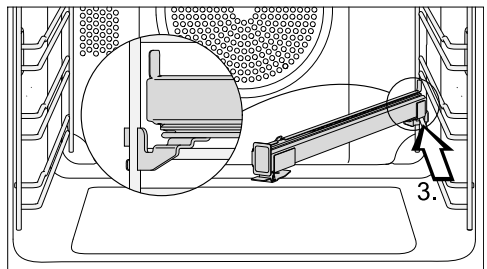
Non estrarre completamente le guide FlexiClip per montarle o smontarle.



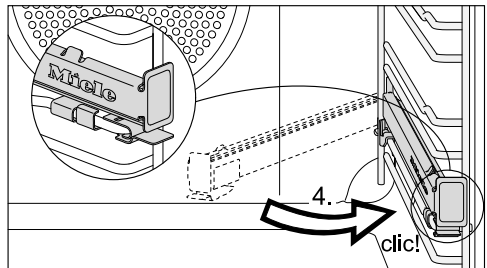
■ Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sull'asticella superiore di un ripiano (1.).



■ Ribaltare la guida FlexiClip verso il centro del vano (2.).



■ Spingere la guida FlexiClip lungo il sostegno superiore verso il retro fino alla battuta d'arresto (3.).



■ Spostare la guida FlexiClip indietro e agganciarla sul sostegno superiore con un "clac" percepibile (4.).

Se dopo il montaggio le guide FlexiClip dovessero bloccarsi, la prima volta estrarle agendo con un po' di forza.

Dotazione

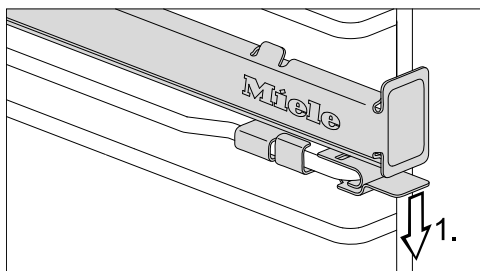
Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

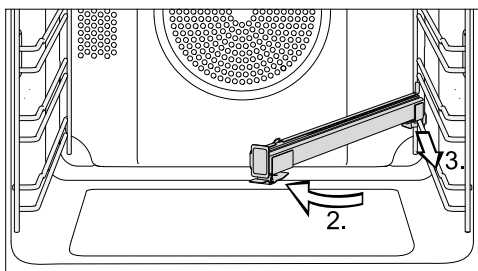
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

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

- Introdurre completamente la guida FlexiClip.



- Premere la linguetta della guida FlexiClip verso il basso (1.).



- Orientare la guida FlexiClip verso il centro del vano cottura (2.) e tirarla verso di sé lungo le asticelle superiori (3.).
- Sollevare la guida FlexiClip dalle asticelle ed estrarla.

Stampi di cottura rotondi



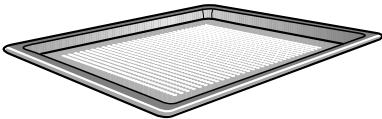
Lo **stampo rotondo non forato HBF 27-1** è adatto alla preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o alla cottura di torte o pizze surgelate.

Lo **stampo rotondo forato HBFP 27-1** è stato realizzato in modo specifico per la preparazione di pane e dolci con impasto al lievito e di olio e ricotta. La fine foratura consente che l'alimento si dori nella parte inferiore. Lo stampo può essere usato anche per essiccare.

La superficie smaltata dei due stampi è in PerfectClean.

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

Teglia Gourmet, forata HBBL 71




La teglia forata Gourmet è stata realizzata in modo specifico per la preparazione di pane e dolci con impasto al lievito e di olio e ricotta.

La fine foratura consente che l'alimento si dori nella parte inferiore.

La teglia Gourmet può essere usata anche per essiccare.

La superficie smaltata è in PerfectClean.

La **teglia rotonda forata HBFP 27-1** offre le stesse possibilità di impiego.

La teglia Gourmet forata e lo stampo forato, rotondo, non sono adatti all'impiego nella modalità Cottura a vapore .

Utilizzare la teglia Gourmet forata e lo stampo rotondo forato esclusivamente per la cottura.

Pietra di cottura HBS 70

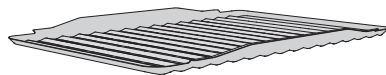


Con la pietra di cottura si ottengono risultati ottimali per le pietanze che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.

La pietra di cottura è in ceramica refrattaria smaltata. Per disporre e togliere le pietanze dalla pietra utilizzare la paletta in legno non trattato in dotazione.

- Introdurre la griglia e appoggiare la pietra di cottura sulla griglia.

Teglia per arrostitire e grigliare HGBB 71



La teglia per grigliare e arrostitire viene appoggiata sulla teglia universale. Durante la cottura al grill o quando si arrostisce, questa teglia impedisce che il liquido derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa invece essere riutilizzato.

La superficie smaltata è in PerfectClean.

Dotazione

Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

Le casseruole Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, possono essere inserite direttamente nelle griglie di introduzione. Sono anche dotate di un dispositivo antiestrazione.

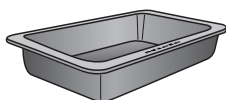
La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

Le casseruole Gourmet sono disponibili in diverse profondità. Larghezza e altezza sono uguali.

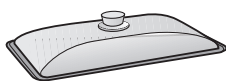
Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

**Profondità: 22
cm**

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

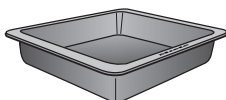


HBD 60-22

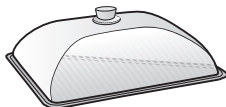


**Profondità: 35
cm**

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* per piani cottura a induzione

Recipiente per cottura a vapore

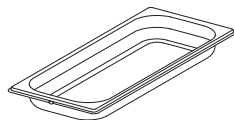
Il forno a vapore combinato è fornito con un recipiente di cottura in acciaio inossidabile. Se lo si desidera, si possono acquistare altri recipienti di diverse dimensioni, forati o non forati.

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

Il recipiente di cottura con le pietanze viene inserito al ripiano 3.

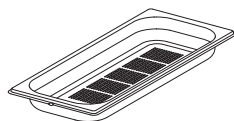
Introdurre **sempre** la teglia universale al ripiano 1, per raccogliere il liquido.

DGG 20



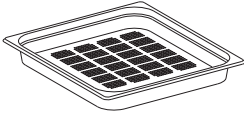
1 recipiente non forato
Capacità 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

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)

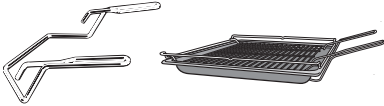
Accessori con smalto catalitico

Parete posteriore

Ordinare il ricambio se lo smalto catalitico è divenuto inefficace a causa di un utilizzo scorretto o in caso di sporco eccessivo.

Quando si effettua un ordine, indicare il modello del forno a vapore combinato.

Maniglia speciale HEG



Questa maniglia serve per estrarre la teglia universale, la teglia standard e la griglia.

Accessori per la pulizia e la manutenzione

- Compresse per la decalcificazione, tubo in plastica con ventosa per decalcificare il forno a vapore combinato
- Panno in microfibra universale Miele
- Detergente per forno Miele

Dispositivi di sicurezza

- **Blocco accensione** 
(v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza").
- **Blocco tasti**
(v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza")
- **Ventola di raffreddamento**
(v. cap. "Impostazioni", par. "Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento")
- **Spegnimento di sicurezza**
La dotazione di sicurezza si attiva automaticamente se l'apparecchio funziona per un periodo straordinariamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità selezionata.
- **Sportello ventilato**
Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore. Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.
È possibile smontare lo sportello per pulirlo e poi rimontarlo (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

Dotazione

Superfici in PerfectClean

Le superfici in PerfectClean sono caratterizzate da eccezionali proprietà antiaderenti e semplificano enormemente i lavori di pulizia.

Le pietanze preparate si staccano facilmente al termine della cottura. Anche lo sporco ostinato di processi di cottura o arrostitura si rimuove senza difficoltà.

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano questo tipo di superficie.

Le superfici in PerfectClean sono paragonabili al vetro per quanto concerne la pulizia.

Leggere le indicazioni al capitolo “Pulizia e manutenzione” affinché rimangano invariati i vantaggi dell'effetto antiaderente e della semplice pulizia.

Superfici in PerfectClean:

- Vano cottura
- Griglie di introduzione
- Griglia
- Teglia universale
- Teglia standard
- Teglia per arrostitire e grigliare
- Teglia Gourmet, forata
- Stampo rotondo, forato
- Stampo rotondo

Miele@home

Il forno a vapore combinato è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo sono necessari:

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

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

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

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento dell'elettrodomestico
- visualizzare le indicazioni relative ai processi di cottura del forno a vapore combinato
- terminare processi di cottura in corso

Se si collega il forno a vapore combinato alla rete WLAN, aumenta il consumo energetico, anche se l'apparecchio è spento.

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

Disponibilità connessione WLAN

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

Disponibilità Miele@home

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

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

Informazioni relative alla disponibilità sono riportate sulla pagina internet www.miele.com.

App Miele


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



Al primo avvio

Impostazioni di base

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

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.


Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento.

Per questioni di sicurezza, usare l'elettrodomestico solo se incassato.

L'apparecchio si accende automaticamente nel momento in cui viene allacciato alla rete elettrica.

Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.
- Confermare con *OK*.

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

Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.
- Confermare con *OK*.

Connettere Miele@home

A display compare Connettere "Miele@home".

- Se si desidera connettere direttamente Miele@home, confermare con *OK*.
- Se si desidera rimandare la connessione, selezionare Saltare e confermare con *OK*.

Informazioni relative alla successiva connessione sono riportate al capitolo "Impostazioni", par. "Miele@home".

- Se si desidera connettere Miele@home subito, selezionare il metodo di connessione desiderato.

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

Impostare l'ora

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

Impostare la durezza dell'acqua

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

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

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

Concludere il primo avvio


- Seguire altre eventuali indicazioni a display.

Le operazioni necessarie per il primo avvio sono terminate.

Riscaldare per la prima volta il forno a vapore combinato e risciacquare il sistema di evaporazione

Quando si riscalda l'apparecchio per la prima volta, si possono generare cattivi odori. Questi odori si eliminano riscaldando il forno a vapore combinato per almeno un'ora. Nel contempo si consiglia di risciacquare il sistema di evaporazione.

Durante il procedimento di riscaldamento, fare in modo che la cucina sia ben arieggiata. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno a vapore combinato e dagli accessori.
- Pulire polvere ed eventuali residui di imballaggio dal vano cottura con un panno umido prima della fase di riscaldamento.
- Montare le guide completamente estraibili FlexiClip sulle griglie di introduzione e introdurre tutte le teglie e la griglia.
- Con il tasto On/Off si accende il forno a vapore combinato .

Appare Selezionare modalità.

- Selezionare Cottura con vapore .

Compare la temperatura consigliata (160 °C).


Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

- Impostare la temperatura massima possibile (250 °C).


- Confermare con OK.
- Selezionare Immiss. automatica vap..
Appare la richiesta di aspirazione.

- Riempire il recipiente con la quantità di acqua pulita richiesta e seguire le indicazioni a display (v. cap. "Impostazioni", par. Aspirare l'acqua").

Riscaldare il forno a vapore combinato almeno per un'ora.

- Spegner il forno a vapore combinato dopo almeno un'ora con il tasto On/Off .

Al termine del primo riscaldamento, pulire il vano cottura

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.






Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura e lavarli a mano (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.


Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Impostazioni

Elenco impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	... deutsch english ... Posizione
Orologio	Visualizzazione On* Off Spegnimento notturno 24h / 12h 12 h 24 h* Impostare
Illuminazione	On "On" per 15 secondi* Off
Display	Luminosità  QuickTouch On Off*
Volume	Segnali acustici Melodie*  Un tono solo  Acustica tasti  Melodia di benvenuto On* Off
Unità di misura	Temperatura °C* °F
Booster	On* Off
Raffreddamento rapido	On* Off
Tenere in caldo	On Off*


* Impostazione di serie



Voce menù	Impostazioni possibili
Temperature consigliate	
Funzionam. suppl. vent.	In base alla temperat.* A tempo
Durezza acqua	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Altitudine	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Sicurezza	Blocco tasti On Off* Blocco accensione  On Off*
Miele@home	Attivare Disattivare Stato connessione Connettere di nuovo Ripristinare Connettere
Comando remoto	On* Off
Remote Update	On* Off
Versione software	
Rivenditori	Modalità fiera On Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni elettrodom. Temperature consigliate

* Impostazione di serie

Impostazioni

Accedere al menù "Impostazioni"

Nel menù Altri  | Impostazioni è possibile personalizzare il vostro elettrodomestico, adattando le impostazioni di serie alle vostre esigenze.

- Selezionare Altri .
- Selezionare Impostazioni .
- Selezionare l'impostazione desiderata.


È possibile controllare o modificare le impostazioni.



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

Lingua

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

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

Suggerimento: Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende, selezionare il tasto sensore .

Orientarsi con il simbolo  per tornare al sottomenù Lingua .

Orologio

Visualizzazione

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

- On
L'ora viene sempre visualizzata a display.
Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | On, tutti i tasti

sensori reagiscono subito al contatto.

Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | Off, si deve accendere il forno a vapore combinato prima di poterlo usare.

- Off
Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica. Occorre accendere l'elettrodomestico, prima di utilizzarlo.
- Spegnimento notturno
Per risparmiare energia elettrica, l'ora a display è visualizzata solo dalle 5 h alle 23 h. Nel tempo restante il display è oscurato.

24h / 12h

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



Impostare

Impostare le ore e i minuti.

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

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



Illuminazione

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

Display

Luminosità

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

-  luminosità massima
-  luminosità minima

QuickTouch

Selezionare come devono reagire i tasti sensore quando il forno a vapore combinato è spento:

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

- Off
Indipendentemente dall'impostazione Orologio | Visualizzazione i tasti sensore reagiscono solo quando l'apparecchio è acceso o un determinato tempo dopo lo spegnimento.

Volume



Segnali acustici

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

Melodie

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



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

-  Volume massimo
-  La melodia è spenta.

Un tono solo

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

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

-  Suono massimo
-  Suono minimo

Impostazioni


Acustica tasti

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

- ■■■■■■■■
Volume massimo

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

Melodia di benvenuto

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

Unità di misura

Temperatura

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

Booster

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

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

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

Raffreddamento rapido

Con la funzione **Raffreddamento rapido** si possono raffreddare rapidamente le pietanze e il vano cottura al termine del procedimento di cottura.

Questa funzione è utile se si desidera p.es. avviare direttamente un programma automatico, per il quale il vano cottura deve essere freddo.

Con la funzione **Tenere in caldo** è possibile tenere in caldo la pietanza al termine del procedimento di cottura, senza che continui a cuocere.

- On
La funzione **Raffreddamento rapido** è attiva. Al termine del procedimento di cottura lo sportello si apre automaticamente di poco. La ventola di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura rapidamente.

- Off
La funzione **Raffreddamento rapido** è disattivata. Al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane chiuso. La ventola di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura.

Tenere in caldo

Con la funzione **Tenere in caldo** è possibile tenere in caldo la pietanza al termine del procedimento di cottura, senza che continui a cuocere. La pietanza si tiene al caldo a una temperatura preimpostata (Impostazioni | Temperature consigliate | Tenere in caldo).

Si può utilizzare la funzione **Tenere in caldo** solo combinata alla funzione **Raffreddamento rapido**.

- On

La funzione **Tenere in caldo** è attiva. Al termine del procedimento di cottura lo sportello si apre automaticamente di poco. La ventola di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura rapidamente alla temperatura preimpostata.

Non appena si raggiunge la temperatura, lo sportello si richiude automaticamente per tenere in caldo la pietanza.

- Off

La funzione **Tenere in caldo** è disattivata. Al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane chiuso. La ventola di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura.

Temperature consigliate

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

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

- Selezionare la modalità desiderata.
- Modificare la temperatura consigliata.
- Confermare con **OK**.

È possibile inoltre modificare la temperatura proposta per la funzione **Tenere in caldo**.

Funzionam. suppl. vent.

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non possa depositarsi umidità.

- In base alla temperat.

La ventola di raffreddamento si disattiva quando la temperatura nel vano cottura è inferiore a 70 °C ca.

- A tempo

La ventola di raffreddamento viene disattivata dopo ca. 25 minuti.

L'acqua di condensa può danneggiare i mobili adiacenti e il piano di lavoro e corrodere l'interno del forno a vapore combinato.

Se si tengono in caldo gli alimenti nel vano cottura, con l'impostazione **A tempo** l'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi e sui frontali dei mobili oppure forma delle goccioline sotto il piano di lavoro.

Con l'impostazione **A tempo** non tenere al caldo alcuna pietanza nel vano cottura.

Impostazioni

Durezza acqua

Affinché il forno a vapore combinato funzioni in modo ottimale e possa essere decalcificato al momento giusto, impostare la durezza dell'acqua locale. Maggiore è la durezza dell'acqua, con maggiore frequenza deve essere decalcificato l'apparecchio.

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

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

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

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l)	Impostazione
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19

Impostazioni

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca ²⁺ o ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Impostazione
°dH	mmol/l		
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70


Impostazioni

Altitudine

La temperatura di ebollizione dell'acqua varia in base all'altitudine del luogo di installazione: Con questa impostazione, dopo un trasloco modificare la temperatura di ebollizione dell'acqua, se l'altitudine del luogo di installazione diverge da quella precedente di almeno 300 metri.

Sicurezza

Blocco tasti

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

- On

Il blocco tasti è attivato. Toccare il tasto sensore *OK* per almeno 6 secondi per disattivare il blocco tasti per un breve periodo.

- Off

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

Blocco accensione

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

Con il blocco di accensione attivato è possibile impostare subito un timer e usare la funzione MobileStart.

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

- On

Il blocco accensione è attivato. Prima di poter utilizzare il forno a vapore, toccare il tasto sensore *OK* per almeno 6 secondi.

- Off

Il blocco accensione è disattivato. Usare il forno a vapore come di consueto.

Miele@home

Il forno a vapore fa parte degli elettrodomestici predisposti per Miele@home. Il forno a vapore è dotato di serie di un modulo di comunicazione WLAN ed è adatto alla comunicazione wireless.

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

- Attivare
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è disattivato. La funzione WLAN viene nuovamente attivata.
- Disattivare
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivato. Miele@home resta configurato, mentre la funzione viene WLAN disattivata.
- Stato connessione
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivato. Sul display compaiono informazioni come qualità di ricezione WLAN, nome della rete e indirizzo IP.
- Connettere di nuovo
Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. Resettare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione alla rete.
- Ripristinare
Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. La funzione WLAN si spegne e la connessione alla rete WLAN si resetta all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home. Resettare le impostazioni di rete quando si smaltisce, si vende un forno a vapore oppure quando si mette in funzione un forno a vapore usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso all'elettrodomestico.
- Connettere
Questa impostazione è visibile solo se non è stabilita ancora alcuna connessione alla rete WLAN. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.


Impostazioni


Comando remoto

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

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

Attivare MobileStart

- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

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

I comandi diretti sul forno a vapore combinato hanno la precedenza sui comandi da remoto tramite app.

È possibile usare MobileStart finché è acceso il tasto sensore .

Remote Update

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

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

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

Attivazione/disattivazione

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

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

Svolgimento del RemoteUpdate

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

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

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

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

L'aggiornamento può durare alcuni minuti.

Per il RemoteUpdate, tenere conto di quanto segue:

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

Versione software

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

Rivenditori

Questa funzione consente di presentare ai rivenditori specializzati il forno a vapore senza riscaldamento. Questa impostazione non è necessaria per l'utilizzo privato.

Modalità fiera

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


- On
La modalità fiera viene attivata se si preme il tasto sensore OK per almeno 4 secondi.
- Off
La modalità fiera viene disattivata se si preme il tasto sensore OK per almeno 4 secondi. Usare il forno a vapore combinato come di consueto.

Impostazioni di serie

- Impostazioni elettrodom.
Tutte le impostazioni vengono resettate e vengono ripristinate le impostazioni di serie.
- Temperature consigliate
Le temperature proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.

Timer

Usare la funzione Timer

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

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


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

Suggerimento: Con una modalità con apporto di umidità utilizzare il timer per ricordarsi di avviare le immissioni di vapore manuali al momento desiderato.

Impostare il timer

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

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


- Selezionare il tasto sensore .
- Se nel contempo è in corso un processo di cottura, selezionare Timer.


Compare la richiesta Impostare 00:00 Min..

- Con l'area di navigazione impostare 06:20.

- Confermare con *OK*.


Il tempo breve viene memorizzato.


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

Se contemporaneamente è in corso un processo di cottura **senza** durata impostata, compaiono  e il tempo breve che scorre a ritroso non appena viene raggiunta la temperatura impostata.

Se contemporaneamente è in corso un processo di cottura **con** durata impostata, sullo sfondo scorre il tempo breve a ritroso poiché la durata ha la precedenza sul display.

Se ci si trova in un menù, il tempo breve scorre sullo sfondo.

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

- Selezionare il tasto sensore .
- Confermare con *OK*, se necessario.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il timer

- Selezionare il tasto sensore ⌚.
- Se nel contempo è in corso un processo di cottura, selezionare **Timer**.
- Selezionare **Modificare**.
- Confermare con **OK**.

Appare il timer (tempo breve).

- Modificare il tempo impostato sul timer.
- Confermare con **OK**.












Il tempo breve modificato viene memorizzato.

Cancellare il tempo impostato sul timer





- Selezionare il tasto sensore ⌚.
- Se nel contempo è in corso un processo di cottura, selezionare **Timer**.
- Selezionare **Cancellare**.
- Confermare con **OK**.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Menù principale e sottomenù

Menù	Valore proposto	Area
Modalità di funzionamento		
Thermovent plus 	160 °C	30–250 °C
Calore superiore/inferiore 	180 °C	30–250 °C
Cottura a vapore 	100 °C	70–100 °C
Arrostire 	160 °C	100–230 °C
Cottura intensa 	170 °C	50–250 °C
Grill grande 	240 °C	200–250 °C
Grill ventilato 	200 °C	100–250 °C
Cottura con vapore 	160 °C	130–250 °C
Programmi automatici 		
Altri 		
Calore inferiore	190 °C	100–250 °C
Cottura delicata	190 °C	100–250 °C
Scongelare	25 °C	25–50 °C
Pulizia		
Decalcificazione		
Ammollo		
Asciugatura		
Impostazioni 		

Procedimenti di cottura


- Se possibile utilizzare i programmi automatici per preparare le pietanze.
- Estrarre dal vano tutti gli accessori che non servono per il procedimento di cottura.
- In genere scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il minor tempo indicato.
- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Se possibile, non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Si consiglia di utilizzare stampi e recipienti di cottura scuri e opachi in materiali non riflettenti (acciaio smaltato, vetro termoresistente, ghisa di alluminio smaltata). Materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che in questo modo non raggiunge bene la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola in alluminio che riflette il calore.
- Fare particolare attenzione ai tempi, onde evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti. Impostare un tempo di cottura oppure utilizzare la sonda termometrica, se disponibile.
- Per molte pietanze è possibile utilizzare la modalità Thermovent plus . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
- Cottura delicata (Cottura delicata)  è una modalità innovativa, ideale per piccole quantità come p.es. pizza surgelata, panini precotti o biscotti ritagliati ma anche per carne e arrostiti. Si cuoce a risparmio energetico sfruttando il calore in modo ottimale. Per la cottura su un ripiano si risparmia il 30 % di energia elettrica ottenendo gli stessi ottimi risultati. Non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Per le pietanze da grigliare, utilizzare possibilmente la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle l'una accanto all'altra oppure sui diversi ripiani.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente in sequenza, così da sfruttare il calore presente.

Consigli per risparmiare energia

Sfruttamento del calore residuo

- Per processi di cottura con temperature oltre i 140 °C e durate di cottura oltre i 30 minuti, ca. 5 minuti prima del termine del processo di cottura è possibile ridurre la temperatura a una temperatura minima. Il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura. Tuttavia non spegnere in nessun caso il forno a vapore combinato (v. capitolo "Indicazioni per la sicurezza e avvertenze").
- Se si desidera eliminare olio e grasso dalle parti in smalto catalitico, avviare il procedimento preferibilmente subito dopo il processo di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo energetico.

Adeguare le impostazioni

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

Modalità di risparmio energetico

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

- Accendere l'elettrodomestico.


Appare il menù principale.



- Selezionare la modalità desiderata.

Dapprima compare la modalità e infine la proposta di temperatura.

- Modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura, se necessario.

La temperatura proposta viene memorizzata entro alcuni secondi. È possibile modificare la temperatura successivamente tramite i tasti freccia.

- Confermare con **OK**.
- Nella modalità **Cottura con vapore**  selezionare le immissioni di vapore desiderate (v. cap. "Cottura con vapore").


Nelle modalità **Cottura a vapore**  e **Cottura con vapore**  compare la richiesta di preparare acqua per il processo di cottura.

- Riempire il recipiente con la quantità di acqua pulita richiesta e seguire le indicazioni a display (v. cap. "Impostazioni", par. "Aspirare l'acqua").
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.

La temperatura reale compare e si avvia la fase di riscaldamento.

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


- Al termine del processo di cottura selezionare il tasto sensore della modalità scelta per terminare la cottura.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

Con un procedimento di cottura con vapore, quando si apre lo sportello può fuoriuscire molto vapore caldo. Con il vapore è possibile ustionarsi. Fare un passo indietro e aspettare che il vapore si sia disperso.

- Estrarre le pietanze dal vano.

Asciugare il vano cottura dopo un processo di cottura a vapore

Si consiglia di asciugare il vano cottura al termine di un processo di cottura nella modalità **Cottura a vapore**  con il programma di pulizia **Asciugatura**.

Il programma di pulizia **Asciugatura** si compone di 3 fasi: evaporazione dell'acqua residua nel vano cottura vuoto, asciugatura mediante riscaldamento del vano cottura e raffreddamento rapido con sportello leggermente aperto.

Eseguire il programma di pulizia **Asciugatura** in ogni caso per proteggere il vano cottura dalla corrosione e per far evaporare completamente l'acqua residua.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- Eliminare l'acqua e la condensa nel vano cottura e nella canaletta di raccolta con una spugna o un panno spugna.
- Chiudere lo sportello.
- Quando il programma di pulizia **Asciugatura** termina, spegnere il forno a vapore combinato.

Uso

Aggiungere acqua

Se durante un procedimento di cottura con apporto di umidità è presente poca acqua nel serbatoio, suona un segnale acustico e compare la richiesta di aggiungere acqua pulita.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

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

Con il vapore è possibile bruciarsi.

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

- Riempire il recipiente con la quantità di acqua pulita richiesta e seguire le indicazioni a display (v. cap. "Impostazioni", par. "Aspirare l'acqua").

La fase di riscaldamento ricomincia e il procedimento di cottura viene proseguito.



Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura


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

A seconda della modalità modificare le seguenti impostazioni:

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

Modificare la temperatura

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

- Selezionare il tasto freccia \wedge o \vee o strisciare sull'area  verso destra o verso sinistra.

La temperatura impostata compare a display.

- Modificare la temperatura dovuta tramite l'area di navigazione.

La temperatura si modifica in scatti di 5 °C.

- Confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura procede con la temperatura impostata modificata.


Impostare durate di cottura

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

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

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

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

Con l'immissione di *Dur. cottura*, *Fine alle* o *Avvio alle* tramite il tasto sensore  è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente il procedimento di cottura.

- *Dur. cottura*



Impostare la durata che occorre per cuocere la pietanza. Al termine di questo tempo, il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico. La durata di cottura massima che può essere impostata dipende dalla modalità selezionata.

- *Fine alle*



Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire. Si spegne in automatico il riscaldamento del vano cottura.

- *Avvio alle*

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

- Selezionare il tasto sensore .
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore  per tornare al menù della modalità selezionata.

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare il tasto sensore .
- Selezionare il tempo desiderato.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Modificare*.
- Modificare la durata impostata.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore  per tornare al menù della modalità selezionata.

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate le impostazioni.

Cancellare le durate di cottura impostate

- Selezionare il tasto sensore ⌚.
- Selezionare il tempo desiderato.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Cancellare*.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore ↵ per tornare al menù della modalità selezionata.

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

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

Interrompere il procedimento di cottura

- Selezionare il tasto sensore della modalità selezionata o il tasto sensore ↵.
- Se compare *Interromp. procedimento*, confermare con *OK*.

Si spengono il riscaldamento e la luce del vano cottura. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.


Appare il menù principale.

Se è attiva la funzione *Raffreddamento rapido*, lo sportello si apre in automatico di poco al termine della cottura e la ventola di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura rapidamente.

Tramite il tasto sensore della modalità selezionata si torna infine al menù principale.

Interrompere il procedimento di cottura nella modalità Cottura a vapore

Si consiglia di lasciare chiuso lo sportello nel corso di un procedimento di cottura con il solo funzionamento a vapore, affinché non possa fuoriuscire vapore e la temperatura impostata del vano cottura non cali.


Si può interrompere un procedimento di cottura nella modalità Cottura a vapore  e con programmi e applicazioni con il solo funzionamento a vapore e fermare la durata di cottura.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

Con un procedimento di cottura con vapore, quando si apre lo sportello può fuoriuscire molto vapore caldo. Con il vapore è possibile bruciarsi. Fare un passo indietro e aspettare che il vapore si sia disperso.

- Se si desidera interrompere un procedimento di cottura, aprire lo sportello nel corso della cottura.

Il procedimento di cottura viene interrotto e la durata di cottura interrotta.

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

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

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

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

- Se si desidera proseguire il procedimento di cottura, chiudere lo sportello.





Il procedimento di cottura viene proseguito con l'attuale temperatura del vano cottura. La durata residua continua a scorrere.

Uso

Preriscaldare il vano cottura



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





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

- Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.
- Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:
 - Impasti scuri e roastbeef e filetto con le modalità **Thermovent plus** , **Cottura con vapore**  e **Calore superiore/inferiore** 
 - torta e pasticcini con breve durata (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (p.es. Pan di Spagna) con la modalità **Calore superiore/inferiore**  (senza la funzione **Booster**)

Booster

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

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

- **Thermovent plus** 
- **Calore superiore/inferiore** 
- **Arrostire** 
- **Cottura con vapore** 

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

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

Spegnere **Booster** per un processo di cottura


- Scegliere l'impostazione **Booster** | **Off**, prima di selezionare la modalità desiderata.

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

Se infine si desidera avviare di nuovo un processo di cottura con la funzione **Booster**, scegliere l'impostazione **Booster** | **On**, per riattivare la funzione.

Raffreddamento rapido

Con la funzione Raffreddamento rapido si possono raffreddare rapidamente le pietanze e il vano cottura al termine del procedimento di cottura.

La funzione non è disponibile nella modalità Cottura a vapore .

Spegnere Raffreddamento rapido per un processo di cottura

- Scegliere l'impostazione Raffreddamento rapido | Off, prima di selezionare la modalità desiderata.

Se è attiva anche la funzione Tenere in caldo **compare** Se si disattiva "Raffreddamento rapido", si spegne anche "Tenere in caldo".

Le funzioni Raffreddamento rapido e Tenere in caldo sono disattivate. Al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane chiuso. La ventola di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura.


Se infine si desidera avviare di nuovo un processo di cottura con la funzione Raffreddamento rapido, scegliere l'impostazione Raffreddamento rapido | On, per riattivare la funzione.

Tenere in caldo

Con la funzione Tenere in caldo è possibile tenere in caldo la pietanza al termine del procedimento di cottura, senza che continui a cuocere.

La pietanza rimane in caldo a una temperatura preimpostata (v. cap. "Impostazioni", par. "Temperature consigliate").

Si può utilizzare la funzione Tenere in caldo solo combinata alla funzione Raffreddamento rapido.

La funzione non è disponibile nella modalità Cottura a vapore .

Attivare Tenere in caldo per un procedimento di cottura

- Scegliere l'impostazione Tenere in caldo | On, prima di selezionare la modalità desiderata.

Se è disattivata anche la funzione Raffreddamento rapido **compare** "Tenere in caldo" necessita del "Raffreddam. rapido". "Raffreddam. rapido" viene anche attivato..

- Se necessario, confermare con OK.

Le funzioni Tenere in caldo e Raffreddamento rapido sono attive. Al termine del procedimento di cottura lo sportello si apre automaticamente di poco. La ventola di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura rapidamente alla temperatura preimpostata.


Non appena si raggiunge la temperatura, lo sportello si richiude automaticamente per tenere in caldo la pietanza.


Se infine si desidera avviare di nuovo un processo di cottura senza la funzione Tenere in caldo, scegliere l'impostazione Tenere in caldo | Off, per disattivare la funzione.

L'impostazione per la funzione Raffreddamento rapido non si modifica.

Cottura a vapore

Utilizzare Cottura a vapore

Nella modalità Cottura a vapore  cuocere gli alimenti esclusivamente con il vapore (v. cap. "Impostazione", par. "Aspirare l'acqua").

Rispetto alla modalità Cottura con vapore , viene aspirata una quantità maggiore di acqua e immessa costantemente nel vano cottura in forma di vapore con una temperatura di max. 100 °C.

Gli alimenti **non** si dorano.

Suggerimento: Tenere chiuso lo sportello durante il procedimento di cottura, affinché il vapore non si disperda.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione", par. "Evapor. acqua residua".

Pietanze adatte

Con la cottura a vapore, il sapore tipico degli alimenti rimane invariato rispetto a quanto accade nella cottura tradizionale. Per questo si consiglia di non salare le pietanze oppure salarle solo al termine della cottura. Gli alimenti mantengono inoltre il loro colore naturale.

- **Le verdure** sono adatte alla cottura a vapore, in particolare anche a essere scottate. Vitamine e sostanze minerali rimangono invariate con la cottura a vapore, poiché gli alimenti non sono immersi in acqua.
- Il **riso** viene cotto in acqua che assorbe completamente durante la cottura, in modo che le sostanze nutritive non vadano perse. La preparazione di **riso al latte** è molto semplice poiché il riso non deve essere girato e non brucia.

- Per la cottura di **pietanze a base di uova** (p.es. crema all'uovo, creme brûlée o soufflé) il risultato di cottura è molto uniforme e poroso.

Recipienti di cottura

Per i rispettivi alimenti, scegliere i recipienti di cottura adatti (v. cap. "Dotazione", par. Accessori forniti e su richiesta").

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

Proprie stoviglie

È possibile utilizzare anche le proprie stoviglie. Tenere presente:

- Introdurre **sempre** la teglia universale al ripiano 1, per raccogliere il liquido. Appoggiare le stoviglie sulla griglia oppure in un altro recipiente al ripiano 3.
- Le stoviglie devono essere adatte all'uso nel forno e resistenti al vapore. Se per la cottura a vapore si utilizzano recipienti in plastica, informarsi presso il produttore se sono adatti.
- Le stoviglie con pareti spesse, ad es. in porcellana, ceramica o terracotta, sono poco indicate per la cottura a vapore. Le pareti spesse sono cattive conduttrici di calore e aumentano notevolmente la durata di cottura indicata nelle tabelle.
- 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.

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.

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.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo libretto.

Ripiano

Introdurre **sempre** la teglia universale al ripiano 1, per raccogliere il liquido.

Inserire un recipiente di cottura o la griglia nel ripiano 3.

Inserire i recipienti di cottura, la griglia e la teglia sempre tra le asticelle della griglia di introduzione affinché non possano cadere.

Temperatura

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

Durata di cottura

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

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

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

Verdure

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

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

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

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

Cottura a vapore

Recipienti di cottura

Gli alimenti con un diametro piccolo (p.es. piselli, asparagi) non formano cavità o ne formano solo poche, per cui il vapore non riesce a penetrare. Per ottenere un risultato di cottura uniforme, scegliere per questi alimenti dei recipienti di cottura piani e riempirli solo per 3-5 cm. Distribuire quantità maggiori di alimenti su più recipienti piani.

Verdure differenti con la stessa durata di cottura possono essere preparate in un recipiente di cottura.

Cuocere le verdure preparate nel liquido, p.es. cavolfiore, in recipienti di cottura non forati.

Ripiano

Se nei recipienti di cottura forati si cuociono verdure colorate, p.es. rape rosse, non posizionare altri alimenti immediatamente sotto. Si evita così che il colore possano intaccare altri alimenti a causa del liquido che gocciola.

Durata di cottura

Come per la cottura tradizionale, anche per la cottura a vapore, i tempi dipendono dalla dimensione dell'alimento e dal grado di cottura desiderato. Esempio:

patate non farinose, divise in quattro pezzi:

ca. 25 minuti

patate non farinose, divise a metà:

ca. 30 minuti

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.

Ripiano

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

Temperatura

85-90 °C

Cottura delicata di pesci particolari come la sogliola.

100 °C

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

Cottura di pesce in salse o brodo.

Durata di cottura

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

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

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

Suggerimenti

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

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

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

Operazioni preliminari

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

Durata di cottura

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

Suggerimenti

- Se i cibi devono mantenere **sapore e aroma**, utilizzare un recipiente di cottura forato. Il concentrato che viene raccolto nella teglia universale si può utilizzare per affinare le salse oppure congelare per un utilizzo successivo.
- Per preparare un **brodo corposo** sono adatti gallina da brodo, e del manzo ossobuco, petto, controfiletto e ossi. Mettere in un recipiente la carne con gli ossi, le verdure da brodo e acqua fredda. Più lunga è la cottura, più saporito risulterà il sugo.

Cottura a vapore

Riso

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

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

Cereali

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

I cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

Impasti

Pasta secca

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

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

Alimenti freschi

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

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


Frutta


Affinché non vada perso il succo, cuocere la frutta in un recipiente non forato.

Se si cuoce la frutta in un recipiente forato, raccogliere il succo con la teglia universale.

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

Utilizzare Cottura con vapore

Con la modalità Cottura con vapore  cuocere o arrostiti gli alimenti, combinando il riscaldamento del vano cottura all'apporto di umidità (v. cap. "Menù principale e sottomenù" e cap. "Impostazione", par. "Aspirare l'acqua").

L'acqua aspirata viene immessa nel vano cottura nel corso della cottura con 1 fino a 3 immissioni di vapore. Gli alimenti vengono cotti in modo uniforme e, rispetto alla modalità Cottura a vapore , anche dorati grazie alle temperature elevate.

È normale che nel corso di un'immissione di vapore sulla lastra interna dello sportello si depositi dell'umidità. Questo deposito di umidità evapora nel corso della cottura.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione", par. "Evapor. acqua residua".

Pietanze adatte


Un'immissione di vapore dura 5-8 minuti. Il numero e il momento delle immissioni di vapore variano a seconda della pietanza:

- **l'impasto al lievito** lievita meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura.
- **Pane e panini** lievitano meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura. La crosta inoltre si dora di più se al termine del procedimento di cottura viene immesso di nuovo vapore.
- Nei procedimenti di cottura di **carne grassa** l'aggiunta di vapore all'inizio favorisce lo scioglimento e l'eliminazione del grasso.

La cottura con apporto di umidità invece non è indicata per impasti molto umidi come quelli di meringhe. Nel caso di cottura di dolci deve aver luogo un processo di asciugatura.

Suggerimento: Usare le ricette allegate o la app Miele come riferimento.

Cottura con vapore

 Pericolo di ferimento a causa del vapore acqueo.

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

Inoltre il vapore acqueo che si deposita sul pannello comandi può prolungare i tempi di reazione dei tasti sensore.


Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.


Se si desidera preparare pietanze come ad es. pane o panini nel vano cottura preriscaldato, attivare autonomamente le immissioni di vapore. Attivare la prima immissione di vapore subito dopo aver introdotto la pietanza nel forno.

Se si imposta più di un'immissione di vapore, la seconda immissione può essere attivata al più presto con una temperatura del vano cottura di almeno 130 °C.

Immiss. automatica vap.


Dopo la fase di riscaldamento l'immissione di vapore viene avviata automaticamente.

L'acqua viene introdotta nel vano cottura sotto forma di vapore. A display compare .


Dopo l'immissione di vapore,  si spegne.

- Portare a termine la cottura della pietanza.



1 immissione di vapore, 2 immissioni di vapore o 3 immissioni di vapore


È possibile attivare le immissioni di vapore quando si accende il tasto sensore .



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

Suggerimento: Per l'ora delle immissioni di vapore orientarsi con le indicazioni riportate nelle ricette del ricettario allegato oppure nella app Miele. Quale promemoria dell'orario usare la funzione Timer .

- Selezionare il tasto sensore .

Si attiva l'immissione di vapore.  compare a display e il tasto sensore  si spegne.

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore, non appena il tasto sensore  si accende.

Dopo l'ultima immissione di vapore si spengono il tasto sensore  e  a display.

- Portare a termine la cottura della pietanza.

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

Categorie

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

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione", par. "Evapor. acqua residua".

Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Compaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

Indicazioni sull'uso

- Il grado di cottura è raffigurato da una barra a sette segmenti. Tramite l'area di navigazione si può impostare il grado di cottura desiderato.
- Quando si utilizzano i programmi automatici, le ricette fornite dovrebbero dare un orientamento. Con il rispettivo programma automatico è possibile inoltre preparare ricette simili con quantità diverse.

- Al termine della cottura lasciare che il vano si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.
- Se si introducono gli alimenti nel vano cottura molto caldo, fare attenzione quando si apre lo sportello. Può fuoriuscire vapore caldo. Fare un passo indietro e aspettare che si sia disperso. Accertarsi di non venire a contatto né con il vapore molto caldo né con le pareti di cottura calde. Pericolo di ustionarsi e scottarsi.
- Per alcuni programmi automatici si dovrà aspettare che il forno si riscaldi, prima di infornare la pietanza. Sul display verrà visualizzata l'indicazione dell'ora.
- Per alcuni programmi automatici, dopo una parte della durata di cottura, occorre aggiungere del liquido. Sul display verrà visualizzata l'indicazione dell'ora (p.es. per aggiungere liquidi).
- L'indicazione della durata dei programmi automatici è indicativa. A seconda dell'andamento della cottura, è possibile quindi ridurre o prolungare la durata. Le modifiche di durata si possono valutare già dalla temperatura iniziale della carne.

Altre applicazioni

Inoltre in questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti applicazioni:


- Scongelare
- La cottura a basse temperature
- Conservazione
- Essiccazione
- Prodotti surgelati/alimenti precotti
- Scaldare stoviglie

Scongelare

Se le pietanze si scongelano in modo delicato, vitamine e sostanze nutritive rimangono preservate.

- Selezionare Altri .
- Selezionare Scongelare.
- Selezionare eventualmente la temperatura proposta.

L'aria del vano cottura circola e le pietanze si scongelano delicatamente.

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

Al termine dello scongelamento procedere subito con la preparazione degli alimenti.

Suggerimenti

- Scongelare le pietanze senza confezione sulla teglia universale oppure in una fondina.
- Per scongelare pollame utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra. In questo modo le pietanze da scongelare non poggiano direttamente nel liquido di scongelamento.
- Carne, pollame o pesce prima della cottura non devono essere completamente scongelati. È sufficiente che abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

La cottura a basse temperature

Questo procedimento di cottura è particolarmente indicato per cuocere a puntino tagli teneri di carne di manzo, maiale, vitello o agnello.

Arrostire la carne dapprima entro breve tempo con temperature molto alte e in modo uniforme tutt'intorno.

Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove la cottura viene portata a termine delicatamente a basse temperature per una durata più lunga.

La carne si distende. Il succo all'interno della carne inizia a circolare e si distribuisce uniformemente fino alle zone esterne. Il risultato di cottura è morbido e succoso.

- Usare solo carne ben frollata senza tendini e grasso. La carne deve essere eventualmente disossata prima della cottura.
- Per arrostire la carne si consiglia l'uso di burro o olio.
- Non coprire la carne durante la cottura.


La durata di cottura è di ca. 2-4 ore e dipende dal peso, dalle dimensioni e dal grado di cottura desiderato del pezzo di carne.


- Quando il procedimento di cottura è terminato, è possibile tagliare la carne. Non è necessario che la carne "riposi".
- Tenere la carne al caldo nel vano cottura fino al momento di servirla. Il risultato di cottura non viene compromesso.
- Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente. La carne ha una temperatura ideale per essere consumata.

Utilizzare Calore superiore/inferiore

Orientarsi con le indicazioni riportate nella tabella di cottura alla fine di questo documento.

Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra.

- Inserire la teglia universale con griglia al ripiano 2.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 120 °C.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese la teglia universale e la griglia, per ca. 15 minuti.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano cottura.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.


Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

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

- Disporre la carne rosolata sulla griglia.
- Ridurre la temperatura a 100 °C (v. cap. "Tabelle di cottura").
- Portare a termine la cottura della pietanza.


Altre applicazioni

Conservazione

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

Con un solo procedimento di conservazione di legumi e carne le spore del batterio clostridium botulinum non vengono sopresse in modo sufficiente. In questo modo si possono formare le tossine che causano intossicazioni gravi. Queste spore vengono sopresse solo grazie a un ulteriore procedimento di conservazione.

Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.

 Pericolo di ferirsi a causa della sovrappressione che si genera nei barattoli chiusi.


Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.

Non cuocere e non riscaldare barattoli.

Preparare frutta e verdura

Le indicazioni valgono per 6 vasi con contenuto di 1 l.

Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio (vasi per conserve o vasi con chiusura a vite). Utilizzare solo vasi integri e anelli in gomma.

- Risciacquare i vasi con acqua molto calda prima della conservazione e riempirli fino a max. 2 cm sotto il bordo.
- Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con un panno pulito e dell'acqua calda, quindi richiuderli.
- Inserire la teglia universale al ripiano 2 e disporvi sopra i vasi.
- Selezionare la modalità Thermovent plus  e una temperatura di 160-170 °C.
- Attendere fino alla "formazione delle bollicine", vale a dire finché queste nei vasi salgono uniformemente.



Ridurre la temperatura per tempo per impedire che le conserve trabocchino.


Conserven di frutta e verdura


- Non appena si formano le cosiddette bollicine nei vasetti, impostare la temperatura di riscaldamento successivo indicata e lasciare i vasetti nel vano cottura per la durata indicata.

Conserven di verdura


- Non appena si formano le cosiddette bollicine nei vasetti, impostare la temperatura indicata per la conservazione e cuocere la verdura per la durata indicata.
- Al termine del procedimento di conservazione, impostare la temperatura di riscaldamento successivo indicata e lasciare i vasetti nel vano cottura per la durata indicata.

		
Frutta	-/-	30 °C 25-35 min
cetrioli	-/-	30 °C 25-30 min
Rapa rossa	120 °C 30-40 min	30 °C 25-30 min
Fagioli (verdi, gialli)	120 °C 90-120 min	30 °C 25-30 min

 Temperatura e durata di conservazione, da quando compaiono le bollicine

 Temperatura e durata del riscaldamento successivo

Prelevare i vasetti dal vano cottura al termine del procedimento

 Pericolo di fermento a causa delle superfici calde.

I vasetti sono molto caldi.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasi.

- Estrarre quindi i vasi dal vano cottura.
- Lasciarli coperti con un panno per ca. 24 ore in un luogo riparato.
- Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.
- Dai vasetti usa e getta rimuovere le chiusure e controllare infine se tutti vasetti sono chiusi.

Se vi sono dei vasetti aperti, ripetere il procedimento oppure conservarli in frigorifero e consumarne il contenuto subito.

- Durante il periodo di conservazione controllare i vasetti. Se durante il periodo di conservazione si aprono i vasetti oppure il coperchio a vite risulta leggermente gonfio e non scatta quando lo si apre, gettarne il contenuto.

Altre applicazioni


Essicare

Essicare è un tipo di conservazione tradizionale ottimo per frutti, alcuni tipi di verdura ed erbe.






Il presupposto è che frutta e verdura siano fresche e mature e non presentino punti di ammaccatura.




- Preparare gli alimenti da essicare spezzettandoli e prima pelandoli e togliendo il torsolo o il nocciolo se necessario.
- Distribuire le pietanze da essicare uniformemente sulla griglia o sulla teglia universale, possibilmente su uno strato, a seconda delle dimensioni.


Suggerimento: È possibile utilizzare anche la teglia forata Gourmet, se a disposizione.

- Essicare contemporaneamente al massimo su 2 ripiani.
Inserire gli alimenti da essicare nei ripiani 1+3.
Se si utilizzano griglia e teglia universale, introdurre la teglia sotto la griglia.
- Selezionare Thermovent plus .
- Modificare la temperatura proposta e impostare la durata di essiccazione.
- Voltare le pietanze da essicare sulla teglia universale a intervalli regolari.

Se queste pietanze sono intere o solo tagliate a metà le durate di essiccazione diventano più lunghe.


Alimenti da essicare		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Frutta		60-70	2-8
Verdura		55-65	4-12
Funghi		45-50	5-10
Erbe*		30-35	4-8

 Modalità, 🌡️ Temperatura, 🕒 Durata di essiccazione,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore

* Essicare le erbe solo sulla teglia universale al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore superiore/inferiore , poiché con la modalità Thermovent plus la ventola è accesa.

- Ridurre la temperatura se nel vano cottura si formano goccioline di acqua.

Prelevare gli alimenti essiccati

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono gli alimenti essiccati.

- Far raffreddare la frutta o la verdura essicata.

La frutta deve essere completamente secca, ma allo stesso tempo morbida ed elastica. Quando la si piega o taglia non deve uscire liquido.

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

Prodotti surgelati/ alimenti precotti

Suggerimenti per torte, pizza, baguette

- Cuocere torte, pizze o baguette usando la griglia ricoperta di carta forno. Quando si preparano prodotti surgelati la teglia standard o la teglia universale possono deformarsi in tal modo che quando sono ancora molto calde si ha addirittura difficoltà a estrarle dal vano cottura. Qualsiasi altro impiego ne accresce la deformazione.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

Suggerimenti per patatine fritte, crocchette e similari

- Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle teglie standard o universale. Per una cottura delicata disporre i prodotti su carta da forno.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.
- Voltare più volte le pietanze.

Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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


- Selezionare la modalità e la temperatura consigliate sulla confezione.
- Preiscaldare il vano cottura.


- Infornare la pietanza al ripiano indicato sulla confezione nel forno preriscaldato.
- Dopo la durata di cottura più breve indicata sulla confezione controllare l'alimento.

Scaldare stoviglie

Per riscaldare le stoviglie utilizzare la modalità Thermovent plus .

Riscaldare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia nel ripiano 1 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni, è possibile anche disporre le stoviglie sul fondo del vano cottura e smontare le griglie di introduzione.
- Selezionare Thermovent plus .
- Impostare una temperatura di 50-80 °C.

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie.

- Estrarre le stoviglie riscaldate dal vano cottura.

Cuocere pane e dolci

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci

- Impostare la durata di cottura. La cottura di pane e dolci non deve essere selezionata troppo tempo prima. L'impasto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.
- In generale si possono utilizzare la griglia, la teglia standard, la teglia universale e qualsiasi stampo in materiale termoresistente.
- Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.
- Sistemare le torte negli stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura affinché il calore si distribuisca in modo ottimale nello stampo e si ottengano risultati di cottura uniformi.
- Disporre gli stampi sempre sulla griglia.
- Cuocere torte alla frutta e torte in teglia alte sulla teglia universale.

Usare carta da forno

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

- Utilizzare la carta da forno per impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio poiché questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean.
- Utilizzare la carta da forno per cuocere Pan di Spagna, meringhe, amaretti e simili. Questi impasti si incollano per l'elevata percentuale di albumina in essi contenuta.
- Usare la carta da forno per preparare i prodotti surgelati sulla griglia.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo libretto.

Scegliere la temperatura 🌡️

- Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa. Se le temperature sono più alte di quelle indicate, si riduce la durata di cottura ma la doratura può risultare non uniforme e talvolta la pietanza non si cuoce.

Selezionare la durata di cottura ⌚

Se non diversamente indicato i tempi indicati nelle tabelle valgono per il forno non preriscaldato. Con il vano cottura preriscaldato i tempi si riducono di ca. 10 minuti.

- Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata. Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto.

Il dolce è cotto se sullo stuzzicadenti non rimane traccia dell'impasto.


Indicazioni relative alle modalità

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

Utilizzare Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Utilizzare Thermovent plus

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

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

- 1 ripiano: introdurre le pietanze sul ripiano 2.
- 2 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 1+3 o 2+4.
- 3 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 1+3+5.

Suggerimenti

- Se si cuoce contemporaneamente su più ripiani, introdurre la teglia universale in basso.
- Cuocere pasticcini con impasto umido o torte al max. su 2 ripiani contemporaneamente.

Utilizzare Cottura con vapore

Usare questa modalità per cuocere con apporto di umidità.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Utilizzare Cottura intensa

Utilizzare questa modalità per cuocere al forno torte con farcia umida.

La modalità **non** è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto.

- Introdurre la torta sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Calore superiore/inferiore

Sono particolarmente adatti stampi opachi e scuri in lamiera nera, smalto nero, lamiera bianca scurita o alluminio opaco; stampi in vetro resistente alle alte temperature; stampi rivestiti.

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Cottura delicata (Cottura delicata)

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Arrostire

Consigli per la cottura





- Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come p.es. casseruole, pentole, pirofile in vetro, filo o sacchetti per arrostiti, pentole in terracotta, teglia universale, griglia e/o teglia per grigliare e arrostitire (se disponibile) sulla teglia universale.
- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostitire la carne utilizzare un **recipiente di cottura chiuso** p.es. una casseruola. La carne internamente rimane succosa. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come sugo,
- Se si utilizza un **filo per arrostiti oppure un sacchetto**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostitire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.
- **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrostiti grandi e magri (2-3 kg) e pollo grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
- Durante l'arrostitura non versare troppi liquidi. Si comprometterebbe la **doratura** della carne. La doratura si ottiene al termine della durata di cottura. Si ottiene una doratura migliore della carne se a metà cottura si toglie il coperchio.
- Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, coprirlo e lasciarlo **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
- La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo libretto.

- Rispettare le aree temperatura, i ripiani e le durate indicati. Sono presi in considerazione i diversi recipienti di cottura e pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.

Scegliere la temperatura

- Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- Con Thermovent plus , Cottura con vapore  e Arrostire  selezionare una temperatura più bassa di ca. 20 °C rispetto a Calore superiore/inferiore .
- In caso di pezzi di carne che pesano più di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella. Il processo di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.
- Per arrostire sulla griglia selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto allo stesso processo nel recipiente di cottura chiuso.

Selezionare la durata di cottura

Se non diversamente indicato i tempi indicati in tabella valgono per il forno non preriscaldato.

- Calcolare la durata di cottura, in base al tipo di carne, moltiplicando la durata per singolo cm di altezza [min/cm] per l'altezza dell'arrosto [cm]:
 - manzo/selvaggina: 15-18 min/cm
 - maiale/vitello/agnello: 12-15 min/cm
 - roastbeef/filetto: 8-10 min/cm
- Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.


Suggerimenti


- Per la carne congelata la durata di cottura aumenta di ca. 20 minuti per kg.
- Carne surgelata fino a 1,5 kg può essere arrostita senza essere precedentemente scongelata.

Arrostire

Indicazioni relative alle modalità

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

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



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


Utilizzare Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Utilizzare Thermovent plus o Arrostire

Queste modalità sono adatte per arrostire pietanze di carne, pesce e pollame con crosta marrone, come pure per arrostire roastbeef e filetto.

Con la modalità **Thermovent plus**  è possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità **Calore superiore/inferiore** , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Con la modalità **Arrostire**  nel corso della fase di inizio arrostitura il vano cottura viene riscaldato dapprima a una temperatura di inizio arrostitura elevata (ca. 230 °C). Non appena viene raggiunta questa temperatura, il forno a vapore combinato scende autonomamente alla temperatura di cottura impostata (temperatura di continuazione arrostitura).

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Utilizzare Cottura con vapore

Usare questa modalità per cuocere con apporto di umidità.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Utilizzare Calore superiore/inferiore


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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

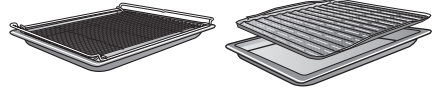
Utilizzare Cottura delicata (Cottura delicata)

Usare questa modalità per arrostire a risparmio energetico piccole quantità di arrosti o carne.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Se si griglia con lo sportello del forno aperto, l'aria del vano particolarmente calda non viene più convogliata automaticamente alla ventola di raffreddamento e raffreddata. Gli elementi di comando diventano caldi. Chiudere quindi lo sportello quando si griglia.



Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo libretto.

- Rispettare le aree temperatura, i ripiani e le durate indicati. Sono presi in considerazione i diversi pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.
- Controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Scegliere la temperatura

- Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.

Scegliere il ripiano

- Scegliere il ripiano in base allo spessore delle pietanze.
- Introdurre le pietanze piane sul ripiano 3 o 4.
- Inserire le pietanze con diametro maggiore sul ripiano 1 o 2.

Consigli per grigliare

- Il preriscaldamento è necessario per grigliare. Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
- Risciacquare la carne rapidamente sotto acqua corrente fredda e asciugarla. Non salare la carne prima di grigliarla altrimenti fuoriesce il succo.
- Spennellare con olio la carne magra. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.
- Pulire il pesce piano e salarlo. È possibile anche irrorare il pesce con succo di limone.
- Utilizzare la teglia universale e appoggiarvi sopra la griglia o la teglia per grigliare (se presente). La teglia per grigliare e arrostiti impedisce che il sugo della carne possa bruciare e si possa riutilizzare. Spennellare la teglia per grigliare e arrostiti con olio e sistemarvi gli alimenti da grigliare.

Non usare la teglia standard.

Grigliare

Selezionare la durata di cottura ⌚

- Grigliare fette di carne e di pesce piatte per ca. 6-8 minuti per lato. Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.
- Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.
- Per la **prova di cottura** premere con un cucchiaino sulla carne. In questo modo si comprende fino a che punto è cotta la carne.
 - **al sangue/rosata**
quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
 - **cottura media**
quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
 - **ben cotta**
quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

Suggerimento: Se la superficie di pezzi di carne di dimensioni maggiori è già molto dorata ma l'interno ancora non è cotto, spostare la pietanza su un ripiano più basso oppure ridurre la temperatura del grill. In questo modo la superficie non diventa troppo scura.

Indicazioni relative alle modalità

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

Utilizzare Grill grande


Usare questa modalità per grigliare grandi quantità di pietanze piatte e per gratinare pietanze in grandi stampi.

La resistenza Calore superiore/grill diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

Utilizzare Grill ventilato


Questa modalità è adatta per grigliare pietanze con diametro maggiore, come p.es. pollo.

Per le pietanze piani si consiglia in generale un'impostazione della temperatura di 220 °C, per pietanze dal diametro maggiore 180-200 °C.

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

 Pericolo di ferimento a causa di scossa elettrica.

Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

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

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

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

Prodotti non adatti

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

- detergenti contenenti soda, ammoniacale, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare sul frontale
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detergenti contenenti solventi
- detergenti per acciaio inossidabile
- detergenti per lavastoviglie
- detergenti per vetro
- detergenti per piani cottura in vetro-ceramica
- 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
- prodotti meccanici usati per pulire determinati punti
- spray per forno
- pagliette in acciaio

Se lo sporco agisce a lungo, in determinate circostanze diventa impossibile eliminarlo. L'utilizzo ripetuto dell'elettrodomestico senza alcuna pulizia può rendere lo sporco ostinato.

Eliminare subito lo sporco.

Pulizia e manutenzione


Gli accessori non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie (a eccezione dei recipienti di cottura).

Suggerimento: Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

Per una pulizia comoda si consiglia:

- smontare lo sportello.
- Smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).
- Smontare la parete posteriore rivestita di smalto catalitico.

Rimuovere lo sporco normale

Suggerimento: La pulizia è facilitata se si utilizza il programma Altri  | Pulizia | Ammollo (v. par. "Pulizia").

- Eliminare la condensa nel vano cottura e nella canaletta di raccolta con una spugna o un panno spugna.
- Rimuovere lo sporco normale possibilmente subito con acqua calda, detersivo per i piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita.
Queste operazioni sono particolarmente importanti per le parti in PerfectClean poiché i residui dei prodotti detersivi possono pregiudicare l'effetto antiaderente.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

Pulire la guarnizione

Intorno al vano cottura è applicata una guarnizione quale tenuta verso la parte interna dello sportello.

La guarnizione può diventare porosa e rompersi a causa dei residui di grasso.

- Lavare la guarnizione dopo ogni utilizzo.

Se la guarnizione non è correttamente applicata, durante il procedimento di cottura è possibile che dal vano cottura fuoriesca vapore.

Non rimuovere **mai** la guarnizione.

Pulire i recipienti di cottura

I recipienti di cottura sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.


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

Rimuovere lo sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip)

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi sulle superfici smaltate. Queste macchie non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso.

Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Utilizzare solo i prodotti e i mezzi descritti.

- Rimuovere i residui attaccatisi con un raschietto per il vetro oppure una paglietta in acciaio, acqua calda e detersivo per i piatti.

Suggerimento: La pulizia è facilitata se si utilizza il programma Altri  | Pulizia | Ammollo (v. par. "Pulizia").

Lo smalto catalitico perde le proprietà pulenti che agiscono autonomamente a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole e spugne abrasive e spray per il forno.

Smontare le parti in smalto catalitico prima di utilizzare lo spray per il forno.

Utilizzare un prodotto di pulizia per il forno

- In caso di sporco particolarmente ostinato sulle superfici in PerfectClean spruzzare lo spray di pulizia per forno Miele sulle superfici fredde.

Se lo spray per il forno giunge nelle intercapedini e nelle aperture, quando si svolgono i procedimenti di cottura si generano cattivi odori.

Non spruzzare lo spray sul cielo del vano cottura.

Non spruzzare lo spray nelle intercapedini e nelle aperture delle pareti e del retro del vano cottura.

- Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

Spray di altri marchi possono essere utilizzati solo sulle superfici fredde. Lasciare agire per max. 10 minuti.

- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.
- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.

Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip

Il grasso speciale delle guide FlexiClip viene rimosso con il lavaggio in lavastoviglie, pregiudicandone le proprietà di estrazione.

Non lavare mai le guide FlexiClip in lavastoviglie.

In caso di sporco ostinato delle superfici o incollaggio dei cuscinetti a causa di succhi traboccati procedere come segue:

- mettere brevemente a mollo le guide FlexiClip (per 10 minuti ca.) in acqua calda con detersivo per i piatti. Se necessario usare la parte ruvida della spugnetta per lavare le stoviglie. Per pulire i cuscinetti a sfera si può usare una spazzola morbida.

Dopo il lavaggio possono rimanere decolorazioni o schiarimenti che però non pregiudicano le caratteristiche relative all'uso.

Pulizia e manutenzione

Pulire la parete posteriore rivestita di smalto catalitico

Lo smalto catalitico, a temperature elevate, si pulisce autonomamente eliminando oli e grassi. Non sono necessari ulteriori detersivi. Più alta è la temperatura, più efficace è il procedimento.


Lo smalto catalitico perde le proprietà pulenti che agiscono autonomamente a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole e spugne abrasive e spray per il forno.

Smontare le parti in smalto catalitico, prima di utilizzare lo spray per il forno nel vano cottura.

Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari


- Smontare la parete posteriore (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione", par. "Smontare la parete posteriore").
- Pulirla a mano con acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola morbida.
- Risciacquare accuratamente la parete posteriore.
- Farla asciugare prima di rimontarla.

Rimuovere lo sporco di olio e grasso

- Estrarre tutti gli accessori (comprese le griglie di introduzione) dal vano cottura.
- Prima di avviare la pulizia catalitica, rimuovere lo sporco più grosso dal lato interno dello sportello e dalle superfici trattate in PerfectClean affinché bruciando non si fissino.
- Selezionare la modalità Thermovent plus  e 250 °C.
- Riscaldare il vano cottura vuoto per almeno 1 ora.

La durata dipende dal grado di sporco.

Se lo smalto catalitico è molto sporco di olio o grassi, durante il procedimento di pulizia è possibile che nel vano cottura si depositi una patina.

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile bruciarsi a contatto con le resistenze e il vano cottura.


Attendere che le resistenze e il vano cottura si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Pulire il lato interno dello sportello e il vano cottura con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per piatti oppure un panno in microfibra pulito inumidito.

Ogni volta che il forno viene poi portato ad alte temperature, lo sporco ancora presente svanisce.

Pulire il cielo del vano cottura

È importante pulire regolarmente il cielo del vano cottura per eliminare i residui di alimenti.

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

Il forno a vapore combinato si può danneggiare se il vapore acqueo penetra dalla copertura della lampadina.

Non mettere mai in funzione l'apparecchio, se la copertura della lampadina non è fissata.



La resistenza Calore superiore/Grill si può danneggiare.

Non agire con forza quando si abbassa la resistenza Calore superiore/Grill.

- Pulire il cielo del vano cottura con acqua calda, del detersivo per stoviglie e un panno spugna pulito oppure un panno pulito e umido in microfibra.

Evapor. acqua residua

Durante un procedimento di cottura con vapore o apporto di umidità, nel sistema di evaporazione può rimanere acqua residua, p.es. se un procedimento di cottura con apporto di umidità viene interrotto manualmente oppure per interruzione della corrente elettrica.

Al successivo utilizzo di Cottura a vapore , Cottura con vapore  o di un programma automatico con apporto di umidità appare Evapor. acqua residua.

- Si consiglia di avviare subito l'evaporazione dell'acqua residua, affinché al successivo procedimento di cottura sulla pietanza evaporino esclusivamente acqua pulita e il sistema di evaporazione non trabocchi a causa dell'aspirazione di ulteriore acqua.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore acqueo.

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

Nel corso del processo di evaporazione, non aprire lo sportello.


La durata dell'evaporazione dell'acqua residua varia a seconda della quantità di acqua presente.

Il vano cottura si riscalda e l'acqua rimasta evapora in modo che l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello.

- Eliminare questi depositi nel vano e sullo sportello solo dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Pulizia e manutenzione

Eeguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

- Selezionare una funzione o un programma automatico con apporto di umidità.

Compare la richiesta Evapor. acqua residua.

- Confermare con *OK*.

Compare un'indicazione relativa alla durata.

Si avvia il processo di evaporazione dell'acqua residua. È possibile seguire il processo.


La durata visualizzata dipende dalla quantità di acqua che si trova nel sistema di evaporazione. La durata può essere corretta dal sistema nel corso del processo di evaporazione dell'acqua residua a seconda dell'effettiva quantità di acqua presente.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua suona un segnale e compare *Fine*.

Adesso è possibile avviare un procedimento di cottura con una modalità oppure eseguire un programma automatico con apporto di umidità.

Nel processo di evaporazione dell'acqua residua l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello. Eliminare questi residui solo dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Saltare l'evaporazione di acqua residua

 Pericolo di infezione a causa di acqua contaminata nel serbatoio.

Se si salta l'evaporazione dell'acqua residua, nel serbatoio si possono formare dei germi. Questa acqua contaminata può essere evaporata sulle pietanze al successivo procedimento di cottura.

Si consiglia di avviare subito l'evaporazione dell'acqua residua, affinché al successivo procedimento di cottura sulla pietanza evapori esclusivamente acqua fresca.

L'ulteriore aspirazione di acqua potrebbe provocare il trabocco del sistema di evaporazione nel vano cottura.

Se possibile, non interrompere l'evaporazione dell'acqua residua.

- Selezionare una funzione o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare Evapor. acqua residua.

- Selezionare *Saltare*.

Adesso è possibile avviare un procedimento di cottura con una modalità oppure eseguire un programma automatico con apporto di umidità.


Alla successiva selezione di una modalità o di un programma automatico con apporto di umidità e quando si spegne il forno a vapore combinato, l'utente viene nuovamente invitato a eseguire l'evaporazione dell'acqua residua.


Pulizia

Le funzioni **Fine alle** e **Avvio alle** non sono proposte con i programmi di pulizia.

Ammollo

Con questo programma di pulizia si può ammolare lo sporco ostinato.

- Estrarre gli accessori dal vano cottura.
- Eliminare lo sporco più grossolano con un panno.
- Selezionare Altri  | Pulizia | Ammollo.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

Quando il programma è terminato, aprendo lo sportello può fuoriuscire molto vapore caldo. Con il vapore è possibile ustionarsi.

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


- Dopo l'ammollo, eliminare **subito** l'acqua e la condensa nel vano cottura e nella canaletta di raccolta con una spugna o un panno spugna.
- Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

Suggerimento: Dopo il programma di pulizia **Ammollo**, si consiglia di eseguire il programma di pulizia **Asciugatura**, per eliminare l'umidità anche in punti non accessibili del vano cottura.

Asciugatura


Con questo programma di pulizia, nel vano cottura si può asciugare l'umidità residua presente anche nei punti inaccessibili, per proteggere il vano dalla corrosione.

Il programma di pulizia **Asciugatura** si compone di 3 fasi: evaporazione dell'acqua residua nel vano cottura vuoto, asciugatura mediante riscaldamento del vano cottura e raffreddamento rapido con sportello leggermente aperto.

 Pericolo di infezione a causa di acqua contaminata nel serbatoio.

Se non viene eseguito il programma di pulizia **Asciugatura**, nel serbatoio si possono formare dei germi. Questa acqua contaminata può essere evaporata sulle pietanze al successivo procedimento di cottura.

Eseguire il programma di pulizia **Asciugatura** in ogni caso per far evaporare completamente l'acqua residua.

- Selezionare Altri  | Pulizia | Asciugatura.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- Eliminare l'acqua e la condensa nel vano cottura e nella canaletta di raccolta con una spugna o un panno spugna.
- Quando il programma di pulizia **Asciugatura** termina, spegnere il forno a vapore combinato.

Pulizia e manutenzione

Decalcificazione

Il sistema di evaporazione dovrebbe essere regolarmente decalcificato anche in base al grado di durezza dell'acqua.

È possibile eseguire il procedimento di decalcificazione in qualsiasi momento.

Dopo un numero preciso di procedimenti di cottura verrà automaticamente richiesto all'utente di decalcificare il sistema di evaporazione affinché il funzionamento sia sempre ineccepibile.

L'apparecchio segnala e conta a ritroso gli ultimi 10 procedimenti di cottura fino alla decalcificazione. Successivamente l'utilizzo di modalità, programmi automatici e programmi di pulizia con apporto di umidità è bloccato.

Sarà possibile riutilizzare le modalità dopo aver eseguito il procedimento di decalcificazione. Si possono invece utilizzare tutte le altre modalità, gli altri programmi automatici e di pulizia senza apporto di umidità.

Svolgimento della decalcificazione

Se è stato avviato un procedimento di decalcificazione, occorre eseguirlo completamente. Non può essere interrotto.

Il procedimento di decalcificazione dura circa 140 minuti e si svolge in diverse fasi:

1. Preparare il procedimento di decalcificazione
2. Aspirare il liquido di decalcificazione
3. Fase di azione
4. Risciacquo 1
5. Risciacquo 2
6. Risciacquo 3
7. Far evaporare l'acqua residua e asciugare il vano cottura

Preparare il procedimento di decalcificazione

Occorre un recipiente con ca. 1 l di capacità.

Per non dover tenere il contenitore con il liquido decalcificante sotto il tubicino di aspirazione, è in dotazione un tubo in plastica con ventosa.

Per ottenere un effetto di pulizia ideale, si consiglia di utilizzare le compresse per la decalcificazione sviluppate in modo specifico da Miele.


Suggerimento: Sono tuttavia acquistabili presso i negozi autorizzati e i centri di assistenza Miele o sul sito www.shop.miele.it.

Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o altre sostanze indesiderate, come p.es. cloruri, possono causare danni.

Inoltre non si può garantire l'effetto desiderato se non si rispetta la concentrazione del decalcificante.

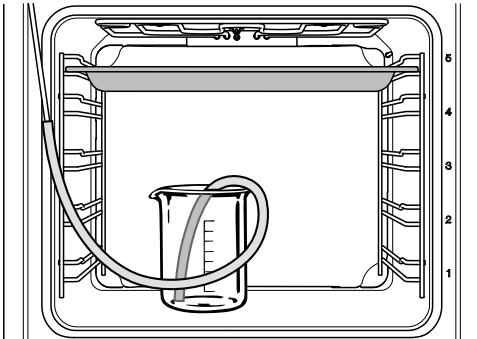
- Riempire il recipiente con ca. 900 ml di acqua fredda di rete e sciogliervi dentro completamente due compresse di decalcificazione.

Eeguire la decalcificazione

- Selezionare Altri .
- Selezionare Pulizia.
- Selezionare Decalcificazione.

Se le modalità e i programmi automatici con apporto di umidità sono già stati bloccati, è possibile avviare il procedimento di decalcificazione subito, selezionando **OK**.

- Inserire la teglia universale fino alla battuta d'arresto nel ripiano più in alto, per raccogliere il decalcificante dopo l'utilizzo. Confermare con **OK**.



- Infilare un'estremità del tubo con il tubo di aspirazione.
- Sistemare il recipiente con il liquido decalcificante sul fondo del vano cottura.
- Introdurre l'altra estremità del tubo in plastica fino in fondo nel contenitore con il prodotto decalcificante e fissarlo al contenitore con la ventosa.
- Confermare con **OK**.

Si avvia il procedimento di aspirazione. Si sentono rumori della pompa.

È possibile interrompere un procedimento di aspirazione in ogni momento, selezionando **OK** e poi proseguirlo.

Dopo l'aspirazione compare un avviso.

- Confermare con **OK**.
- Preparare 1 l di acqua pulita e seguire le istruzioni a display.

Si avvia la **fase di azione**. È possibile seguire lo scorrere del tempo.

- Lasciare il recipiente con il tubicino di collegamento verso il tubo di riempimento nel vano cottura.

Il sistema aspira più volte un po' di liquido nella fase di azione. Si sentono rumori della pompa.

Durante il processo di decalcificazione l'illuminazione del vano cottura e le ventole di raffreddamento rimangono accese.

Al termine della fase di azione suona un segnale acustico.

Risciacquare il sistema di evaporazione al termine della fase di azione

Dopo la fase di azione occorre risciacquare il sistema di evaporazione con acqua **fredda** di rete per eliminare i residui del prodotto decalcificante.

Per tre volte circa 1 litro di acqua pulita viene aspirata attraverso il sistema di evaporazione e raccolta nella teglia universale.

Risciacquare il contenitore dopo il primo procedimento di risciacquo per eliminare i residui di decalcificante.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Pulizia e manutenzione

Dopo il terzo ciclo di risciacquo, la pompa funziona per circa 1 minuto per scaricare l'acqua rimasta nel sistema di evaporazione.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- Estrarre la teglia universale, il contenitore e il tubo in plastica.
- Confermare con *OK*.

Il processo di pulizia è terminato.

Evaporare acqua residua

Dopo il terzo procedimento di risciacquo, si avviano l'evaporazione di acqua residua e l'asciugatura.

- Chiudere lo sportello.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore acqueo.

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

Nel corso del processo di evaporazione, non aprire lo sportello.

Il riscaldamento del vano cottura si attiva e appare la durata dell'evaporazione dell'acqua residua. La durata viene corretta automaticamente a seconda dell'effettiva quantità di acqua residua presente.


Dopo l'evaporazione dell'acqua residua si avvia automaticamente l'asciugatura per rimuovere l'umidità anche nei punti inaccessibili del vano cottura.


Concludere il processo di decalcificazione

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare una finestra informativa con indicazioni relative alla pulizia successiva alla decalcificazione.

- Confermare con *OK*.

Suona un segnale acustico e compare *Fine*.

- Con il tasto On/Off  si spegne il forno a vapore combinato.

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

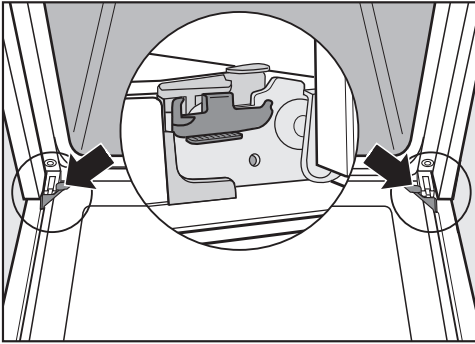
Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Pulire eventuali residui del liquido decalcificante quando il forno si è raffreddato.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

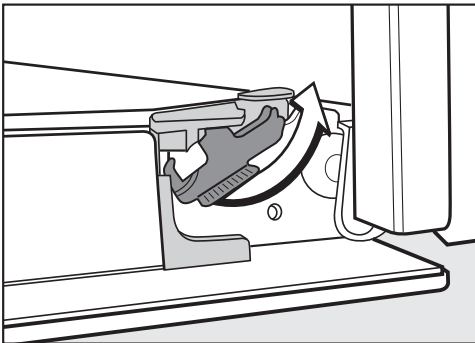
Smontare lo sportello

Lo sportello pesa ca. 9 kg.



Lo sportello del forno è collegato alle cerniere con dei supporti. Prima che lo sportello possa essere sganciato da tali supporti, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.

- Aprire lo sportello completamente.



- Sganciare le staffe d'arresto, ruotandole fino alla battuta.

L'apparecchio si danneggia, se si smonta lo sportello in modo errato. Non tirare mai lo sportello in senso orizzontale dai supporti poiché questi battono sull'elettrodomestico. Non tirare mai lo sportello afferrandolo dalla maniglia dai supporti perché la maniglia potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.



- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi, sollevandolo verso l'alto. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

Pulizia e manutenzione

Smontare lo sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di 3 lastre di vetro rivestite in parte da materiale che riflette il calore.

Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.

Se tra le lastre di vetro dello sportello dovessero esserci residui di sporco, è possibile smontarlo per pulirlo all'interno.

Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi.

Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.


Quando si puliscono le lastre dello sportello, attenersi anche alle avvertenze valide per il frontale del forno a vapore combinato.

La superficie dei profili in alluminio si danneggia con lo spray del forno.

Pulire le parti solo con acqua calda, del detersivo per stoviglie e un panno spugna pulito oppure un panno pulito e umido in microfibra.

Le lastre dello sportello possono rompersi se cadono.

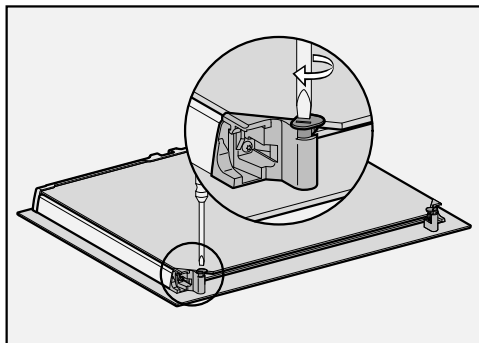
Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro.

 Pericolo di ferirsi a causa dello sportello che si chiude da sé.

Lo sportello può chiudersi da sé se lo si smonta quando è montato.

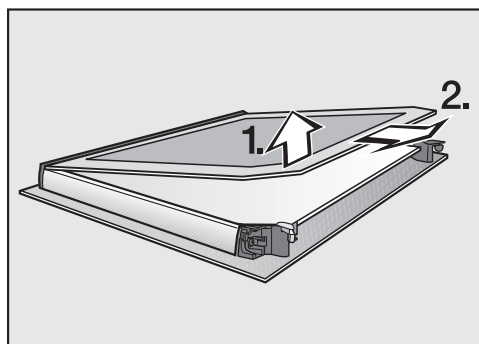
Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

- Adagiare la lastra esterna dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di fare in modo che la maniglia "sporga" dal bordo del tavolo. La lastra sarebbe così posizionata in piano e si evita di danneggiarla durante la pulizia.



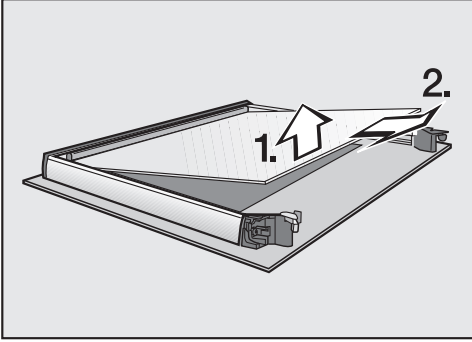
- Girare verso l'esterno i due fermi per le lastre dello sportello con un cacciavite piatto.

Smontare la lastra dello sportello:



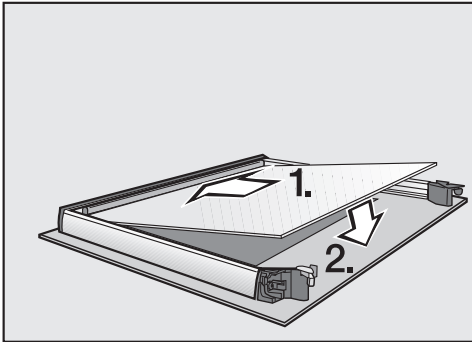
- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.

Pulizia e manutenzione

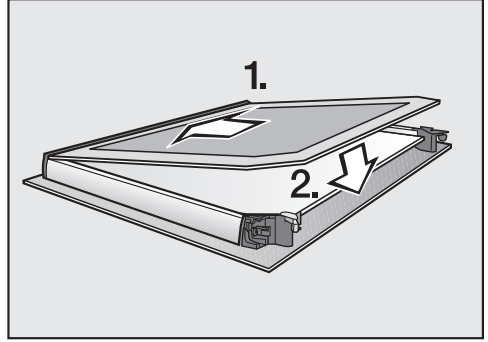


- Sollevare la lastra centrale dello sportello **leggermente** ed estrarla.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per i piatti oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

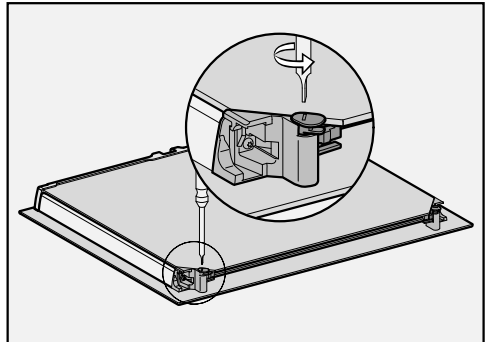
Infine riassemblare lo sportello:



- La lastra centrale va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero d'ordine, vale a dire non in modo speculare.



- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e sistemare la lastra interna dello sportello tra i fermi.

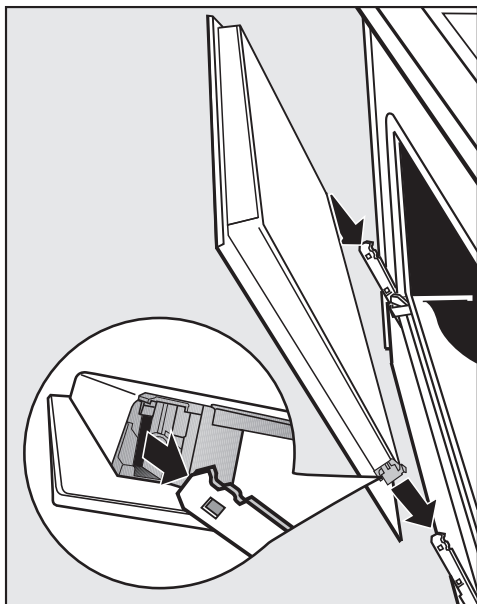


- Girare verso l'interno i due fermi per le lastre dello sportello con un cacciavite piatto.

Lo sportello è di nuovo assemblato.

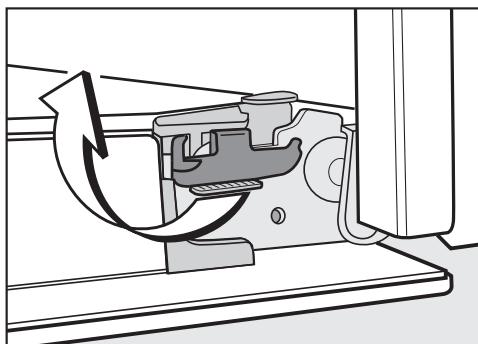
Pulizia e manutenzione

Montare lo sportello



- Afferrare lo sportello dai lati e agganciarlo sui supporti delle cerniere. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Aprire lo sportello completamente.

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



- Bloccare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta in senso orizzontale.

Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip

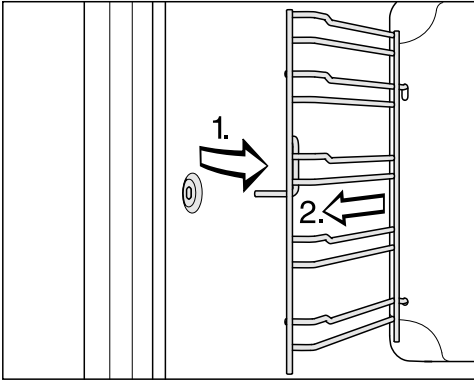
È possibile smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).

Se si desidera smontare le guide FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo "Dotazione", par. "Montare e smontare le guide FlexiClip".

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati, prima di smontare le griglie di introduzione.




- Estrarre le griglie di introduzione frontalmente dal fissaggio (1.) e smontarle (2.).

Per il **montaggio**, seguire la procedura in ordine inverso.

- Rimontare con cura i singoli componenti.


Smontare la parete posteriore

È possibile smontare la parete posteriore per pulirla.

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di smontare la parete posteriore.

 Pericolo di ferirsi a causa della ruota della ventola.

Ci si può ferire con la ruota della ventola dell'aria calda.

Non mettere mai in funzione il forno a vapore combinato senza parete posteriore.

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.
- Smontare le griglie di introduzione.
- Svitare le quattro viti agli angoli della parete posteriore e smontare quest'ultima.
- Pulire la parete posteriore (v. cap. "Pulire la parete posteriore rivestita di smalto catalitico").

Per il **montaggio**, seguire la procedura in ordine inverso.

- Montare con cura la parete posteriore.

Le aperture devono essere disposte come illustrato nel capitolo "Panoramica".

- Montare le griglie di introduzione.
- Ripristinare di nuovo il collegamento del forno a vapore combinato alla rete elettrica.





Cosa fare se...

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.

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

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

Problema	Causa e rimedio
Il display rimane spento.	È stata selezionata l'impostazione Orologio Visualizzazione Off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno a vapore combinato è spento. ■ Quando si accende l'apparecchio, compare il menù principale. Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione Orologio Visualizzazione On.
	Il forno a vapore combinato non riceve energia elettrica. ■ Verificare se la spina del forno a vapore combinato è inserita nella presa. ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
Non si sente alcun segnale acustico.	I segnali acustici sono spenti o impostati su un volume troppo basso. ■ Attivare i segnali acustici o aumentarne il volume con l'impostazione Volume Segnali acustici.
Il forno non diventa caldo.	La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare voci del menù a display e tasti sensore ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera con l'impostazione Rivenditori Modalità fiera Off.


Problema	Causa e rimedio
<p>Blocco accensione  appare quando si accende il display.</p>	<p>Il blocco accensione  è attivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare con OK. <p>Appare Premere "OK" per 6 sec.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura, toccando il tasto sensore OK per almeno 6 secondi. ■ Se si vuole spegnere il blocco accensione in modo permanente, selezionare l'impostazione Sicurezza Blocco accensione  Off.
<p>I tasti sensore non reagiscono.</p>	<p>È stata selezionata l'impostazione Display QuickTouch Off. In questo modo i tasti sensore non reagiscono ad apparecchio spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quando si accende il forno a vapore combinato, i tasti sensore reagiscono. Se si desidera che i tasti sensore reagiscano anche con forno a vapore combinato spento, selezionare l'impostazione Display QuickTouch On. <p>Il forno a vapore combinato non è allacciato alla rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se la spina del forno a vapore combinato è inserita nella presa. ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele. <p>C'è un problema nell'elettronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toccare il tasto on/off  finché il display si spegne e l'apparecchio si riavvia.
<p>A display compare Interruz. corr. elettr..</p>	<p>La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un processo di cottura in corso si è quindi interrotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere e riaccendere il forno a vapore combinato. ■ Riavviare il procedimento di cottura.
<p>A display compare 12:00.</p>	<p>La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 150 ore.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reimpostare l'ora e la data.

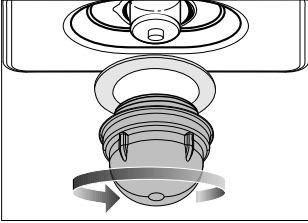
Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
<p>A display compa- re Dur.max.funz. raggiunta.</p>	<p>Il forno a vapore combinato è rimasto in funzione per un periodo straordinariamente lungo. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare con <i>OK</i>. <p>Successivamente il forno a vapore combinato è di nuovo pronto per l'impiego.</p>
<p>Guasto e un codice guasto non riportato qui compaiono a display.</p>	<p>Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
<p>Le funzioni Avvio alle e Fine alle non vengono riportate.</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"> ■ Aprire lo sportello e lasciare raffreddare il vano cottura. <hr/> <p>Queste funzioni generalmente non sono proposte con i programmi di pulizia.</p>
<p>Dopo la selezione della funzione Decalcificazione a display appare Questa funzione non è al momento disponibile..</p>	<p>Il sistema di evaporazione è guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
<p>In un procedimento di cottura con apporto di umidità non viene aspirata acqua.</p>	<p>La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare voci del menù a display e tasti sensore ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera tramite Impostazioni Rivenditori Modalità fiera Off. <hr/> <p>La pompa del sistema di evaporazione è guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
<p>Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.</p>	<p>Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa (v. cap. "Impostazioni", par. "Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento").</p>

Problema	Causa e rimedio
<p>Dopo un trasloco, il forno a vapore combinato non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura.</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"> ■ Adeguare la temperatura di ebollizione all'altitudine del nuovo luogo di posizionamento (v. cap. "Impostazioni", par. „Altitudine“).
<p>Nel corso del funzionamento fuoriesce molto vapore o vapore in altri punti, diversamente da quanto accade solitamente.</p>	<p>Lo sportello non è chiuso bene.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Chiudere lo sportello. <p>La guarnizione dello sportello presenta dei danni, p.es. crepe, oppure non è correttamente applicata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele. <p>La lastra interna dello sportello è così sporca che la guarnizione non poggia correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pulire la lastra interna dello sportello (v. cap. "Pulizia e manutenzione", cap. "Smontare lo sportello").
<p>Il forno a vapore combinato si è spento autonomamente.</p>	<p>L'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riaccendere il forno a vapore combinato.
<p>La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.</p>	<p>La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta. <p>Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di un tempo di cottura più lungo.

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.	<p>È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato.</p> <ul style="list-style-type: none">■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano corretti.
	<p>Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Con la modalità Calore superiore/inferiore  gli stampi chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi scuri, opachi.
Sullo smalto catalitico ci sono macchie di ruggine.	<p>Residui di sporco causato da spezie, zucchero o simili non vengono rimossi dal processo di pulizia catalitico.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Smontare le parti in smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola morbida (v. cap. "Pulire la parete posteriore rivestita di smalto catalitico").
L'introduzione e l'estrazione delle guide estraibili FlexiClip risulta difficile.	<p>Sui cuscinetti a sfera delle guide FlexiClip non c'è una quantità sufficiente di grasso.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con l'apposito prodotto Miele. <p>Solo il grasso speciale Miele è adatto alle alte temperature del vano cottura. Altri tipi di grasso possono resinificare e incollare le guide completamente estraibili FlexiClip. È possibile reperire il grasso speciale Miele dai rivenditori specializzati o presso l'assistenza tecnica autorizzata Miele.</p>
La luce del vano cottura si spegne dopo poco tempo.	<p>È stata selezionata l'impostazione Illuminazione "On" per 15 secondi.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Se si vuole accendere la luce del vano cottura durante l'intero procedimento di cottura, selezionare l'impostazione Illuminazione On.

Problema	Causa e rimedio
<p data-bbox="73 204 384 260">La luce del vano cottura non si accende.</p> 	<p data-bbox="398 204 784 231">La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="404 240 1042 496" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="415 248 1020 284">⚠ Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.</p> <p data-bbox="415 292 1020 411">Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.</p> <p data-bbox="415 419 1020 483">Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.</p> </div> <div data-bbox="404 504 1042 727" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="415 520 1020 611">Il forno a vapore combinato si può danneggiare se il vapore acqueo penetra dalla copertura della lampadina.</p> <p data-bbox="415 619 1020 710">Non mettere mai in funzione il forno a vapore combinato se la copertura della lampadina non è fissata.</p> </div> <ul data-bbox="398 743 1037 1197" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="398 743 1037 834">■ Staccare l'elettrodomestico dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico. <li data-bbox="398 842 1037 933">■ Svitare la copertura della lampada e rimuoverla dall'involucro tirandola verso il basso con la garanzia. <li data-bbox="398 941 1037 1000">■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). <li data-bbox="398 1008 1037 1099">■ Inserire la copertura della lampada con l'anello di tenuta nell'involucro. La parte bombata dell'anello di tenuta deve essere rivolta verso il basso. <li data-bbox="398 1107 829 1134">■ Avvitare saldamente la copertura. <li data-bbox="398 1142 1037 1197">■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno a vapore combinato alla rete elettrica.

Assistenza tecnica

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

Contatti in caso di guasto

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

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

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

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

Queste informazioni possono essere ricavate dalla targhetta dati visibile, a sportello aperto, sulla cornice frontale.

Garanzia

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

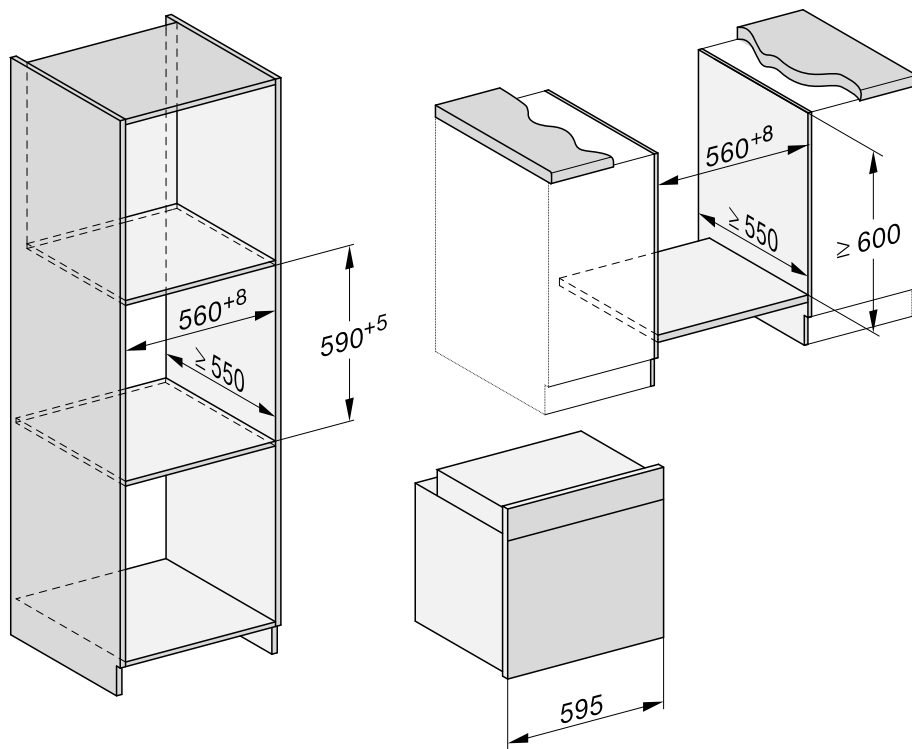
Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Misure d'incasso

Le misure sono espresse in mm.

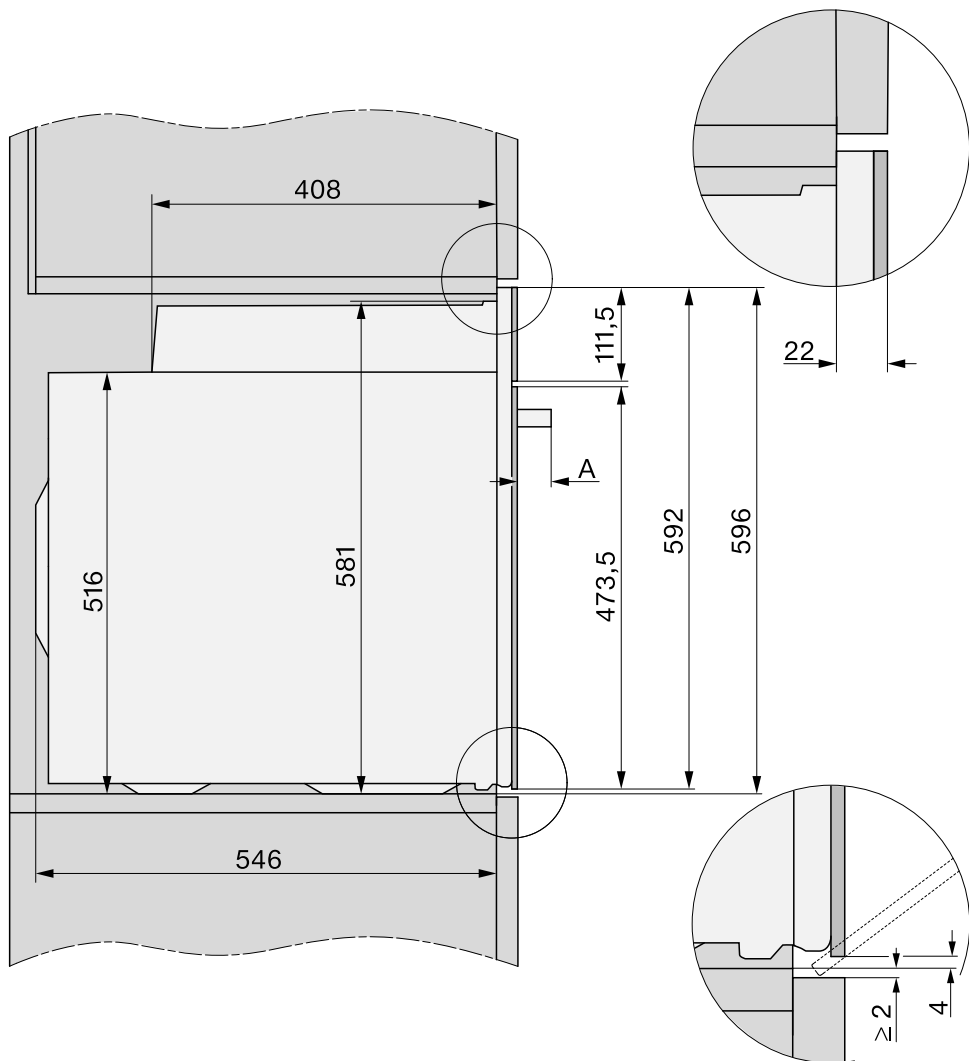
Incasso in un mobile colonna o base

Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.



Installazione

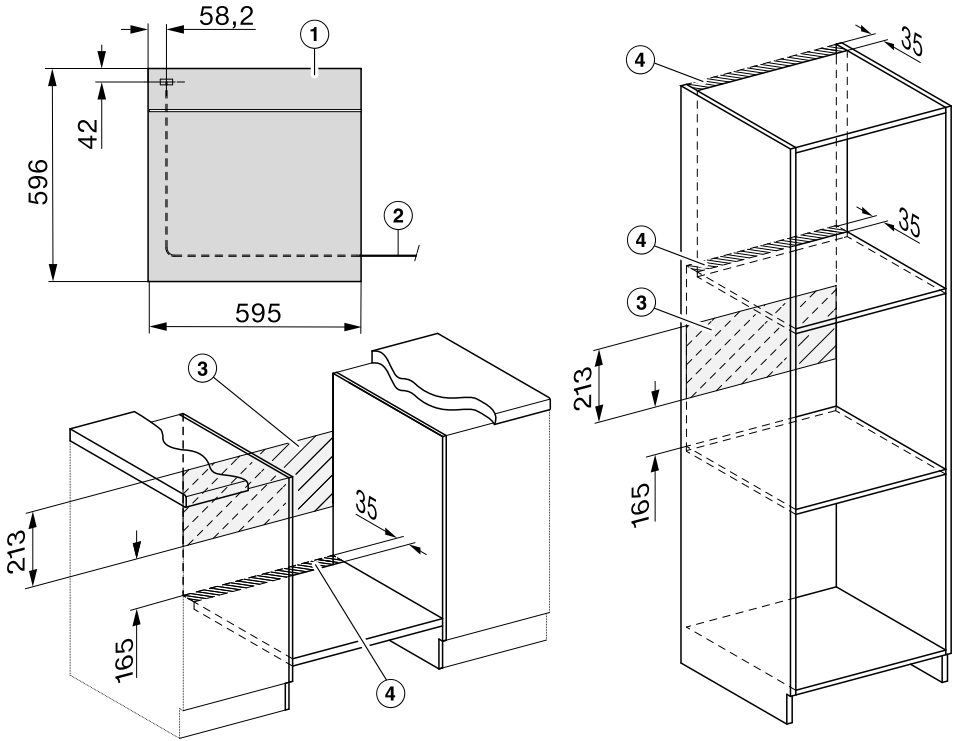
Vista laterale



A DGC 715x: 43 mm

DGC 725x: 47 mm

Allacciamenti e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Lunghezza cavo di alimentazione = 1.500 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm²

Installazione

Incassare il forno a vapore combinato

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

Per funzionare correttamente, il forno a vapore combinato ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. L'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

Accertarsi che il piano intermedio su cui si appoggia l'apparecchio non tocchi la parete posteriore.

I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del vano d'incasso.

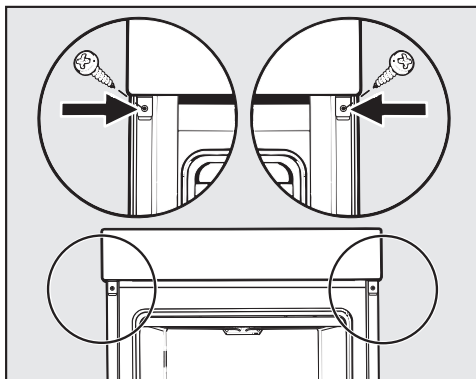
- Allacciare l'elettrodomestico alla rete elettrica.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra l'apparecchio dalla maniglia dello sportello.

Per trasportare lo sportello utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. cap. "Pulizia e manutenzione" par. "Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno a vapore combinato è più leggero se lo si spinge nel mobile base e non afferrandolo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Inserire l'apparecchio nel mobile d'incasso e registrarne la posizione.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.



- Fissare il forno a vapore combinato alle pareti laterali del mobile con le viti in dotazione.
- Rimontare lo sportello (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Montare lo sportello").

Allacciamento elettrico



Pericolo di ferirsi!

Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non eseguiti correttamente possono mettere seriamente in pericolo l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile.

L'allacciamento alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato, che sia a conoscenza e rispetti le normative nazionali vigenti e le norme aggiuntive della locale azienda elettrica.

L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti (ad es. VDE 0100).

Si consiglia il **collegamento a una presa** (secondo VDE 0701), poiché facilita il distacco dalla rete elettrica in caso di intervento dell'assistenza tecnica.

Qualora la presa non fosse raggiungibile o si prevedesse un **allacciamento fisso**, è necessario predisporre un dispositivo di distacco per ogni polo sul luogo d'installazione.

L'apertura tra i contatti deve essere di almeno 3 mm. Ad es. interruttori di sicurezza LS, fusibili e protezione (EN 60335).

I **dati necessari per il collegamento elettrico** sono riportati sulla targhetta dati che si trova sul frontale del vano cottura. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

In caso di domande a Miele indicare sempre:

- Denominazione modello
- Numero di fabbricazione
- Dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza max. assorbita)

Modificando l'allacciamento o se è necessario sostituire il cavo di alimentazione usare sempre un cavo del tipo H 05 VV-F con sezione adeguata.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente con un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.

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

Forno a vapore combinato
































Il forno a vapore combinato è dotato di un cavo di alimentazione elettrica a 3 fili con spina per corrente alternata 230 V, 50 Hz.






La protezione è di 16 A. La presa deve essere dotata di opportuni sistemi di protezione.

Potenza max. assorbita: v. targhetta dati.

Tablelle per la cottura

Verdura











Verdura		 [°C]	 5 1	 [min]
Cavolfiore intero		100	3	20-40
Cavolfiore a rosette		100	3	10
Fagiolini, verdi		100	3	15
Broccoli rosette		100	3	6
Piselli		100	3	4-6
Finocchi a metà		100	3	20-28
Finocchi a striscioline		100	3	6-8
Cavolo rapa a fiammifero		100	3	8-10
Zucca a cubetti		100	3	4-6
Carote intere		100	3	7-18
Carote a metà		100	3	7-9
Carote a pezzetti		100	3	6-10
Patate lesse, non farinose		100	3	28-44
Porri tagliati ad anelli		100	3	6-10
Cavolo romanesco intero		100	3	10-22
Cavolo romanesco a rosette		100	3	7-10
Cavolini di Bruxelles		100	3	12-18
Patate lesse pelate, intere		100	3	23-40
Patate lesse pelate, tagliate a metà		100	3	20-30
Patate lesse pelate, tagliate in quattro parti		100	3	16-25
Sedano rapa a listarelle		100	3	6-10
Asparagi, verdi		100	3	5-14
Asparagi, bianchi, grossi		100	3	13-19
Spinaci		100	3	3-4
Verza tagliata		100	3	12-18
Zucchine tagliate a fettine		100	3	3-4
Taccole		100	3	8-10

 Modalità,  Temperatura,  5 1 Ripiano,  Durata di cottura,  Cottura a vapore









¹ Utilizzare un recipiente di cottura forato, introdurre la teglia universale nel ripiano 1 per raccogliere il liquido.






Tablelle per la cottura

Pesce

Pesce (fresco o scongelato)		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Filetto di persico		100	3	8–10
Trota		100	3	10–13
Filetto di salmone, altezza 3 cm		100	3	6–10
Trota salmonata		100	3	17–20
Platessa		100	3	8–14
Filetto di platessa		100	3	3–5







Carne

Carne		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Filetto di petto di pollo		100	3	8–10
Rotolo di tacchino		100	3	12–15
Bistecche di tacchino		100	3	4–6
Costolette affumicate		100	3	6–10










 Modalità,  Temperatura,  ⁵₁ Ripiano,  Durata di cottura,  Cottura a vapore








¹ Utilizzare un recipiente di cottura forato, introdurre la teglia universale nel ripiano 1 per raccogliere il liquido.

Impasti

Impasti		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Gnocchi di patate/canederli, freschi		100	3	15
Gnocchi di patate/canederli, in buste per la cottura		100	3	20

Riso

Riso			 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Riso basmati	1 : 1,5		100	3	15
Riso parboiled	1 : 1,5		100	3	23–25
Riso al latte	1 : 2,5		100	3	30–35
Riso integrale	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  Rapporto tra riso e liquido,  Modalità,  Temperatura,  ⁵₁ Ripiano,  Durata di cottura,  Cottura a vapore

² Utilizzare un recipiente non forato.

Tablelle per la cottura

Impasto soffice























Dolci/Prodotti da forno (accessori)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffin (1 teglia)		150-160	-	1	2	25-35
Muffin (2 teglie)		150-160	-	1+3 ³	1+3	30-40 ⁴
Small cake* (1 teglia)		150	-	1	2	28-38
		160 ²	-	2	3	22-32
Small cake* (2 teglie)		150 ²	-	1+3 ³	1+3	25-35
Torta Margherita (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		150-160	-	1	2	60-70
		155-165 ²	-	1	2	60-70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		150-160	-	1	2	55-65
		160-170	-	1	2	60-70
Torta marmorizzata, alle noci (stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm) ¹		150-160	-	1	2	50-60
		150-160	-	1	2	60-70
Torta alla frutta (1 teglia)		150-160	✓	1	2	35-45
		160-170	✓	1	2	45-55
Torta alla frutta (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) ¹		150-160	-	1	2	55-65
		165-175 ²	-	1	2	45-55
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) ¹		150-160	-	1	2	25-35
		170-180 ²	-	1	2	15-25

Modalità, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore, ✓ on, - off

* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

- 1 Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- 2 Preiscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.
- 3 Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- 4 Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Impasto lavorato

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 ⁵ 1		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Biscotti (1 teglia)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Biscotti (2 teglie)		140–150	–	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Biscotti di pasta frolla* (1 teglia)		140	–	1	2	35–45
		160 ²	–	2	3	25–30
Biscotti di pasta frolla* (2 teglie)		140	–	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 ²	–	1	2	20–30
Torta di ricotta (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Apple Pie* (torta di mele) (griglia, tortiera a cerniera, Ø 20 cm) ¹		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Torta di mele ricoperta (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Torta alla frutta con glassa (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Torta alla frutta con glassa (1 teglia)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Crostata dolce (1 teglia)		210–220 ²	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40

 Modalità, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, ⁵ Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura,  Thermovent plus,  Cottura delicata,  Calore superiore/inferiore,  Cottura intensa, ✓ on, – off

* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

- 1 Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.
- 3 Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- 4 Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Tablelle per la cottura

Impasto al lievito

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		 [°C]	 ↑	 +HFC: -HFC:		 [min]
Gugelhupf (ciambellone) (griglia, stampo per ciambellone, Ø 24 cm) ¹		150-160	-	1	2	50-60
		160-170	-	1	2	50-60
Stollen (dolce tipico tedesco) (1 teglia)		150-160	-	1	2	55-65
		160-170	✓	1	2	55-65
Torta sbrisolona con/senza frutta (1 teglia)		160-170	-	2	3	40-50
		170-180	-	2	3	50-60
Torta alla frutta (1 teglia)		160-170	✓	1	2	45-55
		170-180	✓	2	3	45-55
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 teglia)		160-170	✓	1	2	25-35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (2 teglie)		160-170	✓	1+3 ³	1+3	30-40 ⁵
Pane bianco (senza stampo) (1 teglia)		190-200	✓	1	2	30-40 ⁶
		190-200	-	1	2	30-40
Pane bianco (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		180-190	✓	1	2	30-40 ⁷
		190-200 ²	✓	1	2	30-40
Pane integrale (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		190-200 ²	✓	1	2	55-65 ⁷
		200-210 ²	✓	1	2	45-55
Lievitazione impasto (griglia)		30-35	-	- ⁴	- ⁴	-

Modalità, Temperatura, Booster, Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore, Cottura con vapore, ✓ on, - off

- Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.
- Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente. A seconda delle dimensioni del recipiente è possibile estrarre anche le griglie di introduzione.
- Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.
- Attivare 1 immissione di vapore all'inizio del procedimento di cottura.
- Attivare 2 immissioni di vapore all'inizio del procedimento di cottura.

Impasto olio e ricotta

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		Temperatura [°C]	Booster	Ripiano ⁵		Durata di cottura [min]
				+HFC	-HFC	
Torta alla frutta (1 teglia)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (1 teglia)		160–170	–	2	3	25–35
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (2 teglie)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

Modalità, Temperatura, Booster, Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

- 1 Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- 2 Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Impasto per Pan di Spagna












Dolci/Prodotti da forno (accessori)		Temperatura [°C]	Booster	Ripiano ⁵		Durata di cottura [min]
				+HFC	-HFC	
Disco di Pan di Spagna (2 uova), (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
Disco di Pan di Spagna (4-6 uova), (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
Pan di Spagna leggero* (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
Pan di Spagna (1 teglia)		180–190 ²	–	1	2	15–20








Modalità, Temperatura, Booster, Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

- * Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.
Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- 1 Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
 - 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

Tablelle per la cottura









Impasti per bigné, pasta sfoglia, meringhe












Dolci/Prodotti da forno (accessori)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [min]
Bigné (1 teglia)		160–170	–	1	2	35–45 ²
Saccottini di pasta sfoglia (1 teglia)		180–190	–	1	2	20–30
Saccottini di pasta sfoglia (2 teglie)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ³
Amaretti (1 teglia)		120–130	–	1	2	25–50
Amaretti (2 teglie)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ³
Meringhe (1 teglia, 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Meringhe (2 teglie, risp. 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ⁵ Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Cottura con vapore,  Thermovent plus, ✓ on, – off

- 1 Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- 2 Attivare 1 immissione di vapore 8 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura.
- 3 Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Sfizioosità salate

Pietanza (accessori)		Temperatura [°C]	Booster 	Ripiano ⁵ ₁		Durata di cottura [min]
				+HFC:	-HFC:	
Crostatata salata (1 teglia)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Torta salata alle cipolle (1 teglia)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, impasto al lievito (1 teglia)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Pizza, impasto di olio e ricotta (1 teglia)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	2	25–35
Pizza surgelata, precotta (griglia)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (griglia)		250	–	–	3	5–8
Pietanza dorata/gratinata (p.es. toast) (griglia su teglia universale)		250 ²	–	2	3	3–6
Verdure grill (griglia su teglia universale)		250 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 teglia universale)		180–190	–	2	2	40–60



















 Modalità,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Calore superiore/inferiore,  Cottura intensa,  Thermovent plus,  Cottura delicata,  Grill grande,  Grill ventilato, ✓ on, – off











* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

- 1 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.
- 2 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.
- 3 Voltare la pietanza possibilmente a metà cottura.

Tablelle per la cottura

Manzo

Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Brasato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Filetto di manzo, ca. 1 kg (teglia universale)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Filetto di manzo "al sangue", ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Filetto di manzo "media cottura", ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Filetto di manzo, "ben cotto", ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (teglia universale)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Roastbeef "al sangue", ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Roastbeef "media cottura", ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Roastbeef "ben cotto", ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Carne di maiale, polpette (griglia al ripiano 4 e teglia universale al ripiano 1)	 ³	250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5
1 Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Arrostire,  Calore superiore/inferiore,  Cottura delicata,  Grill grande, ✓ on, – off

* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

1 Utilizzare la griglia e la teglia universale.

2 Rosolare dapprima la carne in padella.

3 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

4 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.

5 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.

6 Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
















7 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

8 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 100 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

9 Voltare la pietanza se è sufficientemente dorata (1: durata grill lato 1, 2: durata grill lato 2).

10 Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Vitello

Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Brasato di vitello, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)	 2	160-170 ³	✓	2 ⁵	120-130 ⁶	-
	 2	170-180 ³	✓	2 ⁵	120-130 ⁶	-
Filetto di vitello, ca. 1 kg (teglia universale)	 2	160-170 ³	✓	2 ⁵	30-60	45-75
Filetto di vitello "rosato", ca. 1 kg ¹	 2	80-85 ⁴	-	2 ⁵	50-60	45-48
Filetto di vitello "cottura media", ca. 1 kg ¹	 2	90-95 ⁴	-	2 ⁵	80-90	54-57
Filetto di vitello "ben cotto", ca. 1 kg ¹	 2	95-100 ⁴	-	2 ⁵	90-100	63-66
Sella di vitello "rosata", ca. 1 kg ¹	 2	80-85 ⁴	-	2 ⁵	80-90	45-48
Sella di vitello "cottura media", ca. 1 kg ¹	 2	90-95 ⁴	-	2 ⁵	100-130	54-57
Sella di vitello "ben cotta", ca. 1 kg ¹	 2	95-100 ⁴	-	2 ⁵	130-140	63-66

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5
1 Ripiano,  Durata di cottura,  7 Temperatura interna,  Arrostire,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, - off

- 1 Utilizzare la griglia e la teglia universale.
- 2 Rosolare dapprima la carne in padella.
- 3 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze.
- 4 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- 5 Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
- 6 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 7 Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Tablelle per la cottura













Maiale








Pietanza (accessori)		 [°C]		⁵	 [min]	¹¹ [°C]
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)		160-170	✓	2 ⁵	140-150 ⁶	80-90
		170-180	✓	2 ⁵	130-140 ⁶	80-90
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg (casseruola)		180-190	✓	2 ⁵	140-160 ^{7,8}	80-90
		190-200	✓	2 ⁵	130-150 ⁸	80-90
Filetto di maiale, ca. 350 g ¹	²	90-100 ³	-	2 ⁵	70-90	60-69
Arrosto di maiale, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		160-170	-	2 ⁵	130-160 ⁹	80-90
Costolette affumicate, ca. 1 kg (teglia universale)		160-170	✓	2 ⁵	55-65 ⁷	63-68
Costolette di maiale, ca. 1 kg ¹	²	95-105 ³	-	2 ⁵	140-160	63-66
Polpettone, ca. 1 kg (teglia universale)		170-180	✓	2 ⁵	60-70 ⁸	80-85
		190-200	✓	2 ⁵	70-80 ⁸	80-85
Pancetta/bacon ¹		250 ⁴	-	4	3-5	-
Salsiccia ¹		220 ⁴	-	3 ⁵	8-15 ¹⁰	-

Modalità, Temperatura, Booster, ⁵ Ripiano, Durata di cottura, ¹¹ Temperatura interna, Arrostitore, Calore superiore/inferiore, Cottura con vapore, Cottura delicata, Grill grande, ✓ on, - off

- Utilizzare la griglia e la teglia universale.
- Rosolare dapprima la carne in padella.
- Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.
- Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
- Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Eeguire durante la durata di cottura 3 immissioni di vapore manuali al termine della fase di riscaldamento.
- Dopo metà cottura versare ca. 1 l di liquido.
- Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 100 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Voltare la pietanza a metà cottura.
- Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Agnello, selvaggina















Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
Coscia di agnello con osso, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Sella d'agnello disossata (teglia universale)	 1	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Sella d'agnello disossata (griglia e teglia universale)	 1	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Sella di cervo disossata (teglia universale)	 1	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Sella di capriolo disossata (teglia universale)	 1	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Coscia di cinghiale disossata, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 1	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90












 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5
1 Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

- 1 Rosolare dapprima la carne in padella.
- 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze.
- 3 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- 4 Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
- 5 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 50 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 6 Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Tablelle per la cottura

Pollame, pesce




Pietanza (accessori)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Ripiano	 Durata di cottura [min]	 Temperatura interna [°C]
Pollame, 0,8–1,5 kg (teglia universale)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Pollo, ca. 1,2 kg (griglia su teglia universale)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Pollame, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Pollame, ca. 4 kg (casseruola)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Pesce, 200–300 g (p.es. trote) (teglia universale)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Pesce, 1–1,5 kg (p.es. trote salmonate) (teglia universale)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Filetto di pesce in cartoccio, 200–300 g (teglia universale)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80



 Modalità,  Temperatura,  Booster,  Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Arrostire,  Grill ventilato,  Calore superiore/inferiore,  Cottura con vapore,  Cottura delicata, ✓ on, – off

- 1 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.
- 2 Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
- 3 Voltare la pietanza a metà cottura.
- 4 Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura.
- 5 Irrorare con ca. 0,5 l di liquidi dopo 30 minuti.
- 6 Attivare 1 immissione di vapore manuale 5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura.
- 7 Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Indicazioni per organismi di controllo

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


Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 ⁵ ₁ ¹	 ² [°C]	 [min]
Immissione di vapore					
Broccoli (8.1)	1 DGGL 12	max.	2	100	6
Distribuzione del vapore					
Broccoli (8.2)	1 DGGL 20	300	2	100	6
Capacità apparecchio					
Piselli (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ³
	1x DGGL 12	1600	2		

 ⁵₁ Ripiano,  Temperatura,  Durata di cottura

- 1 Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip, se presenti.
- 2 Introdurre la pietanza test nel vano cottura freddo (prima che inizi la fase di riscaldamento) e inserire la teglia universale nel ripiano 1.
- 3 Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85 °C.


Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test Cottura menù (modalità Cottura a vapore)

Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 1	🌡️ [°C]	Altezza [cm]	⌚ [min] ²
Patate, non farinose, in quarti	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Filetto di salmone, surgelato, che non ha iniziato a scongelarsi	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Broccoli a rosette	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

 1 Ripiano, 🌡️ Temperatura, ⌚ Durata di cottura

- 1 Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip, se presenti.
- 2 La durata di cottura per la prima pietanza test corrisponde alla durata di cottura per l'intero menù. Se come promemoria si desidera impostare un timer, impostare rispettivamente la durata residua fino all'introduzione della successiva pietanza test (v. cap. "Timer").


- Inserire la teglia universale nel ripiano 1.
- Inserire la prima pietanza test (patate) nel vano cottura freddo.
- Selezionare la modalità Cottura a vapore  e impostare la temperatura.
- Impostare la durata di cottura per le patate e il menù intero (37 minuti).

Quando viene raggiunta la temperatura impostata, suona un segnale e la durata di cottura compare a display.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

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









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

- Non appena compare una durata residua di 22 minuti, introdurre la seconda pietanza test (filetto di salmone) nel vano cottura.
- Non appena compare una durata residua di 16 minuti, introdurre la terza pietanza test (broccoli a rosette) nel vano cottura.
- Al termine del processo di cottura selezionare il tasto sensore , per terminare la cottura.
- Estrarre le pietanze dal vano.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità forno)

Pietanze test (accessori)Pietanze test (accessori)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 ⁵ ⁶		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Small Cake (1 teglia standard ¹)		150	-	1	2	28-38
		160 ⁴	-	2	3	22-32
Small Cake (2 teglie standard ¹)		150 ⁴	-	1+3 ⁷	1+3	25-35
Biscotti di pasta frolla (1 teglia standard ¹)		140	-	1	2	35-45
		160 ⁴	-	2	3	25-30
Biscotti di pasta frolla (2 teglie standard ¹)		140	-	1+3 ⁷	1+3	40-50 ⁸
Apple Pie (torta di mele) (griglia ¹ , tortiera a cerniera, ² , Ø 20 cm)		160	-	1	2	90-100
		180	-	1	1	85-95
Pan di Spagna leggero (griglia ¹ , tortiera a cerniera, ² , Ø 26 cm)		180	-	1	2	25-35
	 ³	150-170 ⁴	-	1	2	25-45
Toast (griglia ¹)		250	-	-	3	5-8
Carne di maiale (griglia ¹ nel ripiano 4 e teglia universale ¹ nel ripiano 1)		250 ⁵	-	-	4	18-27 ⁹

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ⁵ Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore,  Grill grande, ✓ on, - off

- ¹ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele.
- ² Usare una tortiera a cerniera opaca, scura.
Disporre la tortiera a cerniera al centro della griglia.
- ³ In generale si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti appena trascorsa la durata di cottura più breve indicata.
- ⁴ Preriscaldare il vano cottura, prima di introdurre le pietanze.
- ⁵ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti, prima di introdurre le pietanze.
- ⁶ Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- ⁷ Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore. Se si hanno a disposizione numerose paia di guide FlexiClip, montarne solo un paio.
- ⁸ Estrarre le teglie in momenti diversi, se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.
- ⁹ Voltare la pietanza possibilmente a metà cottura.


Indicazioni per organismi di controllo

Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1

La misurazione della classe di efficienza energetica avviene ai sensi di EN 60350-1.

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la misurazione osservare le seguenti indicazioni:

- La misurazione avviene nella modalità Cottura delicata (Cottura delicata) .
- Scegliere l'impostazione Illuminazione | "On" per 15 secondi (v. cap. "Impostazioni", par. "Illuminazione").
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari.
Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili (ad es. le guide completamente estraibili FlexiClip) o i componenti con rivestimento catalitico (ad es. le pareti laterali o la lamiera cielo forno).
- Presupposto importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante la misurazione.
A seconda degli elementi di misurazione impiegati la funzione di tenuta può essere più o meno compromessa. Questo può avere conseguenze negative sul risultato di misurazione.
Si può ovviare al problema, tenendo premuto lo sportello. In caso di condizioni particolarmente sfavorevoli possono essere necessari anche strumenti tecnici adatti. Il problema non si verifica durante il normale uso pratico.

Scheda per forni a uso domestico

ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI_{cavity})	81,7
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,05 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	42,0 kg

Dichiarazione di conformità

Miele dichiara che questo forno a vapore combinato è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download, www.miele.it
- Service, richiedere informazioni, istruzioni d'uso, su www.miele.it/elettrodomestico/brochure-e-libretti-d-uso-385.htm mediante indicazione del nome prodotto o del numero di fabbricazione

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	----------------------------

Potenza di trasmissione massima del modulo WLAN	< 100 mW
---	----------

Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione

Per usare e gestire il modulo di comunicazione, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source.

Questo software/questi componenti software sono protetti dal punto di vista dei diritti. Sono tutelati i poteri in capo a Miele e a terzi derivanti dai diritti d'autore.

Inoltre, il presente modulo di comunicazione contiene componenti di sistema che vengono consegnati alle condizioni di licenza previste da Open Source. È possibile consultare i componenti Open Source, i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza di volta in volta in vigore nonché eventuali ulteriori informazioni localmente tramite IP mediante un web browser (*http://<indirizzo ip>/Licenses*). Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

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

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

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

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27
39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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



Servizio Clienti

0471 670505



www.miele.it

info@miele.it

DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151