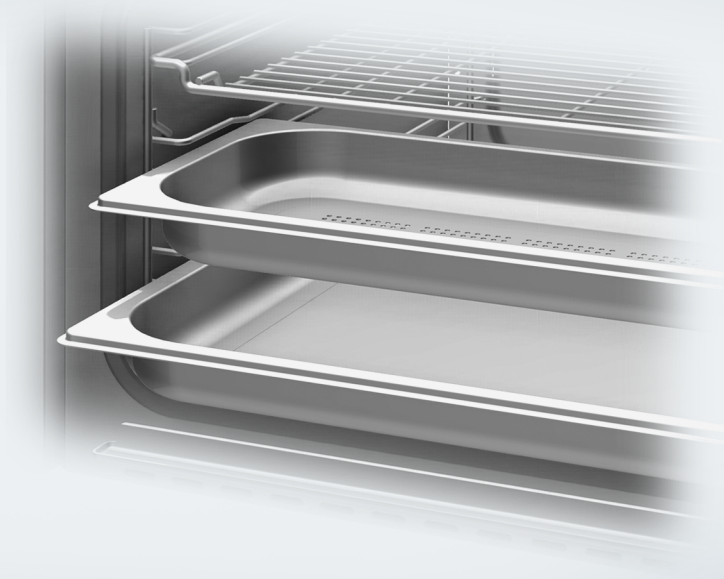


Istruzioni d'uso e di montaggio

Forno a vapore con microonde



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

Indice

Consigli e avvertenze	7
Tutela dell'ambiente	19
Panoramica	20
Vista forno a vapore	20
Accessori in dotazione.....	21
Dispositivi di comando	22
Sensori	23
Display touch	25
Simboli	26
Norme operative	27
Funzionamento	29
Funzionamento a vapore.....	29
Serbatoio dell'acqua	29
Temperatura	29
Durata cottura	29
Rumori insoliti	29
Fase riscaldamento	29
Fase di cottura	29
Riduzione vapore	30
Modalità microonde	30
Funzionamento	30
Recipienti adatti per le microonde	31
Leccarda	35
Illuminazione vano di cottura	35
Prima messa in funzione	36
Impostazioni base	36
Pulire il forno a vapore per la prima volta	37
Impostare la durezza dell'acqua	38
Regolare la temperatura di ebollizione.....	38
Menù principale e menù secondari	39
Uso: modalità Cottura al vapore	41
Uso semplice	41
Interrompere la funzione	43
Uso ampliato	44
Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura	44
Svolgimento di un programma automatico.....	45
Modificare le impostazione durante un procedimento di cottura	45

Interrompere il procedimento di cottura	46
Uso: modalità Microonde	47
Uso semplice	47
Uso ampliato	48
Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura	48
Svolgimento di un programma automatico	49
Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura	49
Interrompere il procedimento di cottura	50
MyMiele	51
Aggiungere immissione	51
Elaborare MyMiele	52
Cancellare immissioni	52
Selezionare immissione	52
Programmi automatici	53
Elenco delle categorie di pietanze	53
Uso programmi automatici	54
Ricerca	55
Programmi individuali	56
Creare programmi individuali	56
Avviare i programmi individuali	57
Modificare i programmi individuali	58
Modificare le fasi di cottura	58
Cambiare il nome	58
Cancellare programmi individuali	59
Quick-MO	60
Popcorn	61
Allarme + Timer	62
Utilizzare l'allarme 	62
Impostare l'allarme	62
Modificare l'allarme	62
Cancellare l'allarme	62
Usare la funzione timer 	63
Impostare il timer	63
Modificare il tempo impostato sul timer	63
Cancellare il tempo impostato sul timer	63
Nozioni pratiche e importanti sul forno a vapore	64
Gli attributi salienti della cottura al vapore	64

Indice

Recipienti di cottura	64
Recipienti di cottura.....	64
Recipienti a disposizione	64
Ripiano	65
Alimenti surgelati.....	65
Temperatura	65
Durata cottura	65
Cottura con liquidi.....	65
Ricette personali	65
Cottura al vapore	66
Verdura.....	66
Carne.....	69
Insaccati.....	71
Pesce	71
Crostacei.....	74
Molluschi.....	75
Riso	76
Pasta	77
Canederli.....	78
Cereali.....	79
Legumi, secchi.....	80
Uova di gallina	82
Frutta.....	83
Cottura menù – manuale.....	84
Usi speciali	86
Scaldare a vapore	86
Scongellare a vapore	87
Sterilizzare.....	90
Estrarre succhi	93
Cottura menù	94
Preparare yogurt	95
Far lievitare la pasta	96
Stemperare gelatina	97
Fondere cioccolato	97
Pelare alimenti.....	98
Conservare mele	98
Sbollentare	99
Rosolare cipolle	99
Igienizzare stoviglie	100
Riscaldare salviette umide	100
Sciogliere miele.....	101

Preparare uova sbattute.....	101
Scongelare e riscaldare nel funzionamento combinato.....	102
Scongelare e riscaldare con le microonde.....	103
Tabelle per scongelare e riscaldare le pietanze	106
Impostazioni	110
Visualizzare il menù "Impostazioni"	110
Modificare le impostazioni e salvarle.....	110
Le diverse impostazioni	111
Lingua 	113
Orologio	113
Visualizzazione.....	113
Tipo di visualizzazione	113
Formato orologio.....	113
Impostare.....	113
Sincronizzare.....	113
Data.....	114
Illuminazione	114
Schermata di avvio	114
Luminosità.....	114
Volume	114
Segnali acustici.....	114
Acustica tasti	114
Melodia di benvenuto	114
Unità di misura.....	115
Peso	115
Temperatura	115
Quick-MO.....	115
Popcorn.....	115
Mantenere al caldo	116
Temperature proposte.....	117
Potenze microonde (MO)	117
Sicurezza.....	117
Blocco accensione	117
Blocco tasti.....	117
Durezza acqua	118
Concessionario	118
Modalità fiera	118
Impostazioni di serie	119
Dati per gli istituti di controllo	120

Indice

Manutenzione e pulizia	122
Indicazioni per la manutenzione e pulizia	122
Frontale forno a vapore.....	123
Vano cottura.....	124
Dispositivo automatico apertura sportello	124
Serbatoio dell'acqua	124
Accessori	124
Griglie di supporto	125
Manutenzione e pulizia	126
Ammollo.....	126
Decalcificare	126
Cosa fare se . . .?	128
Accessori acquistabili	132
Recipienti di cottura	132
Prodotti per le pulizie e la manutenzione	133
Varie	133
Miele@home	134
Avvertenze per l'installazione	136
Dimensioni dettagliate del frontale del forno a vapore	137
Dimensioni incasso	138
Incasso in un armadio a colonna.....	138
Incasso in un mobile della base.....	139
Incasso in combinazione con forno convenzionale.....	140
Incasso	141
Collegamento elettrico	142
Schema di allacciamento.....	143
Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia	144
Diritti d'autore e licenze	145

Il forno a vapore con microonde nelle seguenti istruzioni verrà chiamato forno a vapore, in modo da facilitare la lettura.

Questo forno a vapore è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non conformi a quello previsto possono essere causa di infortuni e danneggiare altresì l'apparecchio.

Prima di usare il forno a vapore per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio. Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare il forno a vapore. Miele declina ogni responsabilità derivante dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio. Potrebbe servire ad un altro utente.

Consigli e avvertenze

Uso corretto

► Il forno a vapore è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

► Questo forno a vapore non è destinato per essere usato all'aperto.

► Usare il forno a vapore solo come si usa in casa e secondo le modalità contenute nel libretto delle istruzioni.

Altri usi non sono consentiti.

► Pericolo d'incendio! Se si essiccano sostanze infiammabili con la funzione a microonde, l'umidità contenuta evapora. Le sostanze possono quindi essiccarsi completamente e incendiarsi.

Non usare mai il forno a vapore per conservare e asciugare materiali infiammabili.

► Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il forno a vapore devono essere sorvegliate se lo usano.

Dette persone possono usare il forno a vapore senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

- ▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il forno a vapore.
- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I bambini da otto anni in su possono far funzionare il forno a vapore senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti in modo da farlo funzionare da soli senza pericolo di infortunarsi. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con il forno a vapore.
- ▶ Pericolo di soffocamento! Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica. Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.
- ▶ Pericolo di scottarsi col vapore caldo! La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. I bambini non devono aprire lo sportello quando il forno a vapore è in funzione. Tenere lontani i bambini dal forno a vapore finché non è sufficientemente freddo, per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di ferirsi! Lo sportello può portare al massimo 8 kg. I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto. Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.

Consigli e avvertenze

Sicurezza tecnica

► I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

► Esposizione alle radiazioni a causa delle microonde: lavori di manutenzione o di riparazioni che richiedono l'eliminazione della copertura possono essere effettuati solo da persone qualificate.

► Se il forno a vapore è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai il forno a vapore se si notano danni!

► Controllare se lo sportello e la guarnizione sono danneggiati. Fino al momento della riparazione da effettuare da parte di un tecnico del servizio assistenza non utilizzare le modalità con microonde.

► Se l'apparecchio è danneggiato e si accende, le microonde che possono uscire dal vano costituiscono un serio pericolo per l'utente. Non usare il forno a vapore se

- lo sportello è deformato,
- il frontale del vano cottura presenta delle ammaccature o se è piegato,
- le cerniere dello sportello sono allentate,
- sull'involucro, sullo sportello o sui pannelli del vano interno si notano fori o incrinature.
- si trova umidità tra le lastre di vetro.

► Il funzionamento sicuro e affidabile del forno a vapore è garantito solo se è collegato alla rete elettrica pubblica.

- ▶ La sicurezza elettrica del forno a vapore è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del forno a vapore, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al forno a vapore.
Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con queste prese.
- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il forno a vapore solo a installazione ultimata.
- ▶ Questo forno a vapore non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al forno a vapore.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro del forno a vapore.
- ▶ Se eventuali riparazioni del forno a vapore non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il forno a vapore dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

Consigli e avvertenze

► Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito da un elettricista qualificato con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). V. capitolo "Collegamento elettrico".

► Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il forno a vapore dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:

- disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
- svitare e togliere di sede i fusibili a vite dell'installazione elettrica, oppure
- togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

► Se il forno a vapore è stato incassato dietro a un frontale del mobile (ad es. una porta) non chiuderlo mai mentre il forno è in funzione. Dietro al frontale del mobile si generano calore e umidità e il forno a vapore, il mobile d'incasso e il pavimento possono danneggiarsi. Chiudere lo sportello del mobile solo quando il forno a vapore si è completamente raffreddato.

Uso corretto

- ▶ **Pericolo di scottarsi!** Quando è in funzione, il forno a vapore diventa molto caldo. Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando i corpi termici, il vano cottura, le pietanze e gli accessori. Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura. Quando si introducono o si estraggono recipienti di cottura, fare attenzione che il contenuto non fuoriesca.
- ▶ **Pericolo di ustionarsi!** Dopo la fine di un procedimento di cottura, nel generatore di vapore si trova dell'acqua calda. Quest'acqua viene riconvogliata nel serbatoio dell'acqua. Accertarsi che il serbatoio dell'acqua non si rovesci quando lo si introduce o preleva dalla sede.
- ▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare o sterilizzare mai con il forno a vapore barattoli e contenitori chiusi.
- ▶ Le stoviglie in plastica non resistenti alle alte temperature o al vapore si fondono a queste temperature alte e possono danneggiare l'apparecchio.
Utilizzare solo stoviglie di plastica resistente alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore.
- ▶ Se si conservano gli alimenti nel vano cottura, gli alimenti possono asciugarsi e l'umidità che si genera col tempo può intaccare il forno. Non conservare pietanze pronte nel vano cottura e non utilizzare per la cottura oggetti che possono arrugginire.
- ▶ **Pericolo di infortunarsi o inciampare** con lo sportello aperto del forno a vapore.
Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.

Consigli e avvertenze

► Lo sportello può portare al massimo 8 kg. Evitare di appoggiarsi o addirittura di sedersi sullo sportello aperto. Non sistemarvi nemmeno oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato niente. Il forno a vapore potrebbe rimanere danneggiato.

Modalità di cottura microonde

► Tenere presente che i tempi di cottura, di riscaldamento e di scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto ai tempi con una funzione senza microonde. Se quindi si imposta un tempo troppo lungo, i cibi si prosciugano o addirittura possono prendere fuoco.

► La modalità Microonde  serve per riscaldare pietanze e bevande. Non usare la modalità Microonde  per seccare ad es. fiori, erbe, pane o altri materiali infiammabili dato che persiste il pericolo di incendio.

► Nella modalità Microonde  coprire sempre le pietanze.

► È importante che la temperatura sia sufficientemente alta e distribuita omogeneamente nelle pietanze.

Girare o mescolare quindi il cibo per riscaldarlo omogeneamente e attenersi ai tempi di compensazione indicati per riscaldare, scongelare e cuocere gli alimenti.

Durante il tempo di compensazione i cibi riposano per permettere alla temperatura di distribuirsi uniformemente all'interno.

► Con le microonde infatti il calore si sviluppa all'interno delle pietanze mentre il recipiente rimane piuttosto freddo poiché si riscalda solo col calore ceduto dal cibo.

Dopo aver tolto il cibo dal forno, controllare la temperatura. Non basarsi sulla temperatura del recipiente! **Verificare assolutamente e sempre la temperatura se si tratta di cibi per neonati!** Dopo aver riscaldato la pappa, mescolarla bene e controllare la temperatura per evitare che il bebè si scotti.

- La modalità Microonde  non è indicata per pulire e disinfettare oggetti. Le temperature sono troppo alte per questo scopo e si corre il pericolo di scottarsi al momento di prelevare gli oggetti.
- Se si riscaldano contenitori o bottiglie chiusi, all'interno si genera una forte pressione che può causare un'esplosione. Evitare assolutamente di riscaldare cibi o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi. Aprire i contenitori prima e togliere dal biberon il tappo di chiusura e anche il succhiotto.
- Durante la cottura e soprattutto se si riscaldano liquidi con le microonde senza può infatti verificarsi che la temperatura sia raggiunta anche se nel liquido non si formano le bollicine di vapore. I liquidi infatti non bollono in modo omogeneo. Al momento di togliere il recipiente dal forno o se si scuote il contenitore, a causa dell'ebollizione ritardata può svilupparsi improvvisamente una forte bolla di vapore da far traboccare il liquido. La formazione delle bollicine può essere tale che lo sportello potrebbe aprirsi da solo. Per riscaldare i liquidi immergere sempre un cucchiaino (non in metallo) nel contenitore.
- Se si riscaldano uova sgusciate, al momento di toglierle dal vano il tuorlo può esplodere con forza. Prima della cottura, punzecchiare quindi il tuorlo più volte.
- Se si riscaldano le uova col guscio scoppiano, anche dopo averle estratte dal vano cottura. Le uova col guscio vanno cotte solo con la modalità Cottura al vapore  o con l'apposito programma automatico. Non riscaldare uova sode con la modalità Microonde.
- Se si riscaldano alimenti con la pelle o la buccia resistente, ad esempio pomodori, patate, melanzane, salsicce, possono scoppiare nel forno. Punzecchiare quindi più volte o incidere la superficie di questi alimenti per far fuoriuscire il vapore che si genera durante la cottura.

Consigli e avvertenze

- ▶ Cuscinetti riempiti con semi, noccioli di ciliegia, gel o altre sostanze simili possono prendere fuoco anche dopo averli riscaldati e tolti dal vano cottura. Non riscaldarli con la modalità Microonde .
- ▶ Se nel vano di cottura gli alimenti producono fumo, lasciare lo sportello chiuso per soffocare un eventuale principio d'incendio. Interrompere la funzione di cottura, spegnendo il forno a vapore e togliendo la spina dalla presa. Aprire lo sportello solo dopo che il fumo si è disperso.
- ▶ Le stoviglie con impugnature cave o coperchi con pomelli non sono adatti per le microonde. Nello spazio vuoto può formarsi umidità che, a causa della pressione che si genera, può far scoppiare le parti cave (eccezione: le parti cave sono sufficientemente ventilate). Evitare quindi di usare questi recipienti di cottura.
- ▶ Pericolo d'incendio! Recipienti sintetici non indicati per le microonde possono rimanere danneggiati e provocare danni al forno a vapore. Non usare recipienti in metallo, carta stagnola, stoviglie con decorazioni in metallo, recipienti di cristallo contenente piombo, ciotole con bordo zigrinato, contenitori in plastica non resistente al calore o di legno, fermagli di metallo o di carta con anima di metallo, bicchieri di plastica se non è stato tolto il coperchio di alluminio (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde").
- ▶ Pericolo d'incendio! I recipienti di cottura monouso di materiale sintetico devono soddisfare i requisiti riportati nel capitolo "Recipienti adatti per le microonde – Materiali sintetici". Sorvegliare il forno a vapore se per cuocere o riscaldare con la modalità Microonde  i cibi si usano recipienti monouso in materiale sintetico, di carta o altri materiali infiammabili.
- ▶ Confezioni per mantenere calde le vivande contengono tra l'altro un sottile strato di stagnola che riflette le microonde. Le microonde possono riscaldare lo strato di carta a tal punto da incendiarlo. Non riscaldare quindi nel forno a vapore alimenti, ad es. pollo allo spiedo, contenuti in questi sacchetti termici.

► Con la modalità Microonde  il forno a vapore può danneggiarsi se non vi si introducono pietanze o se lo si utilizza in modo errato. Non utilizzare quindi la modalità Microonde  per riscaldare le stoviglie o essiccare erbe. Non avviare mai la modalità Microonde  con vano cottura vuoto.

Consigli e avvertenze

Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno a vapore. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.
- ▶ A cause di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato.
Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati.
- ▶ Le griglie di supporto si possono smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
Rimetterle in sede correttamente e non usare mai il forno a vapore senza le griglie di supporto montate.
- ▶ Le griglie di supporto si trovano in delle prese di plastica. Controllare se le prese sono danneggiate. Fino alla sostituzione delle prese, non usare delle modalità con microonde.
- ▶ Eliminare subito residui di cibo o di liquidi contenenti sale, depositatisi sulle superfici interne in acciaio, per evitare che col tempo vengano intaccate.

Accessori

- ▶ Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si installano altre componenti, i diritti di garanzia e di responsabilità della casa produttrice non sono più validi.

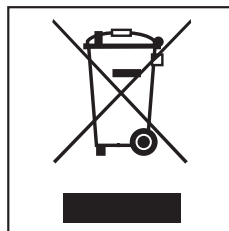
Smaltimento imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchiatura durante il trasporto ed è fabbricato con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e pertanto riciclabili.

Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Il fornitore ritira l'imballaggio.

Smaltimento apparecchio fuori uso

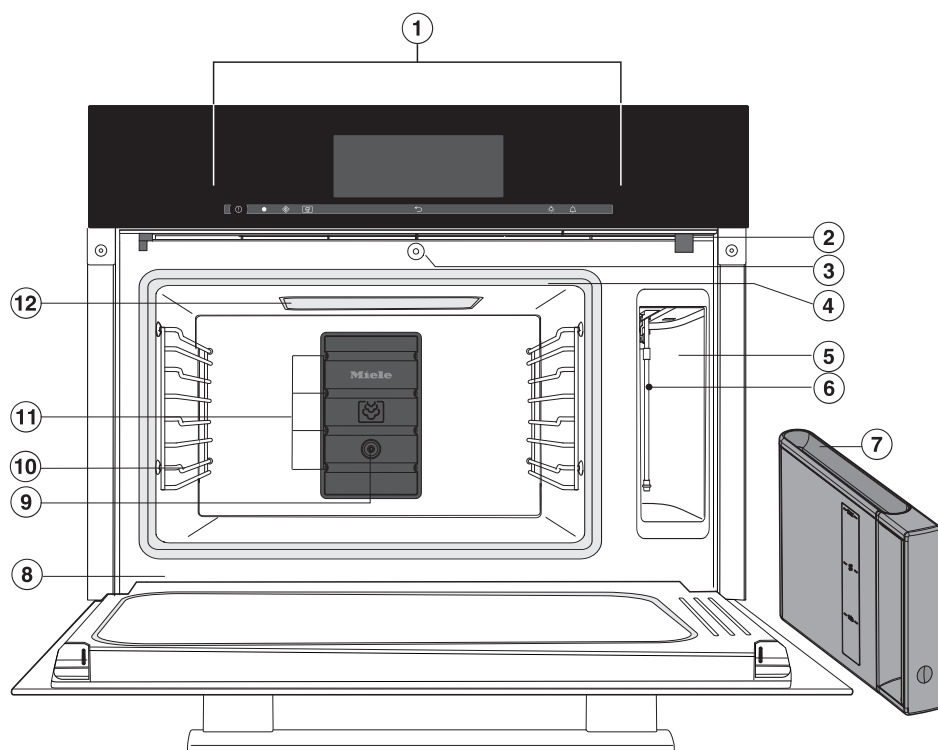
In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltite coi rifiuti di casa o non correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.



Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Vista forno a vapore



- | | |
|--|--|
| ① dispositivi di comando | ⑦ serbatoio dell'acqua con protezione trabocco asportabile |
| ② sfiato fumi | ⑧ canaletto di raccolta (del vano cottura) |
| ③ dispositivo automatico apertura sportello per riduzione vapore | ⑨ sensore temperatura |
| ④ guarnizione sportello | ⑩ griglie di supporto |
| ⑤ vaschetta | ⑪ immissione vapore |
| ⑥ tubicino di aspirazione | ⑫ illuminazione |

Accessori in dotazione

In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo "Accessori acquistabili").

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

DMGS 1/1-30L



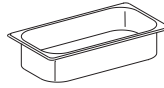
1 leccarda in vetro
la leccarda viene usata per raccogliere il liquido durante il funzionamento a vapore
375 x 394 x 30 mm (LxPxA)

Per le funzioni di cottura con la modalità Microonde , usare **sempre** la leccarda in vetro come appoggio.

La leccarda può contenere 8 kg al massimo.

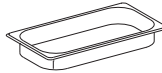
La leccarda può rimanere danneggiata. Evitare di collocare la leccarda calda su superfici fredde, ad esempio il piano di lavoro in marmo o piastrelle e posarla invece su un sottopentola adatto.

DGG 1/2-80L



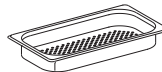
1 recipiente non forato
capienza 4,1 l /
capienza utile 3,5 l
375 x 197 x 80 mm (LxPxA)

DGG 1/2-40L



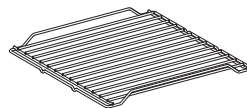
1 recipiente non forato
capienza 2,0 l /
capienza utile 1,4 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxA)

DGGL 1/2-40L



2 recipienti forati
capienza 2,0 l /
capienza utile 1,4 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxA)

DMSR 1/1L



1 griglia per appoggiare le proprie stoviglie

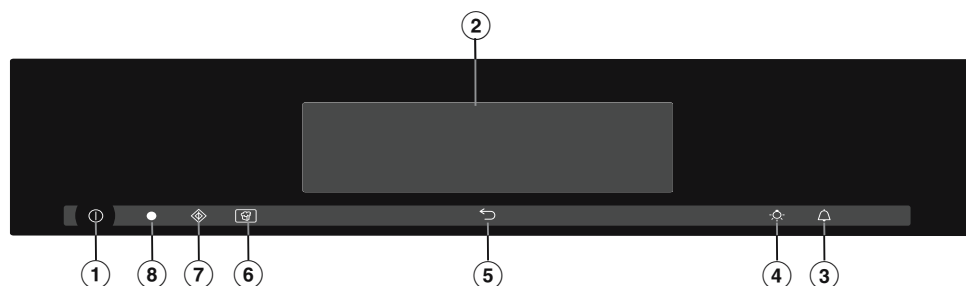
Decalcificante in pastiglie

per decalcificare il forno a vapore

Libro di cucina "Cottura al vapore"

cucinare e guastare con Miele
le migliori ricette dalla cucina-laboratorio Miele

Dispositivi di comando



- ① **tasto On/Off** ① nell'incavo
accendere e spegnere
- ② **display**
indicazione dell'ora e di informazioni sui comandi
- ③ **sensore** 🔔
impostare timer e/o allarme
- ④ **sensore** ☀️
accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura
- ⑤ **sensore** ⬅️
tornare indietro, passo dopo passo
- ⑥ **sensore** 🍿
avviare la funzione popcorn
- ⑦ **sensore** ◆
avviare la funzione Quick-MO
- ⑧ **interfaccia ottica**
(solo per il servizio assistenza Miele)

Sensori

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

Sensore	Funzione	Avvertenze
	Per impostare il timer o allarmi	Se nel display appare un menù oppure è in corso una funzione di cottura, è possibile in qualsiasi momento impostare il timer (ad es. per la cottura delle uova) oppure un allarme, ovvero un'ora precisa, (v. capitolo "Allarme + Timer"). Se il display è spento, è necessario accendere il forno a vapore prima che il sensore  reagisca.
	Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura	Se nel display appare un menù oppure è in corso una funzione di cottura, è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura selezionando il sensore . Se il display è spento, è necessario accendere il forno a vapore prima che il sensore  reagisca. A seconda dell'impostazione selezionata, per una funzione di cottura l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa.
	Per tornare indietro di fase in fase	

Dispositivi di comando

Senso- re	Funzione	Avvertenze
	Popcorn	La funzione microonde si avvia con 850 W e per la durata di 2:45 minuti (v. capitolo "Popcorn"). Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso nessun'altra funzione di cottura.
	Quick-MO	La funzione microonde si avvia con la massima potenza microonde (1000 W) e per la durata di 1 minuto (v. capitolo "Quick-MO"). Sfiorando più volte questo sensore è possibile aumentare a scatti la durata di cottura. Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso nessun'altra funzione di cottura.

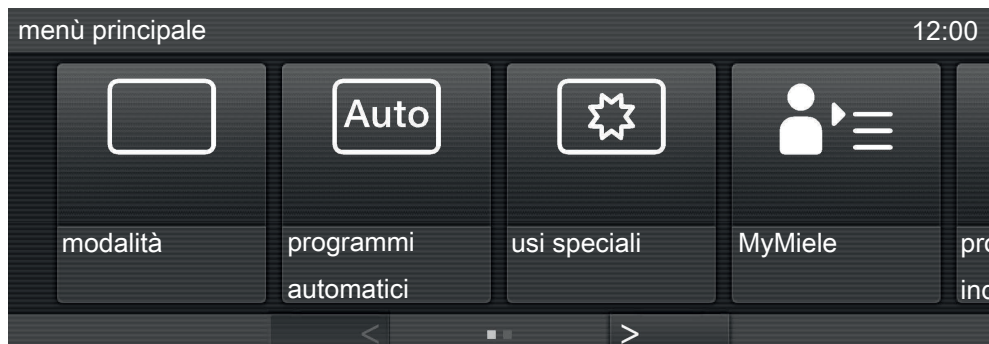
Display touch

Con degli oggetti appuntiti o affilati come delle matite, il display può rimanere graffiato.

Sfiorare il display sollo con le dita.

Premendo con le punta delle dita vengono rilasciate piccole cariche elettriche e si sviluppa un impulso elettrico che viene riconosciuto dalla superficie del display touch.

Il display è suddiviso in tre aree.



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

In alto a destra appaiono Orologio, Allarme  e Timer .

Al centro appare il menù attuale con le rispettive voci. In questa area, sfiorando il display si sfogliano le pagine verso destra o verso sinistra.

Nella riga inferiore, con le frecce < e >, è possibile sfogliare le pagine verso destra e verso sinistra. Il numero dei riquadri al centro indica il numero delle pagine disponibili e l'attuale posizione nel menù selezionato.

Dispositivi di comando

Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.
	Questo simbolo contrassegna informazioni aggiuntive e indicazioni relative all'uso. Confermare queste finestre informative con "OK".
	Il dispositivo di blocco accensione o il blocco tasti sono attivati (v. capitolo "Impostazioni – Blocco accensione  "). Non è possibile utilizzare l'apparecchio.
	Allarme
	Timer (contaminuti)

Norme operative

Premendo su una selezione il relativo campo si tinge di arancione.

Selezionare o visualizzare menù

- Premere una volta col dito il campo desiderato.

Sfogliare

Si può sfogliare verso sinistra e verso destra.

- Sfiare il display, ovvero mettere il dito sul display touch e muoverlo nella direzione desiderata.
- Oppure: premere col dito sulle frecce < e > per sfogliare verso sinistra o verso destra.

Uscire dal menù

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

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

Dispositivi di comando

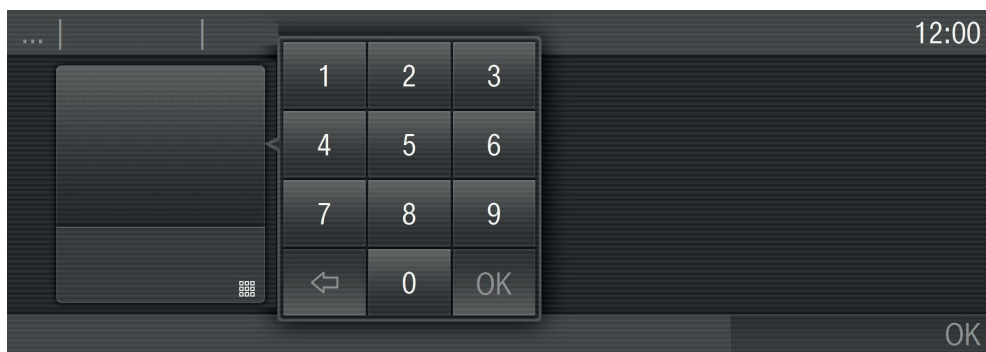
Immettere cifre

È possibile inserire delle cifre con il rullo numerico o attraverso il tastierino numerico.

Per immettere delle cifre con il rullo numerico:

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

Per immettere delle cifre col tastierino numerico:



- Premere su  nell'area inferiore del campo d'immissione

Appare il tastierino numerico.

- Premere le cifre desiderate.

Appena è stato inserito un valore valido, il campo "OK" si tinge di verde. Con la freccia si cancella l'ultima cifra immessa.

- Premere "OK".

Immettere lettere

I nomi vengono inseriti attraverso una tastiera. Scegliere dei nomi corti e concisi.

- Premere la lettera o il simbolo desiderato.
- Premere *salva*.

Funzionamento a vapore

Serbatoio dell'acqua

Il contenuto massimo è di 1,5 litri, quello minimo di 0,5 litri. Il serbatoio dell'acqua è contrassegnato. Evitare assolutamente di riempire il serbatoio dell'acqua oltre il contrassegno superiore!

Il consumo idrico dipende dall'alimento e dal tempo di cottura. Se lo sportello viene aperto durante il procedimento di cottura, il consumo idrico aumenta.

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

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

Temperatura

Alcune modalità di cottura sono abbinata a una temperatura proposta. È possibile modificare queste temperature proposte per un solo processo di cottura oppure permanentemente (v. capitolo "Impostazioni – Temperature proposte").

Durata cottura

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

Rumori insoliti

Dopo aver acceso il forno a vapore, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio. Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio, ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.

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

Fase riscaldamento

Durante questa fase, il vano viene riscaldato alla temperatura impostata. Nel display viene visualizzato l'aumento della temperatura nel vano cottura.

La durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura degli alimenti. In via di massima, la fase di riscaldamento dura 5 minuti circa. Se si cuociono alimenti freddi o surgelati, la fase di riscaldamento si prolunga.

Fase di cottura

Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, inizia la fase di cottura. Durante la fase di cottura nel display viene visualizzato il tempo restante.

Funzionamento

Riduzione vapore

Poco prima della fine del procedimento di cottura, lo sportello del forno a vapore si apre automaticamente in modo che il vapore possa fuoriuscire dal vano cottura. Nel display appare riduzione vapore. Lo sportello si richiude automaticamente.

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

Modalità microonde

Funzionamento

Nel forno a vapore è situato un magnetron che trasforma l'energia elettrica in onde elettromagnetiche, ossia le microonde. Le microonde si distribuiscono uniformemente nel vano di cottura e vengono riflesse dalle pareti di metallo. Conseguentemente raggiungono i cibi da tutte le parti.

Per penetrare omogeneamente all'interno degli alimenti, le microonde devono poter attraversare il recipiente di cottura. Le microonde attraversano senza problemi la porcellana, il vetro, la cartapesta, i materiali sintetici ma vengono riflesse dal metallo. Non usare quindi recipienti in metallo o con decorazioni in metallo. Le microonde verrebbero riflesse e provocherebbero scintille. Non possono infatti essere assorbite dal cibo.

Se invece il recipiente è adatto, le microonde lo attraversano senza difficoltà e penetrano nelle molecole degli alimenti, soprattutto molecole d'acqua,

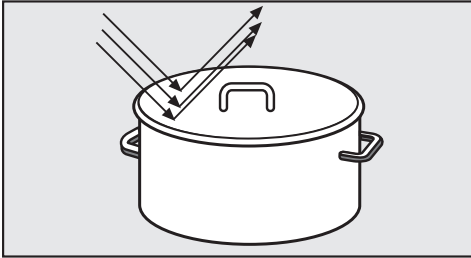
mettendole in forte movimento (circa 2,5 miliardi di oscillazioni al secondo). L'intenso movimento delle molecole genera calore che dalla superficie del cibo si propaga verso l'interno. Più gli alimenti contengono acqua, più rapidamente si riscaldano o si cuociono. Il calore si genera quindi direttamente nella pietanza.

Vantaggi

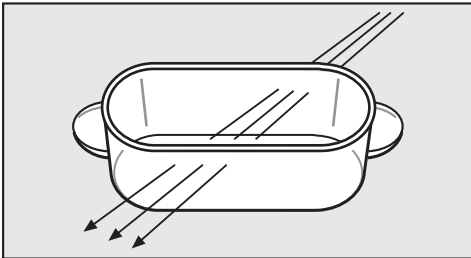
in linea di massima il cibo si cuoce con pochi grassi/liquidi o addirittura senza liquidi e grassi.

La produzione di microonde viene interrotta interrompendo il procedimento o aprendo lo sportello. Durante il procedimento, lo sportello chiuso e non difettoso garantisce la necessaria protezione contro le microonde.

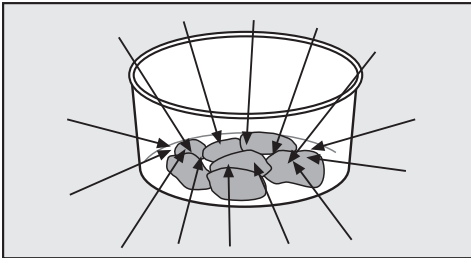
Recipienti adatti per le microonde



Le microonde vengono riflesse dal metallo.



Attraversano vetro, porcellana, materiali sintetici e cartone.



Vengono quindi assorbite dai cibi.

Nella modalità Microonde : pericolo d'incendio! Recipienti non indicati per le microonde possono rimanere danneggiati e provocare danni al forno a vapore.

Il materiale e la forma del recipiente influiscono sulla durata di riscaldamento e di cottura.

Stando alla prassi i recipienti bassi, di forma rotonda oppure ovale sono più indicati. In questi recipienti, infatti, le vivande si riscaldano più uniformemente che in quelli con angoli.

Recipienti adatti per le modalità con microonde

Vetro

Indicati sono recipienti di vetro termoresistente o in vetroceramica.

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

Porcellana

Le stoviglie di porcellana sono adatte.

Eccezioni: non utilizzare stoviglie in porcellano con decorazioni in metallo (ad es. bordo dorato) oppure con elementi cavi.

Terracotta

Si possono usare se le decorazioni sono sottosmalto.

Pericolo di scottarsi! La terracotta si può riscaldare molto. Indossare sempre i guanti protettivi.

Funzionamento

Materiali sintetici

È possibile utilizzare stoviglie in plastica e recipienti di cottura monouso di materiale sintetico con la modalità Microonde  purché siano adatti alle microonde. Per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare l'uso di recipienti monouso.

Sorvegliare la cottura se per riscaldare o cuocere le vivande si usano recipienti monouso di materiale sintetico, cartapesta o altri materiali facilmente infiammabili.

I recipienti sintetici dovranno comunque essere termoresistenti a una temperatura di almeno 110° C. Diversamente potrebbero deformarsi o addirittura fondersi e mescolarsi al cibo.

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

- Stoviglie di materiale sintetico adatte per le microonde

Nei negozi specializzati si possono acquistare stoviglie di materiale sintetico adatte per le microonde.

- Stoviglie in polistirolo

Stoviglie di materiale espanso, ad es. polistirolo, si possono usare per riscaldare brevemente le vivande.

- Sacchetti per cottura di materiale sintetico

Gli appositi sacchettini di plastica si possono usare per riscaldare e cuocere le vivande solo se prima si forano in più

punti per permettere al vapore interno di uscire per evitare che e il sacchetto non scoppi a causa dell'aumento della pressione interna.

In commercio si possono acquistare speciali sacchetti per il forno a vapore che non occorre forare. Attenersi alle istruzioni della casa produttrice.

- Sacchetti e cartocci per arrosto

Se si utilizzano sacchetti e cartocci per l'arrosto, attenersi alle istruzioni d'uso della casa produttrice.



Pericolo di incendio!

Non usare ganci di metallo, oppure di materiale sintetico con anima di metallo.

- Stoviglie di melammina

I recipienti di melammina non sono indicati. Trattengono il calore e si riscaldano. Al momento di acquistare i recipienti di cottura, informarsi di che materiale sono fatti.

Recipienti non adatti per le modalità con microonde

 Le stoviglie con impugnature cave o coperchi con pomelli non sono adatti per le microonde. Nello spazio vuoto può formarsi umidità che, a causa della pressione che si genera, può far scoppiare le parti cave (eccezione: le parti cave sono sufficientemente ventilate). Evitare quindi di usare questi recipienti di cottura.

Metallo

Il metallo riflette le microonde e i cibi non si cuociono o riscaldano.

Usando la modalità Microonde  non usare recipienti di cottura, recipienti in metallo, carta stagnola, recipienti e stampi con decorazioni contenenti metallo (ad es. con decorazioni dorate o in blu cobalto).

Versare i piatti pronti in contenitori di alluminio in recipienti adatti alle microonde. In generale, in questo modo anche la distribuzione del calore è più omogenea.

I residui dei coperchi in alluminio (ad es. di vasetti di panna) possono generare scintille. Non usare bicchieri in plastica se non è stato tolto completamente il coperchio in alluminio.

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

Smalto, colori

Gli smalti e i colori contengono talvolta componenti metalliche. In questo caso le stoviglie non sono adatte.

Legno

Durante la cottura l'umidità nel legno evapora e conseguentemente il legno si fende. I recipienti in legno quindi non sono adatti.

Sistemare il recipiente nel vano

- Inserire la leccarda nel ripiano più in basso.
- Sistemare sempre il recipiente con gli alimenti al centro della leccarda.

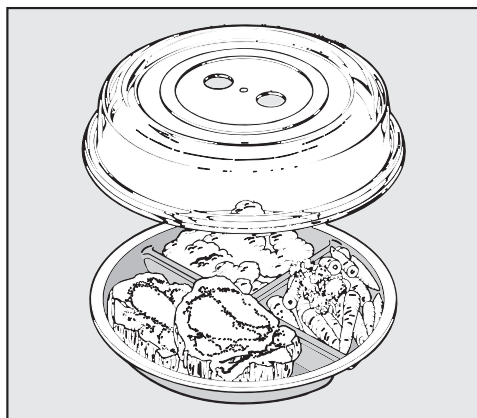
Se si colloca il recipiente direttamente sul fondo del vano cottura, gli alimenti non si riscaldano sufficientemente e omogeneamente in quanto non vengono raggiunti dalle microonde dal basso.

Funzionamento

Coperchio

Un coperchio offre i seguenti vantaggi:

- si evita che il vapore si disperda, soprattutto se la cottura è prolungata;
- il tempo per riscaldare gli alimenti si abbrevia;
- le pietanze risultano più succose;
- il vano interno, inoltre, rimane più pulito.



- Con la modalità Microonde  coprire il recipiente con un coperchio in vetro o di materiale sintetico, adatto per le microonde.

Questi coperchi sono reperibili in commercio. In alternativa è possibile utilizzare della pellicola trasparente adatta alle microonde (la pellicola convenzionale può deformarsi o sciogliersi mescolandosi col cibo).

Il coperchio non deve comunque chiudere ermeticamente il recipiente. Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto può accadere che il vapore non riesca a fuoriuscire dai lati del coperchio. Il coperchio si riscalda troppo e potrebbe fondersi.

 Se si riscaldano contenitori o bottiglie chiusi, all'interno si genera una forte pressione che può causare un'esplosione. Evitare assolutamente di riscaldare cibi o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi. Aprire i contenitori prima e togliere dal biberon il tappo di chiusura e anche il succhiotto.

Leccarda

Applicazioni con vapore:

inserire la leccarda nel ripiano inferiore se per la cottura si usano recipienti di cottura forati.

Il liquido che si forma e cola viene così raccolto e si può eliminare facilmente.

Modalità/funzioni con microonde:

usare sempre la leccarda in vetro come appoggio.

Illuminazione vano di cottura

Per risparmiare elettricità, il forno a vapore è predisposto in modo che l'illuminazione del vano di cottura si spenga dopo aver avviato la funzione.

Se si desidera che la luce rimanga accesa anche quando l'apparecchio è in funzione, si dovrà modificare l'impostazione alla consegna (v. capitolo "Impostazioni – Illuminazione").

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

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

Prima messa in funzione

Impostazioni base

 Usare il forno a vapore solo a montaggio ultimato.

Il forno a vapore si accende automaticamente appena viene collegato alla rete elettrica.

Messaggio di benvenuto

Nel display viene visualizzato dapprima il messaggio di benvenuto. Successivamente si dovranno eseguire alcune impostazioni visualizzate, necessarie per far funzionare il forno a vapore.

- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Selezionare la lingua

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

Selezionare la nazione

- Selezionare la nazione desiderata.
- Confermare con "OK".

Impostare la data

È possibile inserire delle cifre sfiorando il rullo numerico o attraverso il tastierino numerico.

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

Impostare l'orologio

È possibile inserire delle cifre sfiorando il rullo numerico o attraverso il tastierino numerico.

- Impostare l'orologio in ore e minuti.
- Confermare con "OK".

È possibile visualizzare l'orologio anche nel formato 12 h (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Formato orologio").

Visualizzazione orologio

Successivamente selezionare una delle diverse possibilità di visualizzazione quando il forno a vapore è spento (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Visualizzazione").

– on

Nel display viene sempre visualizzato l'orologio.

– off

Il display è spento per risparmiare energia elettrica. Alcune funzioni sono limitate.

– spegnimento notturno

L'orologio appare solo dalle 5 alle 23 nel display e di notte è disattivato per risparmiare energia elettrica.

■ Selezionare il formato di visualizzazione desiderato.

■ Confermare con "OK".

Appare un'informazione relativa ai consumi energetici.

■ Confermare con "OK".

Appare l'informazione prima messa in funzione eseguita correttamente.

■ Confermare con "OK".

Il forno a vapore è pronto per l'uso.

Se per svista è stata selezionata una lingua incomprensibile, seguire le indicazioni al capitolo "Impostazioni – Lingua".

■ Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo "Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia".

■ Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.

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

Pulire il forno a vapore per la prima volta

Serbatoio dell'acqua

■ Togliere il serbatoio dell'acqua dal forno a vapore e risciacquarlo a mano.

Accessori / vano cottura

■ Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.

■ Pulire gli accessori a mano o con la lavastoviglie.

Alla consegna il forno a vapore è trattato con un prodotto specifico.

■ Per togliere la pellicola del prodotto protettivo, pulire il vano di cottura con uno straccio di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda.

Prima messa in funzione

Impostare la durezza dell'acqua

Alla consegna l'apparecchio è regolato per il grado di durezza acqua dura. Per funzionare correttamente e per attivare il processo di decalcificazione al momento opportuno, è necessario regolare l'apparecchio secondo la durezza dell'acqua locale. Più l'acqua è dura, più frequentemente dovrà venire decalcificato il forno a vapore.

- Verificare quale durezza dell'acqua è impostata ed, eventualmente, impostare la durezza esatta (v. capitolo "Impostazioni – Durezza acqua").

Regolare la temperatura di ebollizione

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

La funzione deve essere **assolutamente** eseguita per garantire un funzionamento corretto.

Usare **solo acqua fredda dal rubinetto** (sotto i 20 °C), non usare assolutamente acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi!

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo fino al contrassegno "max".
- Inserire il serbatoio dell'acqua in sede fino alla battuta di arresto.
- Impostare per 15 minuti la modalità cottura al vapore  (100°C). Procedere come indicato al capitolo "Uso: modalità Cottura al vapore".

Regolare la temperatura di ebollizione dopo un trasloco

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

Menù principale e menù secondari

	Temperatura proposta/ potenza proposta	Limiti temperatura / limiti potenza MO
modalità di cottura 		
cottura al vapore  cuocere tutti i tipi di alimenti, sterilizzare, estrarre succhi, usi speciali	100 °C	40–100 °C
microonde  per scongelare, riscaldare e cuocere rapidamente le pietanze	1000 W	80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
programmi automatici 		
viene visualizzato l'elenco dei programmi automatici selezionabili a disposizione		
funzioni speciali 		
cottura menù cottura contemporanea di alimenti diversi	–	–
scongelare per scongelare delicatamente surgelati		
cottura al vapore	60 °C	50–60 °C
microonde	150 W	80 W, 150 W
riscaldare per riscaldare delicatamente alimenti già cotti		
cottura al vapore	100 °C	80–100 °C
microonde	450 W	450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
sbollentare	–	–

Menù principale e menù secondari

	Temperatura proposta/ livello proposto	Limiti temperatura
funzioni speciali 		
sterilizzare	90 °C	80–100 °C
igienizzare le stoviglie	–	–
far lievitare la pasta	–	–
MyMiele   con MyMiele è possibile personalizzare il forno a vapore inserendo funzioni che vengono usate frequentemente		
programmi individuali  creare e memorizzare procedimenti di cottura		
impostazioni  modificare le impostazioni di serie		
manutenzione e pulizia 		
ammollo	–	–
decalcificare	–	–

Uso semplice

- Accendere il forno a vapore con ①.

Nel display appare il menù principale.

Usare **solo acqua fredda dal rubinetto** (sotto i 20 °C), non usare assolutamente acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi!

- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo fino alla battuta di arresto.
- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare modalità di cottura .
- Selezionare cottura al vapore .

Nel display appaiono

- temperatura
- durata di cottura
- Eventualmente modificare la temperatura proposta.
- Impostare la durata di cottura. È possibile selezionare una durata tra 1 minuto e 10 ore.

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

- fine alle
- start ore

- Eventualmente selezionare ulteriori impostazioni (v. capitolo "Uso ampliato – Impostare altre durate di cottura").

- Confermare con OK.

Il procedimento di cottura si avvia.

Uso: modalità Cottura al vapore

Se è stato cotto con una temperatura a partire da ca. 80 °C, poco prima della fine del procedimento di cottura nel display appare riduzione vapore e lo sportello si apre automaticamente un po'.

Trascorsa la durata di cottura

- nel display appare procedimento terminato;
- il ventilatore rimane in funzione;
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Volume – Segnali acustici").

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con modificare. Sforando  appare il menù principale.

Pericolo di ustionarsi!

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

Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono pietanze calde dall'apparecchio.

- Aspettare finché si spenga riduzione vapore per aprire lo sportello e estrarre la pietanza.
- Spegnerne il forno a vapore con ①.

Un nuovo procedimento di cottura può essere avviato solo quando l'apri-sportello automatico è di nuovo nella sua posizione iniziale. Non premerlo manualmente, potrebbe rimanere danneggiato.

Dopo l'uso

- Estrarre e vuotare la leccarda.
- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua. Prima di vuotarlo, togliere la protezione trabocco.
- Pulire e asciugare l'intero forno a vapore dopo ogni uso come descritto al capitolo "Manutenzione e pulizia".
- Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Se manca acqua

Se viene a mancare l'acqua durante la cottura, si attiva il segnale acustico e nel display appare l'indicazione di agguingere acqua.

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo d'acqua.
- Inserire il serbatoio dell'acqua in sede fino alla battuta di arresto.
- Chiudere lo sportello.

La funzione di cottura continua.

Interrompere la funzione

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

Se nell'ultimo minuto della durata di cottura viene aperto lo sportello (55 secondi di tempo residuo), il procedimento di cottura viene interrotto precedentemente.

Pericolo di ustionarsi!

Aperto lo sportello è possibile che fuoriesca vapore.

Si consiglia di retrocedere di un passo e aspettare finché il vapore si sia disperso.

Pericolo di ustionarsi!

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

Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal vano cottura oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

La funzione di cottura prosegue se si chiude lo sportello.

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

Dapprima il vano cottura viene nuovamente riscaldato e l'aumento della temperatura viene visualizzato.

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

Uso: modalità Cottura al vapore

Uso ampliato

Impostare altre durate di cottura

La pietanza è stata infornata e sono state selezionate una temperatura e una durata di cottura.

Con l'immissione di **fine alle** o **start ore** è possibile spegnere o accendere automaticamente le funzioni di cottura.

- **fine alle**

Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve terminare.

- **start ore**

Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve essere avviata.

La cottura può risultare compromessa se gli alimenti rimangono a lungo nell'apparecchio prima dell'ora di accensione. Gli alimenti freschi possono ossidarsi o addirittura guastarsi.

Non è possibile usare questa funzione se, al termine di un programma di cottura, il vano interno è ancora troppo caldo. In questo caso **fine alle** e **start ore** non vengono visualizzati. Lasciar raffreddare il vano interno con lo sportello aperto.

Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura

Per avviare o terminare automaticamente la funzione di cottura è possibile impostare i dati orari in diversi modi:

- durata di cottura e **fine alle**
- durata di cottura e **start ore**

Esempio: sono le 11:45. Gli alimenti devono cuocere per 5 minuti ed essere pronti per le 12:30.

- Nel campo **durata di cottura** impostare "00:05".
- Nel campo **fine alle** impostare "12:30".
- Confermare con OK.

start ore viene calcolato automaticamente. Alla durata di cottura immessa viene aggiunto il tempo di riscaldamento calcolato dal forno a vapore.

Nel display appare **start ore** 12:18. A quest'ora il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di un programma automatico

Fino al momento dell'avvio appaiono la modalità, la temperatura selezionata, la durata di cottura, start ore e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire lo svolgimento del tempo.

Al termine della funzione di cottura si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Volume – Segnali acustici").

Il generatore di vapore e l'illuminazione si spengono. Nel display appaiono riduzione vapore e procedimento terminato.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con **modificare**. Sfiando  appare il menù principale.

Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura

■ Selezionare **modificare**.

Nel display appaiono

- temperatura
- durata cottura
- fine alle
- start ore

Se la temperatura nel vano cottura è troppo alta, allora **fine alle** e **start ore** non vengono visualizzati.

Modificare la temperatura

■ Modificare la temperatura.

■ Confermare con **OK**.

La funzione di cottura continua con la temperatura modificata.

È possibile modificare permanentemente secondo le esigenze individuali la temperatura preimpostata (v. capitolo "Impostazioni – Temperature proposte").

Modificare la durata di cottura

■ Modificare la durata.

■ Confermare con **"OK"**.

La funzione di cottura si riavvia con la durata modificata.

Uso: modalità Cottura al vapore

Cancellare la fine durata cottura

- Nel campo fine alle impostare l'ora su "----".

- Confermare con "OK".

La fine della durata di cottura viene cancellata.

La funzione di cottura si avvia con la durata impostata.

Cambiare modalità cottura

Per poter cambiare la modalità di cottura si deve interrompere il procedimento di cottura in corso.

- Sfiore due volte ↵.

Nel display appare interrompere funzione cottura?.

- Selezionare sì.

Appare il menù principale. Le durate impostate vengono cancellate.

- Selezionare la nuova modalità di cottura.

Interrompere il procedimento di cottura

- Sfiore due volte ↵.

Nel display appare interrompere funzione cottura?.

- Selezionare sì.

Appare il menù principale. Le durate impostate vengono cancellate.

Uso semplice

- Accendere il forno a vapore con ①.

Nel display appare il menù principale.

- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare modalità di cottura .
- Selezionare la modalità di cottura microonde .

Nel display appaiono

- potenza
- durata di cottura
- Eventualmente modificare la potenza proposta.
- Impostare la durata di cottura.

La durata massima impostabile dipende dalla potenza microonde selezionata.

Dopo l'impostazione della durata di cottura, nel display inoltre appare aprire opzioni avanzate.

- Eventualmente selezionare ulteriori impostazioni (v. capitolo "Uso ampliato – Impostare altre durate di cottura").
- Selezionare start.

La funzione di cottura si avvia. Il magnetron, l'illuminazione e il ventilatore di raffreddamento si attivano.

Appare la durata residua. È possibile interrompere la funzione con stop.

Trascorsa la durata di cottura

- nel display appare procedimento terminato;
- il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione;
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Volume – Segnali acustici").

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con modificare. Sfiando  appare il menù principale.

- Togliere gli alimenti dal vano cottura.
- Spegner il forno a vapore con ①.

Uso: modalità Microonde

Uso ampliato

Impostare altre durate di cottura

La pietanza è stata infornata e sono state selezionate una potenza microonde e una durata di cottura.

■ Selezionare aprire opzioni avanzate.

Vengono visualizzate altre voci del menù, attivabili o modificabili.

- fine alle
- start ore

Con l'immissione di fine alle o start ore è possibile spegnere o accendere automaticamente le funzioni di cottura.

- fine alle

Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve terminare.

- start ore

Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve essere avviata.

La cottura può risultare compromessa se gli alimenti rimangono a lungo nell'apparecchio prima dell'ora di accensione. Gli alimenti freschi possono ossidarsi o addirittura guastarsi.

Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura

Per avviare o terminare automaticamente la funzione di cottura è possibile impostare i dati orari in diversi modi:

- durata di cottura e fine alle
- durata di cottura e start ore

Esempio: sono le 11:45. Gli alimenti devono cuocere per 5 minuti ed essere pronti per le 12:30.

■ Nel campo durata di cottura impostare "05:00".

■ Nel campo fine alle impostare "12:30".

■ Confermare con OK.

start ore viene calcolato automaticamente.

Nel display appare start ore 12:25. A quest'ora il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di un programma automatico

Fino al momento dell'avvio appaiono la modalità, la potenza selezionata, la durata di cottura (tempo residuo), start ore e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire lo svolgimento del tempo.

Al termine della funzione di cottura si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Volume – Segnali acustici").

Il magnetron e l'illuminazione si spengono. Nel display appare procedimento terminato.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con **modificare**. Sfiando  appare il menù principale.

Modificare le impostazioni durante un procedimento di cottura

■ Selezionare **modificare**.

Nel display appaiono

- potenza
- durata di cottura
- aprire opzioni avanzate

Selezionando **aprire opzioni avanzate** è possibile immettere altre durate di cottura.

Modificare la potenza microonde

■ Modificare la potenza.

■ Selezionare **start**.

La funzione di cottura continua con la potenza microonde modificata.

È possibile modificare la potenza proposta in modo permanente secondo le esigenze individuali (v. capitolo "Impostazioni – Potenze MO").

Modificare la durata di cottura

■ Modificare la durata.

■ Selezionare **start**.

La funzione di cottura si riavvia con la durata modificata.

Uso: modalità Microonde

Cancellare la fine durata cottura

- Selezionare aprire opzioni avanzate.
- Nel campo fine alle impostare l'ora su "----".
- Selezionare start.

La fine della durata di cottura viene cancellata.

La funzione di cottura si avvia con la durata impostata.

Cambiare modalità cottura

Per poter cambiare la modalità di cottura si deve interrompere il procedimento di cottura in corso.

- Sfiare due volte ↶.

Nel display appare interrompere funzione cottura?.

- Selezionare sì.

Appare il menù principale. Le durate impostate vengono cancellate.

- Selezionare la nuova modalità di cottura.

Interrompere il procedimento di cottura

- Sfiare due volte ↶.

Nel display appare interrompere funzione cottura?.

- Selezionare sì.

Appare il menù principale. Le durate impostate vengono cancellate.

Con MyMiele è possibile personalizzare il forno a vapore inserendo funzioni che vengono usate frequentemente.

Soprattutto per i programmi automatici non si devono più attraversare tutti i punti del menù per avviare un programma.

È anche possibile stabilire dei punti del menù inseriti in MyMiele come schermata di avvio (v. capitolo "Impostazioni – Schermata di avvio").

Aggiungere immissione

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

■ Selezionare MyMiele .

■ Selezionare aggiungere immissione.

È possibile selezionare punti secondari dalle seguenti rubriche:

- modalità di cottura 
- programmi automatici 
- funzioni speciali 
- programmi individuali 
- manutenzione e pulizia 

■ Confermare con "OK".

Nella lista appare un quadrato con il punto secondario selezionato e il simbolo della rubrica da cui è stato selezionato.

■ Proseguire allo stesso modo per immettere altre immissioni. Per la selezione sono a disposizione solo ancora i punti secondari non ancora aggiunti.

Elaborare MyMiele

Dopo la selezione di **elaborare** è possibile

- aggiungere immissioni, se MyMiele contiene meno di 20 punti;
- cancellare immissioni;
- selezionare le immissioni, se MyMiele contiene più di 4 immissioni.

Cancellare immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare **elaborare**.
- Selezionare **cancellare immissione**.
- Selezionare l'immissione da cancellare.
- Confermare con "OK".

Le immissioni vengono cancellate dalla lista.

Selezionare immissione

Per più di 4 immissioni è possibile modificare l'ordine di successione.

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare **elaborare**.
- Selezionare **selezionare immissione**.
- Selezionare l'immissione.
- Selezionare la posizione dove si vuole che le immissioni appaiano.
- Confermare con "OK".

Le immissioni vengono visualizzate nella posizione desiderata.

Il forno a vapore è dotato di numerosi programmi automatici per preparare comodamente e alla perfezione le più svariate pietanze.

Basta selezionare il programma adatto all'alimento che si sta cucinando e seguire poi le indicazioni nel display.

Elenco delle categorie di pietanze

I programmi automatici si visualizzano attraverso programmi automatici .

- verdura
- pesce
- carne
- zuppe e piatti unici
- riso
- cereali
- pasta
- legumi
- uova di gallina
- dessert
- frutta
- funghi
- insaccati
- crostacei
- molluschi
- speciale

Programmi automatici

Uso programmi automatici

- Selezionare programmi automatici .

Appare l'elenco delle categorie di pietanze.

- Selezionare la categoria desiderata.

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

- Selezionare il programma automatico desiderato.

Le singole operazioni da effettuare fino all'attivazione del programma automatico vengono visualizzate in modo chiaro nel display.

Per alcuni programmi vengono visualizzate indicazioni riguardanti l'indicazione oraria per infornare gli alimenti. Attenersi o confermare le indicazioni visualizzate.

Consigli per l'uso

- Il grado di cottura è raffigurato da una barra a sette segmenti. Alla consegna è preimpostato un livello medio di cottura visualizzato da segmenti pieni fino a metà. Per selezionare l'impostazione desiderata, basta spostare il segmento pieno verso sinistra o destra.
- I dati riguardanti il peso si riferiscono sempre al peso per unità. È possibile preparare un trancio di salmone di 250 g o dieci pezzi dello stesso peso contemporaneamente.
- Lasciare sempre raffreddare il forno a vapore temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.

- Se si infornano gli alimenti nel vano caldo, aprire lo sportello con precauzione. Potrebbe uscire vapore bollente. Si consiglia quindi di retrocedere di un passo e aspettare finché il vapore si è disperso. Fare attenzione a non giungere a contatto col vapore bollente o con le pareti calde dell'apparecchio. Pericolo di infortunarsi e di ustionarsi!
- Per terminare prima del tempo un programma automatico, non è necessario spegnere completamente il forno a vapore. Sforare .

Nel display appare interrompere il procedimento di cottura?. Se si seleziona sì, nel display riappare il menù principale.

- Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare prolungare cottura.
- I programmi automatici possono essere salvati come anche come programmi individuali.

Ricerca

Nei programmi automatici **Auto** è possibile ricercare il nome delle categorie di pietanze e dei programmi automatici.

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

È attivato il menù principale.

- Selezionare programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco delle categorie di pietanze.

- Selezionare ricerca.
- Con la tastiera immettere il testo da ricercare, ad es. "pesce".

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

Se non si trova alcun risultato oppure se ne trovano oltre 40, il campo risultati si disattiva e occorre modificare il termine di ricerca.

- Selezionare risultati.

Appaiono le categorie di pietanze e i programmi automatici trovati.

- Selezionare il programma automatico desiderato o la categoria di pietanze e successivamente il programma automatico desiderato.

Il programma automatico si avvia.

- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Programmi individuali

È possibile creare e salvare fino a 20 programmi personalizzati.

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

Rivisualizzandolo e riavviandolo, il programma si avvia automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi individuali.

- Dopo questo procedimento, salvare un programma automatico come programma individuale.
- Dopo questo procedimento, salvare un procedimento di cottura con durata di cottura impostata.

Infine immettere un nome per il programma.

Creare programmi individuali

- Selezionare programmi individuali .

- Selezionare creare programma.

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

Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

- Selezionare e confermare la modalità desiderata, la potenza o la temperatura e la durata di cottura.

Tutte le impostazioni per la 1° fase di cottura sono stabilite.

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

- Se sono necessarie ulteriori fasi di cottura, selezionare aggiungere e procedere come per la 1° fase di cottura.
- Non appena sono state stabilite tutte le fasi di cottura necessarie, selezionare terminare.

Nel display appare un riepilogo delle impostazioni.

- Controllare le impostazioni e confermare con OK oppure selezionare modificare per correggere le impostazioni.
- Selezionare salva.
- Immettere il nome del programma con la tastiera.

Con il simbolo  è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi.

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

Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con **OK**.

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

La voce del menù **modificare** le fasi di cottura è descritta al capitolo "Modificare i programmi individuali".

Avviare i programmi individuali

- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.

- Selezionare programmi individuali .

Nel display appaiono i nomi dei programmi.

- Selezionare il programma desiderato.

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

- avviare subito

Il programma si avvia subito. La resistenza termica del vano si accende subito.

- fine alle

Stabilire il momento in cui il programma deve terminare.

- start ore

Stabilire il momento in cui il programma deve essere avviato.

- visualizz. fasi cott.

Nel display appare un riepilogo delle impostazioni. Con **modificare** è possibile correggere le impostazioni (v. capitolo "Modificare i programmi individuali").

- Selezionare la funzione desiderata.

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

Programmi individuali

Modificare i programmi individuali

Modificare le fasi di cottura

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

- Selezionare programmi individuali .
- Selezionare elaborare.
- Selezionare modificare il programma.
- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare modificare le fasi di cottura.

Nel display appare un riepilogo delle impostazioni.

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

- Modificare il programma in base alle proprie esigenze (v. capitolo "Creare programmi individuali").
- Controllare le impostazioni e confermare con OK.
- Selezionare salva.

Le fasi di cottura modificate vengono salvate nel programma individuale.

Cambiare il nome

- Selezionare programmi individuali .
- Selezionare elaborare.
- Selezionare modificare il programma.
- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare cambiare il nome.
- Modificare il nome (v. capitolo "Programmi individuali") e selezionare salva.

Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con OK.

Il nome modificato del programma viene salvato.

Cancellare programmi individuali

- Selezionare programmi individuali .

Nel display appaiono i nomi dei programmi.

- Selezionare elaborare.
- Selezionare cancellare il programma.
- Selezionare il programma desiderato.
- Confermare con "OK".

Il programma viene cancellato.

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

Quick-MO

Premendo il tasto Quick-MO , il forno a microonde si avvia con una determinata potenza microonde e durata di cottura, ad es. per riscaldare dei liquidi.

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

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

- Sfiore  finché si avvia la funzione di cottura.
Sfiorendo più volte il sensore è possibile aumentare la durata di cottura a scatti.

Nel display viene visualizzato il tempo residuo che scorre.

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

Trascorsa la durata di cottura

- nel display appare procedimento terminato;
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Volume – Segnali acustici").

Premendo il tasto Popcorn , il forno a microonde si avvia con una determinata potenza microonde e durata di cottura, ad es. per riscaldare dei liquidi.

Consigli per l'uso

- Il vano cottura deve essere freddo e asciutto per far scoppiettare bene il popcorn.
- Per il tasto Popcorn è preimpostata una potenza microonde di 850 W e un tempo di cottura di 2:45 minuti. Questo corrisponde alle disposizioni della maggior parte dei produttori per la preparazione di popcorn al microonde. Osservare le indicazioni per la preparazione riportate sull'imballaggio del rispettivo produttore. Modificare se necessario il tempo preimpostato (v. capitolo "Impostazioni – Popcorn").
- È possibile modificare la durata di cottura e impostare massimo 4 minuti (v. capitolo "Impostazioni – Popcorn"). La potenza microonde non può essere modificata.

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

■ Premere  finché la funzione di cottura si attiva.

Nel display viene visualizzato il tempo residuo che scorre.

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

Non lasciare il forno a vapore incustodito nel corso della funzione di cottura e attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Trascorsa la durata di cottura

- nel display appare procedimento terminato;
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Volume – Segnali acustici").

Allarme + Timer

Con il sensore  è possibile impostare il timer (ad es. per la cottura delle uova) oppure un allarme, ovvero un'ora precisa.

È possibile impostare contemporaneamente due allarmi, due timer oppure un allarme e un timer.

Utilizzare l'allarme

L'allarme si può utilizzare per impostare un'ora precisa alla quale il forno a vapore deve emettere un segnale acustico.

Impostare l'allarme

Se è stata selezionata l'impostazione orologio | visualizzazione | off, accendere il forno a vapore per impostare l'allarme. L'ora per l'allarme viene poi visualizzata a forno a vapore spento.

- Selezionare .
- Selezionare nuovo allarme.
- Impostare l'ora per l'allarme.
- Confermare con "OK".

Quando il forno a vapore è spento, anziché l'orologio appare l'ora per l'allarme e .

Se nel frattempo è in corso una funzione di cottura oppure ci si trova in un menù, l'ora per l'allarme e  appaiono in alto a destra nel display.

Assieme all'ora impostata per l'allarme

- nel display lampeggia  accanto all'ora,
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Volume – Segnali acustici").

- Selezionare  o l'allarme in alto a destra nel display per disattivare i segnali acustici e ottici.

Modificare l'allarme

- Selezionare l'allarme in alto a destra nel display oppure selezionare  e quindi l'allarme desiderato.

Appare l'allarme impostato.

- Impostare l'ora nuova per l'allarme.
- Confermare con "OK".

L'allarme modificato viene salvato e appare nel display.

Cancellare l'allarme

- Selezionare l'allarme in alto a destra nel display oppure selezionare  e quindi l'allarme desiderato.

Appare l'allarme impostato.

- Selezionare resettare.

L'allarme viene cancellato.

- Confermare con "OK".

Usare la funzione timer

Il timer è pratico per sorvegliare operazioni esterne, ad esempio cottura di uova.

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

È possibile impostare una durata massima di 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

Impostare il timer

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

- Selezionare .
- Selezionare nuovo timer.
- Impostare il timer.
- Confermare con OK.

Quando il forno a vapore è spento, anziché l'orologio appare il timer che scorre in modo decrescente e .

Se nel frattempo è in corso una funzione di cottura oppure ci si trova in un menù, il timer che scorre in modo decrescente e  appaiono in alto a destra nel display.

Trascorso il tempo impostato sul timer

- nel display lampeggia ,
 - il tempo viene visualizzato in modo crescente,
 - si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Volume – Segnali acustici").
- Selezionare  o il timer in alto a destra nel display per disattivare i segnali acustici e ottici.

Modificare il tempo impostato sul timer

- Selezionare il timer in alto a destra nel display oppure selezionare  e quindi il timer desiderato.

Viene visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Impostare il nuovo timer.
- Confermare con OK.

Il tempo impostato sul timer viene memorizzato e scorre in secondi.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Selezionare il timer in alto a destra nel display oppure selezionare  e quindi il timer desiderato.

Viene visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Selezionare resettare.

L'impostazione del timer viene cancellata.

- Confermare con OK.

Nozioni pratiche e importanti sul forno a vapore

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

Gli attributi salienti della cottura al vapore

Con la cottura al vapore le vitamine e i sali minerali rimangono pressoché inalterati, in quanto non si disperdono nell'acqua di cottura.

A differenza della cottura convenzionale, quella al vapore conserva in larga misura il sapore genuino degli alimenti. Per questo motivo si consiglia di non salare gli alimenti o di salarli a cottura ultimata. Gli alimenti, inoltre, conservano i loro colori freschi e naturali.

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura

Il forno a vapore è dotato di speciali recipienti di cottura in acciaio inox. Se lo si desidera, si possono acquistare altri recipienti di differente grandezza, provvisti di fori o senza fori (v. capitolo "Accessori acquistabili"). In tal modo è possibile usare per i diversi alimenti il recipiente di cottura più adatto.

Nel limite del possibile, usare recipienti di cottura con fori. Il vapore può raggiungere così gli alimenti da tutte le parti e cuocerli in modo omogeneo.

Recipienti a disposizione

È possibile usare anche i recipienti che si hanno a disposizione. Si dovrà tenere presente che:

- il recipiente dovrà essere resistente al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Se si desidera usare recipienti in materiale sintetico, informarsi presso il fabbricante se sono indicati;
- meno indicati per la cottura al vapore sono i recipienti spessi, ad es. in porcellana, ceramica o coccio. Se il materiale è spesso, il calore non viene condotto in modo ottimale e la durata di cottura è notevolmente più lunga di quella indicata nelle tabelle;
- sistemare il recipiente di cottura sulla griglia e non sul fondo dell'apparecchio;
- tra il bordo superiore del recipiente e il soffitto del vano cottura deve rimanere una certa distanza per permettere al vapore di penetrare dall'alto nel cibo.

Ripiano

È possibile cuocere le pietanze sul ripiano che si desidera oppure contemporaneamente su più ripiani. Il tempo di cottura rimane in ogni caso invariato.

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

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

Alimenti surgelati

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

Temperatura

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

Combinazione con scaldavivande

Gourmet.

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

Durata cottura

In via di massima, la durata di cottura al vapore corrisponde a quella per la cottura convenzionale con la pentola. Se la durata di cottura dipende da determinati fattori, le indicazioni specifiche sono contenute nei rispettivi capitoli.

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

I dati della durata di cottura riportati nelle tabelle sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Cottura con liquidi

Aggiungere liquido solo fino a $\frac{2}{3}$ di altezza del recipiente per evitare che trabocchi al momento di toglierlo dall'apparecchio.

Ricette personali

Col forno a vapore è possibile preparare le ricette personali, preparate se no in modo convenzionale. La durata di cottura rimane invariata. Si dovrà tenere presente che col vapore gli alimenti non risultano dorati.

Cottura al vapore

Verdura

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, ad es. lavarla, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

Le verdure surgelate non devono essere scongelate prima della cottura. Eccezione: verdure surgelate in blocco.

Verdura congelata e verdura fresca che richiedono lo stesso tempo di cottura e possono essere preparate contemporaneamente.

Tagliare i pezzi più grossi e congelati insieme. Osservare il tempo di cottura indicato sull'imballaggio.

Recipienti di cottura

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

Si possono sistemare nello stesso recipiente anche verdure diverse, a patto che abbiano lo stesso tempo di cottura.

Per verdura che deve essere cotta in un liquido, ad es. il cavolo rosso, utilizzare un recipiente non forato.

Ripiano

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

Durata cottura

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

patate non farinose, tagliate in quarti = ca. 18 minuti

patate non farinose, tagliate a metà = ca. 22 minuti

cavolfiore a rosette, grandi, al dente = ca. 12 minuti

cavolfiore a rosette, piccole, ben cotte = ca. 12 minuti

Impostazioni

programmi automatici ☒ Auto | verdura | ... |
cottura al vapore

oppure

modalità di cottura ☐ | cottura al vapore ☒

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Cottura al vapore

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

Verdura	 [min]
carciofi	32–38
cavolfiore, intero	27–28
cavolfiore, rosette	8
fagiolini, verdi	10–12
broccoli, rosette	3–4
carote, intere	7–8
carote, a metà	6–7
carote, tagliate	4
indivia, a metà	4–5
cavolo cinese, tagliato	3
piselli	3
finocchi, a metà	10–12
finocchi, a listarelle	4–5
cavolo riccio, a pezzetti	23–26
patate non farinose, pelate interi a metà in quarti	27–29 21–22 16–18
patate prevalentemente non farinose, pelate interi a metà in quarti	25–27 19–21 17–18
patate farinose, pelate interi a metà in quarti	26–28 19–20 15–16
cavolo a rapa a listarelle	6–7
zucca a dadini	2–4

Cottura al vapore

Verdura	 [min]
pannocchie di mais	30–35
bietole, tagliate	2–3
peperoni, a dadini o a listarelle	2
patate lesse, non farinose	30–32
funghi	2
porro, tagliato finemente	4–5
porro, gambo a metà	6
cavolo romanesco, intero	22–25
cavolo romanesco, rosette	5–7
cavolini di Bruxelles	10–12
bietole rosse, intere	53–57
cavolo rosso, tagliato	23–26
scorzonera, intera, grossa	9–10
sedano rapa a listarelle	6–7
asparagi verdi	7
asparagi, bianchi, grossi	9–10
carote eduli, tagliate	6
spinaci	1–2
cavolo a punta, tagliato	10–11
sedano, tagliato	4–5
navone, tagliato	6–7
cavolo, tagliato	12
verza, tagliata	10–11
zucchine, a fette	2–3
piselli mangiatutto	5–7

 Durata cottura

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima di cuocerla (v. capitolo "Scongelare").

Operazioni preliminari

La carne che deve risultare arrostita o stufata, ad es. spezzatino, deve dapprima venire rosolata sul fornello.

Durata cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza della carne. Più voluminoso è il taglio, più lunga è 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.

Consigli

- Se la carne deve conservare il suo **sapore e aroma**, ad esempio il lesso, si consiglia di usare un recipiente di cottura con fori. Sistemare sotto un recipiente senza fori per raccogliere il succo che cola. Col succo si potrà preparare una salsina o congelarlo per usarlo al momento opportuno.
- Per preparare un **brodo saporito** si consiglia di usare gallina da brodo, e manzo: garretto, punta di petto, costole e ossi. Mettere in un recipiente la carne, le verdure da brodo e acqua fredda. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.

Impostazioni

programmi automatici  | carne | ... | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Cottura al vapore

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Carne	 [min]
ossobuco di manzo, coperto con acqua	110–120
stincò	135–140
filetto di pollo	8–10
ossobuco	105–115
costole, coperte con acqua	110–120
vitello, trinciata	3–4
costolette affumicate	6–8
agnello, spezzatino	12–16
tacchino	60–70
involtini di tacchino	12–15
scaloppina di tacchino	4–6
piancostato, coperto con acqua	130–140
manzo, spezzatino	105–115
gallina da brodo, coperta con acqua	80–90
punta di scamone lessò	110–120

 Durata cottura

Insaccati

Impostazioni

programmi automatici  | insaccati | ... |
cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore


Temperatura: 90 °C

Durata: v. tabella

Insaccati	 [min]
würstel	6–8
salsiccia	6–8
salsiccia bianca	6–8

 Durata cottura

Pesce

Alimenti freschi

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

Alimenti surgelati

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

Operazioni preliminari

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

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

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

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 leccarda/la placca universale (a seconda del modello).

Cottura al vapore

Temperatura

85–90 °C

Cottura delicata di pesci delicati come la sogliola.

100 °C

Cottura di tipi di pesce dalla polpa compatta, quali nasello e salmone. Cottura di pesci in salsa o in brodo.

Durata cottura

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

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

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se il pesce viene cotto in umido con salsa o fumetto.

Consigli

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

- Gli scarti del pesce come lische, pinne e testa possono essere usati per preparare una **fondo di pesce**, aggiungendo acqua e verdure da brodo. Cuocere a 100 °C per 60-90 minuti. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il fondo di pesce.
- Per la preparazione di **pescce al blu** il pesce viene cotto in aceto (rapporto acqua : aceto secondo la ricetta). È importante non danneggiare la pelle del pesce. Pesci adatti a questa preparazione sono: trote, carpe, anguille e salmone.

Impostazioni

programmi automatici  | pesce | ... |
cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore


Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Cottura al vapore

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi per il pesce fresco. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Pesce	🌡️ [°C]	🕒 [min]
anguilla	100	5–7
persico, filetti	100	8–10
orata, filetti	85	3
trota, 250 g	90	10–13
halibut, filetti	85	4–6
merluzzo, filetti	100	6
carpa, 1,5 kg	100	18–25
filetto di salmone	100	6–8
trancio di salmone	100	8–10
trota salmonata	90	14–17
pangasio, filetti	85	3
filetti di scorpena	100	6–8
eglefino, filetti	100	4–6
filetto di platessa	85	4–5
coda di rospo, fettine	85	8–10
sogliola, filetti	85	3
rombo, filetti	85	5–8
filetto di tonno	85	5–10
lucioperca	85	4

🌡️ Temperatura / 🕒 Durata cottura

Cottura al vapore

Crostacei

Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei prima di cuocerli.

Sgusciarli, eliminare le interiora e lavarli.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Durata cottura

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

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se i crostacei vengono cotti in umido con salsa o fumetto.

Impostazioni

programmi automatici  | crostacei | ... | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

	 [°C]	 [min]
gamberetti	90	3
gamberi	90	3
gamberi imperiali	90	4
granchi	90	3
aragosta	95	10–15
shrimps	90	3

 Temperatura /  Durata cottura

Molluschi

Alimenti freschi



Pericolo di intossicazione!

Usare solo conchiglie chiuse! A cottura ultimata eliminare assolutamente le conchiglie rimaste chiuse.

Prima della cottura, lasciare nell'acqua per alcune ore le conchiglie fresche per eliminare eventuali residui di sabbia. Successivamente spazzolare accuratamente le conchiglie per eliminare i residui fibrosi.

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

Durata cottura

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

Impostazioni

programmi automatici  | molluschi | ... | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura ☐ | cottura al vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

	 [°C]	 [min]
lEPADI	100	2
NOCI DI MARE	100	2
COZZE	90	12
CAPESANTE	90	5
CANNOLICCHI	100	2-4
VONGOLE VERACI	90	4

 Temperatura /  Durata cottura

Cottura al vapore

Riso

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

Il riso assorbe tutto il liquido di cottura e quindi conserva tutte le sue sostanze nutritive.

Impostazioni

programmi automatici  | riso | ... | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	Rapporto riso : liquido di cottura	 [min]
riso basmati	1 : 1,5	15
riso parboiled	1 : 1,5	23–25
riso a chicchi tondi		
riso con latte	1 : 2,5	30
risotto	1 : 2,5	18–19
riso integrale	1 : 1,5	26–29
riso selvatico	1 : 1,5	26–29

 Durata cottura

Pasta

Pasta industriale

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

Prolungare la durata di cottura indicata dal produttore di ca. 1/3.

Alimenti freschi

La pasta fresca, esposta ad es. nel bancone frigorifero, non deve essere cotta nel liquido. Metterla quindi in un recipiente imburattato con fori.

Smuovere la pasta attaccata e distribuirla uniformemente nel recipiente di cottura.

Impostazioni

programmi automatici  | pasta | ... | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Alimenti freschi	 [min]
gnocchi	2
gnocchi bavaresi	1
ravioli	2
gnocchetti	1
tortellini	2
Pasta industriale, coperta con acqua	
fettuccine	14
pasta per brodo	8

 Durata cottura

Cottura al vapore

Canederli

Coprire bene con acqua i canederli confezionati nel sacchettino di cottura in quanto non assorbirebbero sufficiente liquido e si sbriciolerebbero anche se precedentemente lasciati a mollo.

Mettere i canederli freschi in un recipiente con fori e unto.

Impostazioni

programmi automatici  | pasta | ... | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	 [min]
brioche al vapore	30
gnocchi lievitati	20
canederli di patate nel sacchettino di cottura	20
canederli di pane nel sacchettino di cottura	18–20

 Durata cottura

Cereali

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

I chicchi dei cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

Impostazioni

programmi automatici  | cereali | ... | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	Rapporto cereali : liquido di cottura	 [min]
amaranto	1 : 1,5	15–17
bulgur	1 : 1,5	9
grano verde, intero	1 : 1	18–20
grano verde, sminuzzato	1 : 1	7
avena, intera	1 : 1	18
avena, sminuzzata	1 : 1	7
miglio	1 : 1,5	10
polenta	1 : 3	10
quinoa	1 : 1,5	15
segale, intera	1 : 1	35
segale, sminuzzata	1 : 1	10
grano, intero	1 : 1	30
grano, sminuzzato	1 : 1	8

 Durata cottura

Cottura al vapore

Legumi, secchi

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

Le lenticchie non si devono mettere a mollo.

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

Impostazioni

programmi automatici  | legumi | ... | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Messi a mollo	
	 [min]
Fagioli	
fagioli kidney	55–65
fagioli rossi (fagioli azuki)	20–25
fagioli neri	55–60
fagioli borlotti	55–65
fagioli bianchi	34–36
Piselli	
piselli gialli	40–50
piselli verdi, sbucciati	27

 Durata cottura

Cottura al vapore

Non messi a mollo		
	Rapporto legumi : liquido di cottura	🕒 [min]
Fagioli		
fagioli kidney	1 : 3	130–140
fagioli rossi (fagioli azuki)	1 : 3	95–105
fagioli neri	1 : 3	100–120
fagioli borlotti	1 : 3	115–135
fagioli bianchi	1 : 3	80–90
Lenticchie		
lenticchie scure	1 : 2	13–14
lenticchie rosse	1 : 2	7
Piselli		
piselli gialli	1 : 3	110–130
piselli verdi, sbucciati	1 : 3	60–70

🕒 Durata cottura

Cottura al vapore

Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

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

Se si cuociono frittate o altre ricette con uova, usare un recipiente senza fori, precedentemente unto.

Impostazioni

programmi automatici  | uova di gallina | ... | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	 [min]
small alla coque cottura media sode	3 5 9
medium alla coque cottura media sode	4 6 10
large alla coque cottura media sode	5 6–7 12
extra large alla coque cottura media sode	6 8 13

 Durata cottura

Frutta

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

Consiglio: è possibile usare il succo della frutta per aggiungerlo a una torta.

Impostazioni

programmi automatici  | frutta | ... | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	 [min]
mele, a pezzetti	1–3
pere, a pezzetti	1–3
ciliegie	2–4
mirabelle	1–2
nettarine/pesche, a pezzetti	1–2
susine	1–3
cotogne, tagliate a dadini	6–8
rabarbaro, a pezzetti	1–2
uva spina	2–3

 Durata cottura

Cottura al vapore

Cottura menù – manuale

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

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

Ripiano

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

Temperatura

Quando si cuociono menù completi, si deve impostare la temperatura di 100 °C, che è quella che vale per la maggior parte degli alimenti. Per la cottura di menù non utilizzare la temperatura inferiore se per i diversi alimenti viene consigliata una temperatura diversa, ad es. per il filetto d'orata (85 °C) e per le patate (100 °C).

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

Durata cottura

Se si aumenta la temperatura consigliata, il tempo di cottura deve essere ridotto di ca. 1/3.

Esempio

Riso	20 minuti
Filetto di scorpena	6 minuti
Broccoli	4 minuti

20 minuti meno 6 minuti = 14 minuti (1° durata di cottura: riso)
6 minuti meno 4 minuti = 2 minuti (2° durata di cottura: filetto di scorpena)
Resto = 4 minuti (3° durata di cottura: broccoli)

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

Operazioni

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

Usi speciali

Scaldare a vapore

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

È possibile riscaldare piatti completi a porzioni (carne, verdure, patate) oppure singoli alimenti.

Recipienti di cottura

Per piccole porzioni si può usare un piatto, per grandi porzioni un recipiente di cottura.

Durata

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

Le durate indicate nella tabella si riferiscono a una porzione media per un piatto o recipiente. Prolungare la durata per quantitativi piuttosto grandi.

Consigli

- Non riscaldare grosse porzioni intere, ad esempio arrosto, ma piccole porzioni come piatto completo.
- Tagliare a metà gli alimenti compatti, ad es. peperoni ripieni o arrocolato.
- Gli alimenti impanati, ad es. fettine di carne, non risultano croccanti.
- Riscaldare separatamente le salse. Eccezioni sono pietanze preparate con intingolo (ad es. spezzatino).

Operazioni

- Coprire gli alimenti con un piatto fondo, un coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).
- Collocare il piatto o recipiente sulla griglia.

Impostazioni

funzioni speciali  | riscaldare | cottura al vapore
oppure
modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	 [min]
contorno (pasta, riso, ecc.)	8–10
piatto unico	8–10
filetto di pesce	6–8
carne	8–10
pollame	8–10
verdura	8–10
minestra	8–10
menù completi	8–10

 Durata

Scongelare a vapore

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

Temperatura

La temperatura ottimale per scongelare è di 60 °C.

Eccezioni: per la carne tritata e la selvaggina 50 °C.

Operazioni preliminari e successive

Togliere, se necessario, gli alimenti surgelati dalla confezione.

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

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

Recipienti di cottura



Pericolo di salmonellosi!

Eliminare il liquido di carne e pollame! Evitare assolutamente di usarlo!

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

Gli alimenti che non perdono liquido si possono scongelare in un recipiente di cottura non forato.

Consigli

- Il pesce non dovrà venire scongelato completamente. Basta che la superficie sia sufficientemente molle per trattenere le spezie. A seconda dello spessore bastano da 2 a 5 minuti.
- Trascorso metà tempo, smuovere e separare i surgelati di piccole dimensioni o a bocconcini, ad es. bacche, spezzatino di carne.
- Non congelare di nuovo gli alimenti scongelati!
- Per le pietanze surgelate già pronte, attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Impostazioni

funzioni speciali  | scongelare | cottura al vapore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di scongelamento: v. tabella

Usi speciali

Alimenti da scongelare	Quantità	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Latticini				
formaggio a fette	125 g	60	15	10
ricotta (quark)	250 g	60	20–25	10–15
panna	250 g	60	20–25	10–15
formaggio molle	100 g	60	15	10–15
Frutta				
passato di mele	250 g	60	20–25	10–15
mele, a pezzi	250 g	60	20–25	10–15
albicocche	500 g	60	25–28	15–20
fragole	300 g	60	8–10	10–12
lamponi/ribes	300 g	60	8	10–12
ciliegie	150 g	60	15	10–15
pesche	500 g	60	25–28	15–20
susine	250 g	60	20–25	10–15
uva spina	250 g	60	20–22	10–15
Verdura				
congelata in blocco	300 g	60	20–25	10–15
Pesce				
pesce, filetti	400 g	60	15	10–15
trote	500 g	60	15–18	10–15
astice	300 g	60	25–30	10–15
granchi	300 g	60	4–6	5
Piatti pronti				
carne, verdura, contorni/piatti unici/zuppe	480 g	60	20–25	10–15
Carne				
arrosto a fette	125–150 g l'uno	60	8–10	15–20
carne tritata	250 g	50	15–20	10–15
carne tritata	500 g	50	20–30	10–15
spezzatino	500 g	60	30–40	10–15

Alimenti da scongelare	Quantità	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
spezzatino	1000 g	60	50–60	10–15
fegato	250 g	60	20–25	10–15
sella di lepre	500 g	50	30–40	10–15
sella di capriolo	1000 g	50	40–50	10–15
fettine/costolette/salsicce	800 g	60	25–35	15–20
Pollame				
pollo	1000 g	60	40	15–20
pollo, cosce	150 g	60	20–25	10–15
pollo, fettine	500 g	60	25–30	10–15
tacchino, cosce	500 g	60	40–45	10–15
Pasticcini				
dolci di pasta sfoglia/pasta lievitata	–	60	10–12	10–15
dolci e torte di pasta soffice	400 g	60	15	10–15
Pane/panini				
panini	–	60	30	2
pane scuro a fette	250 g	60	40	15
pane integrale a fette	250 g	60	65	15
pane bianco a fette	150 g	60	30	20

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

Usi speciali

Sterilizzare

Usare frutta e verdura di prima qualità, fresca e senza ammaccature o parti guaste.

Vasetti

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

Per una preparazione omogenea, si consiglia espressamente di usare vasetti della stessa grandezza.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con uno straccio pulito e acqua calda. Successivamente chiudere i vasetti.

Frutta

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

Eliminare eventualmente bucce, piccioli, semi e noccioli. Tagliare a pezzi la frutta grossa. Tagliare le mele a spicchi.

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

Verdura

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

Sbollentare la verdura, affinché conservi il suo colore (v. voce "Sbollentare").

Quantità

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

Per la frutta, aggiungere una soluzione zuccherata; per la verdura una soluzione con sale o aceto.

Carne e salsicce

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

Consigli

- Sfruttare il calore residuo togliendo i vasetti dal vano 30 minuti dopo averlo spento.
- Coprire i vasetti con un panno e lasciarli raffreddare lentamente per 24 ore circa.

Operazioni

- Inserire la griglia nel ripiano più in basso.
- Sistemare sulla griglia i vasetti della stessa grandezza. I vasetti non devono toccarsi.

Impostazioni

funzioni speciali  | sterilizzare

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di sterilizzazione: v. tabella

Alimenti da conservare	 [°C]	 * [min]
Bacche		
ribes	80	50
uva spina	80	55
mirtilli rossi	80	55
Frutta con nocciolo		
ciliegie	85	55
mirabelle	85	55
susine	85	55
pesche	85	55
regina Claudia	85	55
Frutta con torsolo		
mele	90	50
passato di mele	90	65
cotogne	90	65
Verdura		
fagioli	100	120

Usi speciali

Alimenti da conservare	 [°C]	 * [min]
fagioli grossi	100	120
cetrioli	90	55
bietole rosse	100	60
Carne		
precotta	90	90
arrostita	90	90

 Temperatura /  Durata

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

Estrarre succhi

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

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

Operazioni preliminari

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

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

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

Consigli

- Per ottenere un succo più saporito, mescolare frutta dolce e asprigna.
- Per la maggior parte della frutta vale: per ottenere una maggiore quantità di succo e un aroma migliore, aggiungere alla frutta zucchero e lasciarla riposare per alcune ore. Per 1 kg di frutta dolce si consiglia di aggiungere 50–100 g di zucchero; per 1 kg di frutta asprigna, invece, 100–150 g.
- Se si desidera conservare il succo, versarlo ancora caldo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Operazioni

- Sistemare la frutta già preparate in un recipiente di cottura con fori.
- Sistemare sotto un recipiente senza fori oppure una leccarda per raccogliere il succo che si forma.

Impostazioni

modalità di cottura ☐ | cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 40–70 minuti

Usi speciali

Cottura menù

È possibile cuocere contemporaneamente fino a tre diverse pietanze, ad es. pesce con contorno e verdure.

La sequenza della selezione delle pietanze è indifferente. Il forno a vapore ordina automaticamente le pietanze per durata del tempo di cottura: l'alimento che richiede più tempo per cuocere deve essere introdotto per primo.

Operazioni

- Accendere il forno a vapore.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
- Introdurre eventualmente la leccarda/placca universale (a seconda del modello).
- Selezionare funzioni speciali  | cottura menù.
- Selezionare l'alimento desiderato.

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

- Selezionare o immettere i valori richiesti ed eventualmente confermare con OK.
- Selezionare aggiungere alimento.
- Selezionare l'alimento desiderato e procedere come per il primo.
- Ripetere eventualmente il procedimento anche per il terzo alimento.

Dopo aver confermato avvio cottura menù nel display appare l'alimento che deve essere introdotto. Al termine della fase di riscaldamento viene visualizzato a che ora introdurre il prossimo alimento. Questo procedimento si ripete eventualmente per il terzo alimento.

Le funzioni fine alle e start ore non sono a disposizione per la cottura menù.

E' possibile combinare anche alimenti non indicati. Indicazioni relative a ciò si trovano al capitolo "Cottura menù – manuale".

Preparare yogurt

Per preparare lo yogurt in casa, usare yogurt fresco o fermenti per yogurt acquistabili nei negozi di prodotti biologici.

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

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

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

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

Lo yogurt e il latte devono avere lo stesso contenuto di sostanze grasse.

I vasetti non possono essere mossi o agitati durante il tempo di stoccaggio.

Dopo la preparazione, lo yogurt deve essere raffreddato immediatamente nel frigorifero.

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

Cause possibili per risultati scarsi

Lo yogurt non è denso:

conservazione sbagliata dello yogurt iniziale, è stata interrotta la refrigerazione, la confezione era danneggiata, il latte non è stato riscaldato abbastanza.

Si è depositato del liquido:

i vasetti sono stati mossi, lo yogurt non è stato raffreddato abbastanza velocemente.

Lo yogurt è granuloso:

il latte è stato riscaldato troppo, il latte non era ineccepibile, il latte e lo yogurt iniziale non sono stati mescolati in modo regolare.

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

Usi speciali

Operazioni

- Mescolare 100 g di yogurt con 1 litro di latte oppure aggiungere al latte i fermenti per lo yogurt secondo le istruzioni sulla confezione.
- Versare il latte preparato in vasetti e chiuderli.
- Disporre i vasetti chiusi in un recipiente di cottura oppure sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.
- Appena la durata di preparazione è terminata, mettere i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

Impostazioni

programmi automatici  | speciale | fare lo yogurt

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: 5:00 ore

Far lievitare la pasta

Operazioni

- Preparare la pasta secondo la ricetta.
- Coprire la terrina con la pasta e sistemarla sulla griglia.

Impostazioni

funzioni speciali  | far lievitare la pasta

Durata: a seconda della ricetta

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: a seconda della ricetta

Stemperare gelatina

Operazioni

- Mettere a mollo per 5 minuti in acqua fredda i **fogli di gelatina**. I fogli di gelatina devono essere coperti bene dall'acqua. Strizzare i fogli di gelatina ed eliminare l'acqua dal recipiente. Rimettere i fogli di gelatina strizzati nel recipiente.
- Mettere la **gelatina in polvere** in un recipiente e aggiungere acqua come indicato sulla confezione.
- Coprire il recipiente e sistemarlo sulla griglia.

Impostazioni

programmi automatici ☐ Auto | speciale | stemperare gelatina

oppure

modalità di cottura ☐ | cottura al vapore ☐

Temperatura: 90 °C

Durata: 1 minuto

Fondere cioccolato

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

Operazioni

- Sminuzzare il cioccolato. Mettere la glassa al cioccolato nella confezione chiusa in un recipiente con fori.
- Se la quantità è piuttosto grande, mettere il cioccolato in un recipiente senza fori; se è piccola, in una tazza o ciotola.
- Coprire il recipiente col coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).
- Se il quantitativo è grande, mescolare di tanto in tanto il cioccolato.

Impostazioni

programmi automatici ☐ Auto | speciale | fondere cioccolato

oppure

modalità di cottura ☐ | cottura al vapore ☐

Temperatura: 65 °C

Durata: 20 minuti

Usi speciali

Pelare alimenti

Operazioni

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

modalità di cottura ☐ | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Alimenti	 [min]
albicocche	1
mandorle	1
nettarine	1
peperoni	4
pesche	1
pomodori	1

 Durata

Conservare mele

La conservabilità di mele non trattate può essere prolungata. Se il locale è asciutto, fresco e ben ventilato, le mele si conservano bene per 5, 6 mesi. È possibile conservare solo le mele, non altra frutta con semi.

Impostazioni

programmi automatici ☐ Auto | frutta | mele | intere | conservare

oppure

modalità di cottura ☐ | cottura al vapore 

Temperatura: 50 °C

Durata di conservazione 5 minuti

Sbollentare

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

La verdura sbollentata e congelata conserva meglio il suo colore naturale.

Operazioni

- Sistemare la verdura già preparate in un recipiente di cottura con fori.
- Trascorso il tempo, togliere la verdura e tuffarla in acqua ghiacciata per raffreddarla in fretta. Successivamente lasciarla sgocciolare bene.

Impostazioni

funzioni speciali  | sbollentare

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata sbollentare: 1 minuto

Rosolare cipolle

È possibile soffriggere le cipolle nel loro succo con l'aggiunta di poco grasso o olio.

Operazioni

- Tagliare le cipolle e metterle con poco burro o olio in un recipiente senza fori.
- Coprire il recipiente col coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).

Impostazioni

programmi automatici  | speciale | rosolare le cipolle

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata rosolare: 4 minuti

Usi speciali

Igienizzare stoviglie

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

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

Operazioni

- Sistemare tutte le stoviglie in un recipiente con fori in modo che non si tocchino e con l'apertura rivolta verso il basso. In tal modo il vapore potrà circolare liberamente tra le diverse parti.
- Inserire il recipiente nel ripiano più in basso.

Impostazioni

funzioni speciali  | igienizzare le stoviglie

Durata: 1 minuto fino a 10 ore

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 15 minuti

Riscaldare salviette umide

Operazioni

- Inumidire gli asciugamani per gli ospiti e arrotolarli in modo compatto.
- Mettere gli asciugamani in un recipiente con fori.

Impostazioni

programmi automatici  | speciale | riscaldare salviette

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 70 °C

Durata: 2 minuti

Sciogliere miele

Operazioni

- Svitare un po' il coperchio e mettere il vasetto in un recipiente con fori.
- Mescolare una volta il miele nel vasetto.

Impostazioni

programmi automatici  | speciale | liquefare il miele

oppure

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 60 °C

Durata: 90 minuti (indipendentemente dalla grandezza del vasetto o della quantità di miele)

Preparare uova sbattute

Operazioni

- Mescolare 6 uova con 375 ml di latte (non sbattere in modo spumoso).
- Condire il composto di uova e latte e metterlo in un recipiente senza fori spalmato con burro.

Impostazioni

modalità di cottura  | cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata cottura: 4 minuti

Usi speciali

Scongelare e riscaldare nel funzionamento combinato

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

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

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

	Fase	Modalità di cottura	 °C	 [min]
Riscaldare menù completi*				
pasta con sugo al pomodoro, 400 g (rapporto 5 : 3)	1		95 °C	1
	2		600 W	3,5
	3		85 °C	2
polpette con purè di patate e cavolo nero 100–200 g	1		95 °C	3
	2		600 W	4,5
	3		85 °C	2
Scongelare e riscaldare*				
piatti unici/zuppe congelate 250 g	1		450 W	3
	2		100 °C	1
	3		600 W	4
	4		85 °C	2
piatti unici/zuppe congelate 500 g	1		450 W	4,5
	2		100 °C	3
	3		600 W	7
	4		85 °C	4

 Cottura al vapore /  Microonde /  Temperatura/Potenza microonde /  Durata

* Coprire le pietanze, ad es. con un coperchio.

Scongelare e riscaldare con le microonde

	
	Indicato per:
Scongelare	
80 W	pietanze molto delicate: burro, torta alla panna, formaggio
150 W	tutti gli altri alimenti
Riscaldare	
450 W	alimenti per neonati e bambini
600 W	diversi alimenti; surgelati già pronti che non devono risultare gratinati
850 W	
1000 W	bevande

 Modalità Microonde /  Potenza microonde

La durata necessaria dipende dalla consistenza, dalla quantità e dalla temperatura iniziale del cibo. Per riscaldare, ad es., gli alimenti appena tolti dal frigo occorre più tempo di quello per i cibi a temperatura ambiente. La durata è riportata nelle tabelle nelle pagine successive.

Scongellare e riscaldare con le microonde

Prima di scongelare e riscaldare

- Sistemare gli alimenti surgelati/da cuocere in un recipiente adatto per le microonde e coprirlo.
- Mettere le stoviglie centralmente sulla leccarda nel ripiano più basso.

Durante lo scongelamento e il riscaldamento

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

Dopo di scongelare e riscaldare

Durante il tempo di compensazione i cibi riposano per permettere alla temperatura di distribuirsi uniformemente all'interno.

- Lasciare riposare la pietanza alcuni minuti a temperatura ambiente per permettere al calore di distribuirsi uniformemente.



Pericolo di ustionarsi!

Dopo aver riscaldato la pietanza e soprattutto la pappa per bebè e bambini, mescolarla bene o agitarla e controllare la temperatura per evitare che il bebè si scotti.



Pericolo di scottarsi!

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

Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

- Osservare che le pietanze vengano riscaldate e cotte sufficientemente a lungo.

Avvertenze per riscaldare

 Pericolo di scottarsi! La pappa per i bebè e per i bambini non deve venire riscaldata eccessivamente. Basterà quindi attivare una durata di 30–60 secondi al massimo con una potenza di 450 Watt.

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

Evitare assolutamente di riscaldare cibi o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi. Aprire i contenitori prima e togliere dal biberon il tappo di chiusura e anche il succhiotto.

Per riscaldare i liquidi immergere un cucchiaino (non in metallo) nel contenitore.

Il cucchiaino immerso nel liquido garantisce un'ebollizione omogenea, caratterizzata da una normale formazione di bollicine di vapore.

Le uova potrebbero scoppiare.

Non riscaldare uova sode, nemmeno sgusciate, con la modalità Microonde .

Scongelare e riscaldare con le microonde

Uso	Consigli e avvertenze
Scongelare notevoli quantità di alimenti, ad es. 2 kg di pesce	Mettere le pietanze da scongelare in un recipiente adatto alle microonde e metterlo sulla leccarda.
Riscaldare gli alimenti	Coprire sempre il recipiente, tranne nel caso in cui si riscaldano pietanze impanate.
Preparare pietanze surgelate già pronte	È possibile scongelare e riscaldare allo stesso tempo o cuocere gli alimenti surgelati già pronti. Attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Tabelle per scongelare e riscaldare le pietanze

Per le seguenti tabelle vale:

- attenersi alla potenza delle microonde indicata, alla durata e ai tempi di compensazione. Vengono presi in considerazione la consistenza, la quantità e la temperatura iniziale degli alimenti;
- in generale impostare le durate medie;
- mettere le pietanze sulla leccarda nel ripiano più basso.

Scongellare e riscaldare con le microonde

Tabella per scongelare alimenti

	Quantità	 [W]	 [min]	 [min] ¹⁾
Latticini				
panna	250 ml	150	10–13	10–15
burro	250 g	80	12–14	5–10
sottilette	250 g	80	16–18	10–15
latte	500 ml	150	22–24	10–15
ricotta (quark)	250 g	150	12–14	10–15
Torte/pasticcini				
cake (1 pezzo)	ca. 100 g	150	1–2	5–10
cake	300 g	150	4–6	5–10
torta di frutta (3 pezzi)	ca. 300 g	150	10–12	10–15
torta al burro (3 pezzi)	ca. 300 g	150	6–8	5–10
torta alla panna (1 pezzo) (3 pezzi)	ca. 100 g	80	10–13	5–10
	ca. 300 g	80	23–26	5–10
panini (4 pezzi)	–	150	6–8	5–10
Frutta				
fragole, lamponi	150 g	150	9–11	5–10
ribes	250 g	150	10–12	5–10
susine	500 g	150	14–18	5–10
Carne				
carne tritata di manzo	500 g	150	25,5–27,5	5–10
pollo	1000 g	150	34–38	10–15

Scongelare e riscaldare con le microonde

	Quantità	 [W]	 [min]	 [min] ¹⁾
Verdura				
piselli	250 g	150	10–14	5–10
asparagi	250 g	150	8–12	10–15
fagioli	500 g	150	13–18	10–15
cavolo nero	500 g	150	20–25	10–15
spinaci	300 g	150	12–14	10–15

 Potenza microonde /  Tempo di scongelamento /  Tempo di compensazione

¹⁾ Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente. Durante questo tempo il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Scongellare e riscaldare con le microonde

Tabella per riscaldare alimenti

	Quantità	 [W]	 [min]	 [min] ¹⁾
Bevande²⁾				
caffè, temperatura per berlo 60–65 °C	1 tazza (200 ml)	1000	1:00–1:10	–
latte, temperatura per berlo 60–65 °C	1 tazza (200 ml)	1000	1:20–1:40 ³⁾	–
portare ad ebollizione l'acqua	1 tazza (125 ml)	1000	1:30–1:50	–
biberon (latte)	ca. 200 ml	450	1:10–1:20 ³⁾	1
vin brûlé, grog temperatura per berlo 60–65 °C	1 bicchiere (200ml)	1000	0:50–1:10	–
Alimenti³⁾				
alimenti per bambini (temperatura ambiente)	1 bicchiere (200g)	450	0:30–1	1
costoletta, arrostita	200 g	600	4–6	1
filetto di pesce, arrostito	200 g	600	3–4	2
arrosto con salsa	200 g	600	4–6	1
contorni	250 g	600	3–5	1
verdura	250 g	600	4–5	1
salsa di arrosto	250 ml	600	4–5	1
minestre/piatti unici	250 ml	600	4–5	1
minestre/piatti unici	500 ml	600	7–8	1

 Potenza microonde /  Durata di riscaldamento /  Tempo di compensazione

¹⁾ Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente. Durante questo tempo il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

²⁾ Immergere un cucchiaino (non in metallo) nel contenitore.

³⁾ I tempi valgono per una temperatura iniziale dei cibi di 5 °C circa.

Per gli alimenti che in via di massima non vengono conservati nel frigo è stata presa in considerazione una temperatura ambiente di 20 °C circa.

Eccezion fatta per le pappe per bebè e per salse particolarmente delicate, le pietanze vanno riscaldate a una temperatura di 70–75 °C.

Impostazioni

Visualizzare il menù "Impostazioni"

È attivato il menù principale.

- Selezionare  impostazioni.

Ora si possono controllare o modificare le impostazioni.

È possibile modificare le impostazioni solo se non è in corso una funzione di cottura.

Modificare le impostazioni e salvarle

- Selezionare  impostazioni.
- Sfiare il display fino a quando appare l'impostazione desiderata e poi premere su quel campo.

Le impostazioni attualmente selezionate si riconoscono dalla cornice colorata.

- Sfiare il display fino a quando appare l'opzione desiderata e poi premere su quel campo.
- Confermare con "OK".

L'impostazione viene memorizzata.

Le diverse impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
lingua 	... / deutsch / english / ... nazione
orologio	visualizzazione on / off * / spegnimento notturno tipo di visualizzazione analogico * / digitale formato orologio 24 h * / 12 h (am/pm) impostare
data	
illuminazione	on / "on" per 15 secondi *
schermata di avvio	menù principale modalità di cottura programmi automatici funzioni speciali MyMiele programmi individuali
luminosità	
volume	segnali acustici acustica tasti melodia di benvenuto on * / off
unità di misura	peso g * / lb/oz temperatura °C * / °F
quick microonde (MO)	potenza durata cottura
popcorn	durata cottura
mantenere al caldo	cottura al vapore on / off *
	microonde on / off *
riduzione vapore	on * / off
temperature proposte	
potenza microonde (MO)	

Impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
sicurezza	blocco accensione on / off * blocco tasti on / off *
durezza acqua	dolce media dura *
concessionario	modalità fiera on / off *
impostazioni di serie	impostazioni programmi individuali potenza microonde (MO) temperature proposte MyMiele

* Impostazioni di serie

Lingua

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

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

Consiglio: se, per svista, si seleziona una lingua incomprensibile, il simbolo  è di aiuto per riattivare il menù secondario lingua  e correggere l'impostazione.

Orologio

Visualizzazione

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'orologio per il forno a vapore spento:

– on

Nel display viene sempre visualizzato l'orologio. Selezionando il rispettivo sensore è possibile accendere e spegnere direttamente l'illuminazione  oppure usare le funzioni Allarme + Timer , Quick-MO  oppure Popcorn .

– off

Il display è spento per risparmiare energia elettrica. Il forno a vapore deve essere acceso per usarlo. Ciò vale anche per le funzioni Allarme + Timer , l'illuminazione , Quick-MO  e Popcorn .

– spegnimento notturno

Per risparmiare energia elettrica, l'orologio appare solo dalle 5 alle 23 nel display. Per il resto del tempo il display rimane spento.

Tipo di visualizzazione

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

Formato orologio

È possibile selezionare il formato dell'orologio:

– 24 h

L'orologio viene visualizzato nel formato 24 h.

– 12 h (am/pm)

L'orologio viene visualizzato nel formato 12 h.

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

In caso di interruzione dell'erogazione elettrica, l'orologio continua a funzionare correttamente. L'indicazione rimane memorizzata per circa 200 ore.

Sincronizzare

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

Impostazioni

Data

Impostare la data.

Se il forno a vapore è spento, la data appare solo con l'impostazione orologio | tipo di visualizzazione | digitale.

Illuminazione

– on

La luce nel vano rimane accesa durante tutta la funzione di cottura.

– "on" per 15 secondi

Durante una funzione di cottura la luce si spegne dopo 15 secondi. Selezionando  la luce si accende di nuovo per 15 secondi.

Schermata di avvio

Di serie, quando si accende il forno a vapore appare il menù principale. È però possibile selezionare come schermata di avvio ad es. direttamente le modalità di cottura oppure le immissioni di MyMiele.

Luminosità

La luminosità del display viene segnalata da una barra suddivisa in sette segmenti.



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

Volume

Segnali acustici

Il volume viene segnalato dalla barra suddivisa in sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo. Se tutti i segmenti sono vuoti, il suono è disattivato.

■ Selezionare più basso oppure più alto per modificare il volume.

■ Selezionare on oppure off per attivare o disattivare i segnali acustici.

Acustica tasti

Il volume viene segnalato dalla barra suddivisa in sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo. Se tutti i segmenti sono vuoti, il suono è disattivato.

■ Selezionare più basso oppure più alto per modificare il volume.

■ Selezionare on oppure off per attivare o disattivare l'acustica tasti.

Melodia di benvenuto

È possibile spegnere o accendere la melodia che si attiva quando si preme il tasto On/Off .

Unità di misura

Peso

- g

Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in grammi.

- lb/oz

Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre/once.

Temperatura

- °C

La temperatura è rappresentata in gradi Celsius.

- °F

La temperatura è rappresentata in gradi Fahrenheit.

Quick-MO

L'attivazione rapida delle microonde è abbinata a 1000 W e alla durata di cottura di 1 minuto. I valori sono preimpostati.

- potenza

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

- durata cottura

La durata massima impostabile dipende dalla potenza selezionata.
80–300 W: massimo 10 minuti
450–1000 W: massimo 5 minuti.

Popcorn

L'attivazione rapida delle microonde per preparare popcorn è abbinata a una potenza microonde di 850 W e a una durata di cottura di 2:45 minuti. I valori sono preimpostati. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde.

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

- durata di cottura

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

Impostazioni

Mantenere al caldo

Si dovrà tenere presente che alcuni cibi delicati, soprattutto il pesce, continuano a cuocersi a questa temperatura.

Cottura al vapore

- on

Nella modalità di cottura Cottura al vapore  è attivata la funzione Mantenere al caldo se è stata impostata una temperatura di almeno 80 °C. Se al termine della funzione gli alimenti non vengono prelevati dal forno a vapore, la funzione si attiva automaticamente dopo circa 5 minuti. Nel display appare *mantenere al caldo* e gli alimenti vengono mantenuti al caldo per circa 15 minuti con una temperatura di 70 °C. Se si apre lo sportello la funzione Mantenere al caldo si interrompe.

- off

La funzione Mantenere al caldo è spenta.

Microonde

- on

Nella modalità di cottura Microonde  è attivata la funzione Mantenere al caldo se è stata impostata una potenza di almeno 450 W per una durata minima di 10 minuti. Se al termine della funzione gli alimenti non vengono prelevati dal forno a vapore, la funzione si attiva automaticamente dopo circa 5 minuti. Nel display appare *mantenere al caldo* e gli alimenti vengono mantenuti al caldo per circa 15 minuti con un potenza di 150 W. Se si apre lo sportello la funzione Mantenere al caldo si interrompe.

- off

La funzione Mantenere al caldo è spenta.

Riduzione vapore

- on

Poco prima della fine del procedimento di cottura, lo sportello del forno a vapore si apre automaticamente un po'. Con tale funzione, non esce troppo vapore al momento di aprire lo sportello. Lo sportello si richiude automaticamente.

- off

Se si spegne la funzione riduzione vapore, si spegne automaticamente anche la funzione *mantenere al caldo*. Con la riduzione vapore disattivata, all'apertura dello sportello fuoriesce tanto vapore.

Temperature proposte

Si consiglia di modificare le temperature proposte se per cuocere si usano frequentemente altre gradazioni.

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura.

- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appare la temperatura proposta e contemporaneamente vengono evidenziate le temperature nei limiti delle quali è possibile apportare modifiche.

- Modificare la temperatura proposta.
- Confermare con "OK".

Potenze microonde (MO)

Si consiglia di modificare le potenze proposte se per cuocere si usano frequentemente altre potenze microonde.

Appena si visualizza la voce del menù, appare la potenza.

- Modificare la potenza proposta.
- Confermare con "OK".

Sicurezza

Blocco accensione

Attivando questa funzione non è possibile accendere inavvertitamente il forno a vapore.

Anche se l'erogazione elettrica viene interrotta, il dispositivo di blocco rimane attivo.

Selezionare **on** per attivare il dispositivo di blocco.

Anche con il blocco accensione attivato è possibile impostare il timer.

– **on**

Il blocco accensione viene attivato. Prima di poter utilizzare il forno a vapore dopo averlo acceso, sfiorare per almeno 6 secondi il simbolo .

– **off**

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

Blocco tasti

Il blocco tasti evita di spegnere inavvertitamente il forno o di modificare la funzione in corso.

– **on**

Prima di poter utilizzare una funzione, premere per almeno 6 secondi il simbolo .

– **off**

I tasti reagiscono subito appena si sfiorano.

Impostazioni

Durezza acqua

Alla consegna l'apparecchio è regolato per il grado di durezza acqua *dura*. Per funzionare correttamente e per attivare il processo di decalcificazione al momento opportuno, è necessario regolare l'apparecchio secondo la durezza dell'acqua locale. Più l'acqua è dura, più frequentemente dovrà venire decalcificato il forno a vapore.

- dolce
 $< 8,4 \text{ }^{\circ}\text{dH}$, $< 15 \text{ }^{\circ}\text{fH}$
- media
 $8,4 - 14 \text{ }^{\circ}\text{dH}$, $15 - 25 \text{ }^{\circ}\text{fH}$
- dura
 $> 14 \text{ }^{\circ}\text{dH}$, $> 25 \text{ }^{\circ}\text{fH}$

Concessionario

La funzione consente ai rivenditori di presentare il forno a vapore senza riscaldamento. Per uso domestico, tale funzione non ha alcun utilizzo.

Modalità fiera

Quando è stata attivata la modalità fiera, appare l'informazione modalità fiera attivata. Il forno a vapore non riscalda quando viene acceso.

- on
 La modalità fiera viene attivata se si preme il campo OK per almeno 4 secondi.
- off
 La modalità fiera viene disattivata se si preme il campo OK per almeno 4 secondi. È possibile utilizzare il forno a vapore come di consueto.

Impostazioni di serie

- impostazioni

Tutte le impostazioni vengono ripristinate come alla consegna.

- programmi individuali

Tutti i programmi individuali vengono cancellati.

- potenza microonde (MO)

Le potenze delle microonde modificate vengono ripristinate come alla consegna.

- temperature proposte

Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate come alla consegna.

- MyMiele

Tutte le immissioni MyMiele vengono cancellate.

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test cottura al vapore

Eseguire i test come descritto alla voce "Cucine elettriche, piani di cottura con piastre, forni e grill per uso domestico per accertare le caratteristiche d'uso" (DIN EN 50304 / DIN EN 60350), paragrafo "Forno a vapore e forno combi a vapore".

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

 Ripiano(i) dal basso /  Temperatura /  Durata cottura

¹⁾ Inserire la leccarda sempre nel ripiano più in basso.

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

³⁾ Nel ripiano immettere 2 DGGL 1/2-40L uno dietro l'altro.

⁴⁾ Immettere nei ripiani rispettivamente 2 DGGL 1/2-40L uno dietro l'altro.

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

Pietanze test secondo EN 60705 (modalità Microonde)

Pietanze test	 1)	 [W]	 [min]	 [min] 2)	Avvertenza
lamponi, scongelare, 250 g	1	150	7,5	3	scongellare non coperti
polpettone di manzo, scongelare, 500 g	1	150	25-26,5	10	scongellare non coperto, girare dopo metà tempo
polpettone, cuocere, 900 g	1	600 + 450	15 + 15	5	Recipiente: Pyrex 03.838.80, lunghezza 28 cm, cuocere non coperto, infornare lo stampo in posizione trasversale
pan di Spagna, cuocere, 475 g	1	450	12	5	Recipiente: Pyrex 03.827.80, cuocere senza coprire
crema d'uova, cuocere, 1000 g	1	450	25,5-27	120	Recipiente: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

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

1) Usare la leccarda come ripiano di appoggio.

2) Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente. Durante questo tempo il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Manutenzione e pulizia

Indicazioni per la manutenzione e pulizia



Pericolo di ferirsi!

Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici può modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. In particolare il frontale del forno a vapore si danneggia a causa dell'azione di spray per il forno.

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

Eliminare subito residui di prodotti per la pulizia.

Sporco molto ostinato potrebbe danneggiare il forno a vapore.

Pulire il vano cottura, la parte interna dello sportello e la guarnizione dello sportello solo quando si sono sufficientemente raffreddati. Se si pulisce il forno in modo saltuario, è più difficile o addirittura impossibile eliminare lo sporco.

Controllare se lo sportello e la guarnizione sono danneggiati. Fino al momento della riparazione da effettuare da parte di un tecnico del servizio assistenza non utilizzare le modalità/funzioni con microonde.

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

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

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

Frontale forno a vapore

Prodotti per le pulizie non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici, per pulire evitare di usare:

- prodotti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- prodotti abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, clean stones),
- prodotti contenenti diluenti,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivo per lavastoviglie,
- prodotti per pulire il vetro,
- prodotti per piani in vetroceramica,
- spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,
- gomme pulenti,
- raschietti affilati,
- lana d'acciaio,
- pagliette in acciaio,
- mezzi meccanici per pulire i punti sporchi,
- spray per forno.

- Pulire il frontale con uno straccio pulito di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda. È pure possibile usare uno straccio pulito e umido in microfibra senza detersivo.
- Asciugare il frontale con un panno morbido dopo ogni pulizia.

Manutenzione e pulizia

Vano cottura

- Eliminare
 - la condensa con una spugna o uno straccio di spugna,
 - piccoli residui d'unto con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- Sciacquare a fondo le superfici fino a quando sono stati eliminati tutti i residui di detersivo.
- Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

Dispositivo automatico apertura sportello

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

- Eliminare **subito** i residui di sporco con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- Sciacquare a fondo le superfici fino a quando sono stati eliminati tutti i residui di detersivo.

Serbatoio dell'acqua

- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso. Prima di vuotarlo, togliere la protezione trabocco.
- Lavarlo a mano e asciugarlo. Si eviterà così che si formino residui di calcare.

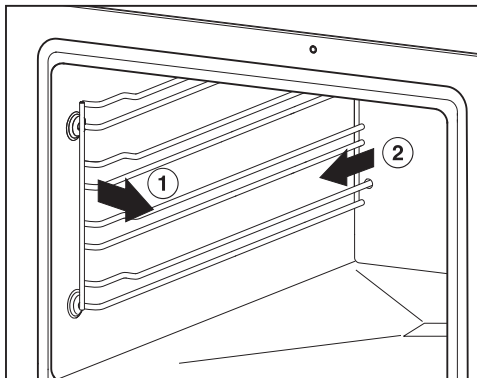
Accessori

Tutti gli accessori possono essere lavati con la lavastoviglie.

Leccarda, griglia, recipienti di cottura

- Dopo l'uso, lavare e asciugare la leccarda, la griglia e i recipienti di cottura.
- Eventuali sfumature bluastre dei recipienti di cottura si possono togliere con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e acciaio (v. voce "Accessori acquistabili") o con aceto.
- Dopo aver utilizzato un detersivo, sciacquare a fondo con acqua corrente i recipienti di cottura per eliminare i residui di prodotto.

Griglie di supporto



- Estrarre le griglie di supporto prima lateralmente ①, poi posteriormente ②.
- Pulire le griglie nella lavastoviglie oppure con uno straccio di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda.
- Incastrare bene le griglie di supporto dopo la pulizia. Al momento di risistemare le griglie in sede, osservare che siano posizionate correttamente (v. figura).

Se le griglie di supporto non sono incastrate correttamente, il dispositivo di blocco non è assicurato. Inoltre, inserendo i recipienti di cottura potrebbe rimanere danneggiato il sensore della temperatura.

⚠ Le griglie di supporto si trovano in delle prese di plastica. Controllare se le prese sono danneggiate. Se le prese sono danneggiate, fino alla sostituzione delle prese, non usare delle modalità/funzioni con microonde.

Manutenzione e pulizia

Manutenzione e pulizia

Le funzioni fine alle **e** start ore **non sono a disposizione per la manutenzione e pulizia** ⓪.

Ammollo

I residui di sporco più tenaci si possono mettere ammollo con questo programma.

- Lasciar raffreddare il vano di cottura.
- Togliere tutti gli accessori.
- Riempire il serbatoio dell'acqua
- **Selezionare** manutenzione e pulizia ⓪ | ammollo.

La funzione di ammollo dura 10 minuti circa.

Decalcificare

Per la decalcificazione consigliamo di usare le pastiglie decalcificanti Miele (v. "Accessori acquistabili"). Sono state elaborate apposta per i prodotti Miele per ottimizzare il processo di decalcificazione. Altri prodotti decalcificanti, che oltre all'acido citrico contengono anche altri acidi e/o sostanze indesiderate, come ad es. cloruri, possono danneggiare il prodotto. Inoltre se non si rispetta la concentrazione indicata della soluzione decalcificante potrebbe non essere garantito l'effetto richiesto.

La soluzione decalcificante contiene acido.

Se la soluzione decalcificante giunge a contatto con la maniglia o il pannello in metallo in quanto questi potrebbero rimanere macchiati.

Eliminare subito con un panno la soluzione decalcificante.

Dopo un determinato periodo di esercizio, il forno a vapore dovrà essere decalcificato. Quando è arrivato il momento per decalcificare l'apparecchio, nel display viene visualizzato il numero di funzioni di cottura rimanenti. Valgono solo le funzioni di cottura con vapore. Dopo l'ultima funzione di cottura a vapore, il forno a vapore viene bloccato.

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

Durante il procedimento occorre vuotare il serbatoio dell'acqua, risciacquarlo e riempirlo con acqua pulita.

- Accendere il forno a vapore e selezionare manutenzione e pulizia. ④ | decalcificare.

Nel display viene visualizzata un'indicazione.

- Confermare con OK.
- Versare 1 litro di acqua tiepida nel serbatoio dell'acqua e aggiungere 2 pastiglie decalcificanti Miele.
- Inserire il serbatoio dell'acqua in sede fino alla battuta di arresto.

Nel display appare il tempo residuo. Il processo di decalcificazione si avvia.

Il procedimento si può interrompere solo durante i primi 6 minuti. Evitare assolutamente di spegnere l'apparecchio prima che il procedimento sia terminato. Se viene interrotto si dovrà riattivarlo di nuovo.

Durante il procedimento occorre risciacquare due volte il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.

- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Terminato il processo di decalcificazione, nel display appare la rispettiva conferma.

Dopo la decalcificazione

- Spegnerne il forno a vapore.
- Rimuovere, vuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
- Asciugare il vano interno.
- Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Cosa fare se . . . ?

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano col normale uso dell'apparecchio possono venire eliminate facilmente dall'utente.

Le indicazioni qui di seguito sono di aiuto ad eliminarle. Se l'anomalia persiste o la causa non è descritta, contattare il servizio assistenza (v. retro).



Pericolo di infortunarsi! Se l'installazione, le riparazioni o la manutenzione non sono eseguite adeguatamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità.

L'installazione, la manutenzione e gli interventi devono essere fatti solo da persone qualificate, autorizzate da Miele.

Non aprire mai autonomamente l'involucro forno a vapore.

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile accendere il forno a vapore.	Sono scattati i fusibili. ■ Attivare i fusibili (protezione minima: v. targhetta di matricola).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa il forno a vapore dalla rete elettrica – disinserendo la sicurezza o togliendo completamente il fusibile, oppure – disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. ■ Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere il forno a vapore, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
La modalità fiera è attivata e il forno a vapore non riscalda.	La modalità fiera è attivata. ■ Disattivare la modalità fiera (v. capitolo "Impostazioni – Concessionario").
Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola.	Il ventilatore continua a funzionare. Il forno a vapore è dotato di una ventola che convoglia le fumane del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno a vapore. La ventola si spegne automaticamente dopo un certo lasso di tempo.

Anomalia	Causa e intervento
Dopo aver acceso il forno a vapore, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.	Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio, ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.
Il forno a vapore non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco.	La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento è differente da quello vecchio di almeno 300 metri di altitudine. ■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Decalcificare").
Durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti.	Lo sportello non è chiuso correttamente. ■ Chiudere lo sportello.
	La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente. ■ Eventualmente premere la guarnizione in modo che sia applicata uniformemente su ogni punto.
	La guarnizione dello sportello è danneggiata, ad es. ci sono delle crepe. Sostituire la guarnizione dello sportello. ■ Contattare il servizio assistenza per la sostituzione della guarnizione dello sportello. ■ Fino alla sostituzione non utilizzare alcuna modalità/funzione con microonde.
Rimettendo in funzione l'apparecchio si avverte un sibilo.	Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un fischio. Non si tratta di un guasto.
Le funzioni start ore e fine alle non vengono eseguite.	La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, ad es. al termine di un procedimento di cottura. ■ Far raffreddare il vano cottura a sportello aperto.
	Per cottura menù e manutenzione e pulizia ⑤, generalmente, queste funzioni non sono disponibili.

Cosa fare se . . . ?

Anomalia	Causa e intervento
Al termine del tempo impostato, le pietanze non risultano riscaldate o cotte convenientemente nella modalità Microonde  .	Dopo aver interrotto la funzione di cottura, non è stata riattivata anche la funzione microonde. ■ Riavviare la funzione fino a quando la pietanza è sufficientemente riscaldata o cotta. Per la cottura o il riscaldamento con le microonde è stata impostata una durata troppo corta. ■ Controllare se per cuocere o riscaldare con le microonde è stata impostata una durata conveniente rispetto alla potenza. Più bassa è la potenza microonde, più prolungata deve essere la durata della funzione.
I cibi si raffreddano troppo in fretta se cotti o riscaldati con le microonde.	A causa delle caratteristiche delle microonde, il calore si genera dapprima nella parte esterna degli alimenti e successivamente si propaga al centro. Se quindi gli alimenti vengono riscaldati con un'alta potenza di microonde, all'esterno la pietanza può essere molto calda mentre all'interno può essere ancora fredda. Successivamente, durante il tempo di compensazione, il cibo diventa più caldo al centro e si raffredda all'esterno. ■ Soprattutto se si riscaldano menù completi di differente composizione, si consiglia di impostare una potenza microonde bassa e di prolungare in cambio la durata.
Con la funzione popcorn, il popcorn è scoppiato solo lievemente (meno della metà).	Il vano cottura era troppo caldo e/o troppo umido. La durata di cottura era troppo corta. ■ V. capitolo "Popcorn".
L'illuminazione del vano cottura non funziona.	La lampadina è difettosa. ■ Contattare il servizio assistenza se deve essere sostituita la lampadina.
F44	Errore di comunicazione ■ Spegner il forno a vapore e riaccenderlo dopo alcuni minuti. ■ Se il guasto si ripresenta, spegnere il forno a vapore e rivolgersi al servizio assistenza.

Anomalia	Causa e intervento
F e altre cifre	Difetto tecnico ■ Spegnere il forno a vapore e rivolgersi al servizio assistenza.

Accessori acquistabili

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:

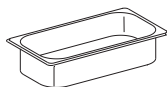


È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. la fine di queste istruzioni d'uso) o presso il concessionario Miele.

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

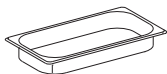
Recipienti di cottura

DGG 1/2-80L



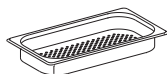
recipiente non forato
capienza 4,1 l /
capienza utile 3,5 l
375 x 197 x 80 mm (LxPxA)

DGG 1/2-40L



recipiente non forato
capienza 2,0 l /
capienza utile 1,4 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxA)

DGGL 1/2-40L



recipiente forato
capienza 2,0 l /
capienza utile 1,4 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxA)

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Pastiglie decalcificanti (6 pezzi)



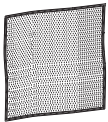
per decalcificare il forno a vapore

Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio (250 ml)



per eliminare aloni colorati dai recipienti di cottura

Straccio in microfibre



per eliminare impronte digitali e macchie superficiali

Varie

DMGS 1/1-30L



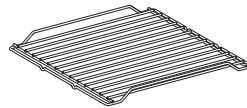
leccarda in vetro

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

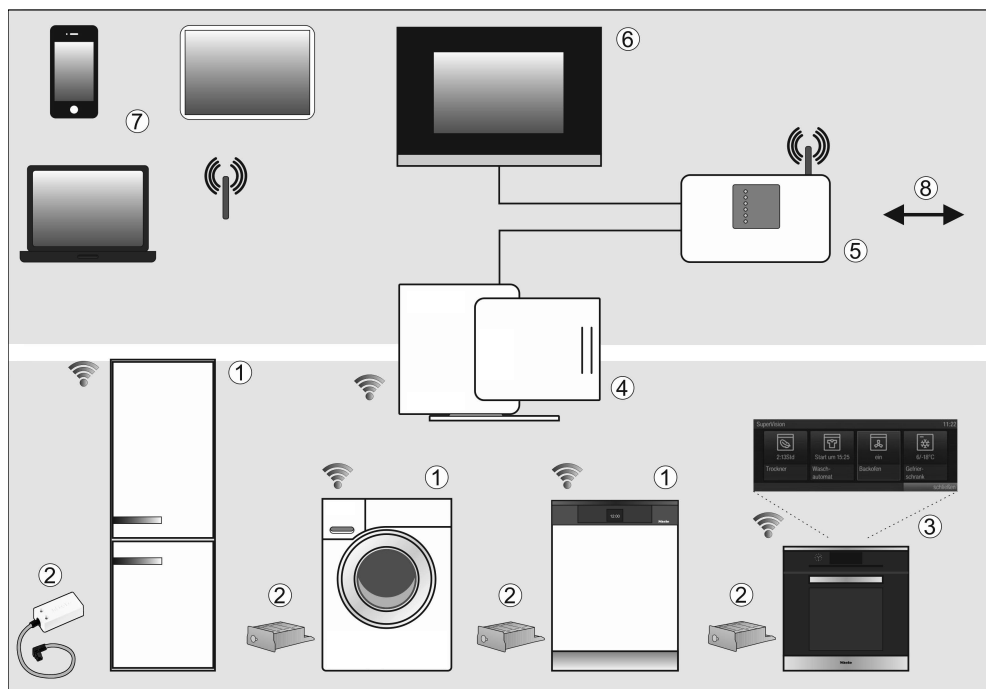
Nel funzionamento a microonde viene usata sempre come ripiano di appoggio.

375 x 394 x 30 mm (LxPxA)

DMSR 1/1L



griglia per appoggiare le proprie stoviglie



- ① elettrodomestico adatto a Miele@home
- ② stick di comunicazione Miele@home XKS3000Z o modulo di comunicazione XKM3000Z
- ③ elettrodomestico adatto a Miele@home con funzione SuperVision
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ router WiFi
- ⑥ collegamento a sistemi di home automation
- ⑦ smartphone, tablet, laptop
- ⑧ collegamento a Internet

Questo elettrodomestico ①/③ è un elettrodomestico predisposto per essere collegato in rete e può essere collegato al sistema Miele@home tramite un modulo di comunicazione acquistabile ② e un eventuale set necessario.

Col sistema Miele@home, gli elettrodomestici predisposti per essere collegati in rete inviano informazioni e dati sullo stato di funzionamento e sullo svolgimento del programma a un apparecchio visualizzatore ③, ad es. un forno con funzione SuperVision.

Visualizzare i dati, comandare gli elettrodomestici

- Elettrodomestico SuperVision ③
Nel display di alcuni elettrodomestici, predisposti per essere collegati in rete, è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici dotati di funzione comunicante.
- Apparecchi mobili terminali ⑦
Con PC, notebook, tablet o smartphone, nell'area di ricezione WLAN ⑤ di casa è possibile visualizzare dati sullo stato degli elettrodomestici e attivare alcuni comandi.
- Collegamenti in rete ⑥
Il sistema Miele@home consente di collegare in rete la casa. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici predisposti per essere collegati in rete ad altri sistemi bus di casa.

SmartStart (a seconda dell'elettrodomestico)

Gli elettrodomestici allacciati a Smart Grid si possono attivare automaticamente nelle ore in cui le tariffe elettriche sono più convenienti o quando è a disposizione abbastanza elettricità (ad es. dall'impianto fotovoltaico).

Accessori acquistabili (a seconda dell'elettrodomestico)

- Stick di comunicazione XKS3000Z o modulo di comunicazione XKM3000Z
- Set per la preparazione alla comunicazione XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

Gli accessori sono corredati di istruzioni per l'installazione e l'uso.

Ulteriori informazioni

Ulteriori informazioni riguardanti Miele@home sono riportate nel sito Internet di Miele e nelle istruzioni d'uso delle singole componenti del sistema Miele@home.

Avvertenze per l'installazione

 Un'installazione non conforme può essere causa di infortuni e danneggiare delle cose!

► I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del forno a vapore, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al forno a vapore.

Prima di collegare il forno a vapore, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

► Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con queste prese.

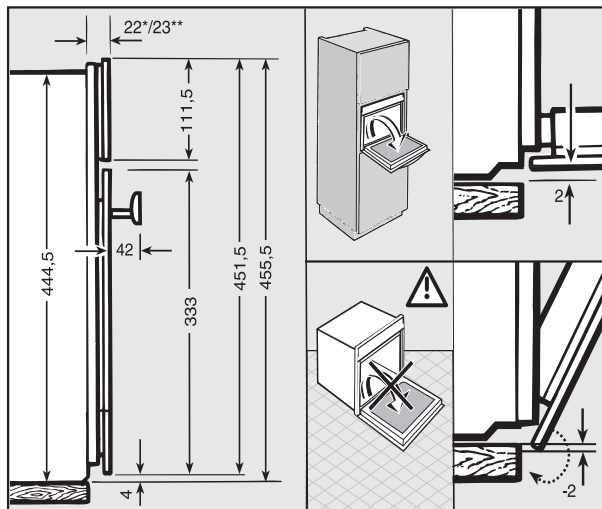
► Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che il forno a vapore è stato incassato.

► Posizionare il forno a vapore in modo che, anche sul ripiano più alto, sia visibile il contenuto del recipiente. Solamente in questo modo si può evitare che pietanze e liquidi caldi trabocchino, con conseguente pericolo di ustioni.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Dimensioni dettagliate del frontale del forno a vapore

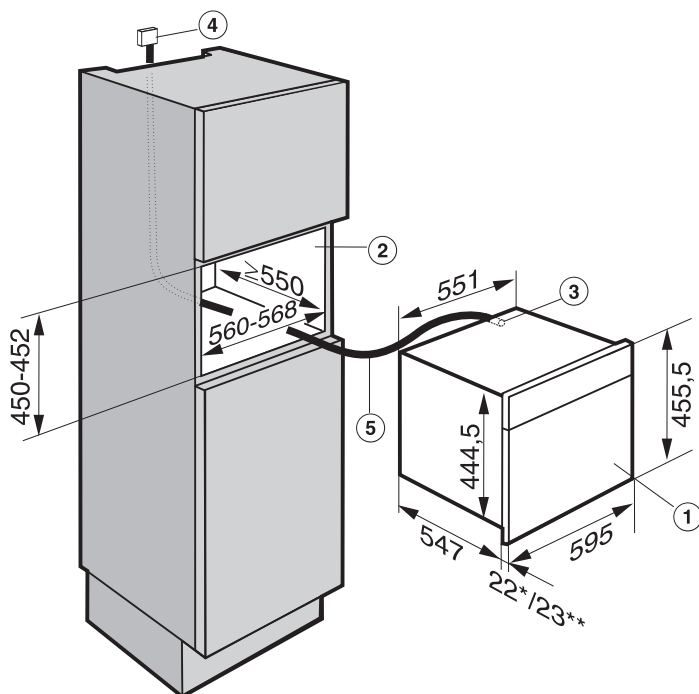
Frontale Pure



* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

Dimensioni incasso

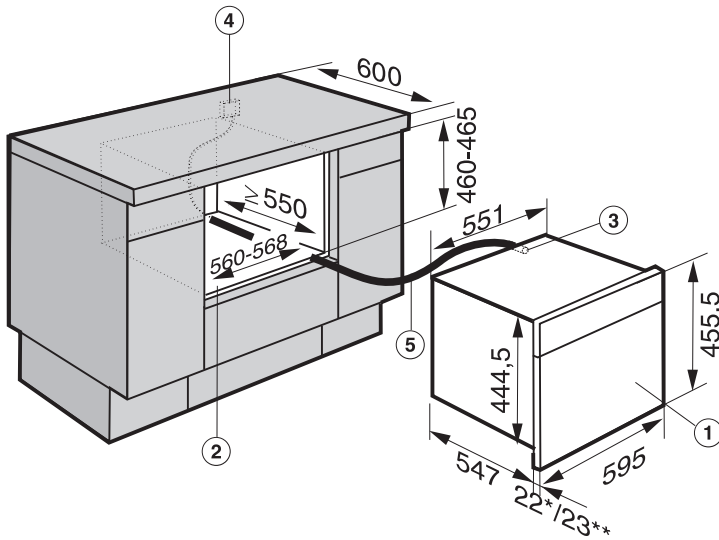
Incasso in un armadio a colonna



- ① forno a vapore con microonde
- ② vano incasso
- ③ cavo collegamento elettrico – passaggio forno a vapore
- ④ punto consigliato per il collegamento elettrico
- ⑤ cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2000 mm

* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

Incasso in un mobile della base

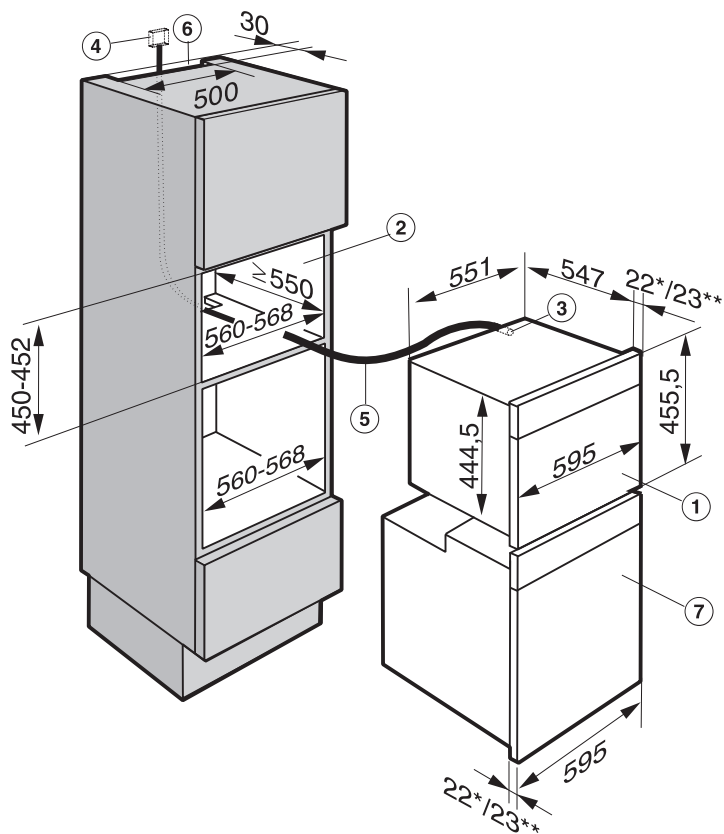


- ① forno a vapore con microonde
- ② vano incasso
- ③ cavo collegamento elettrico – passaggio forno a vapore
- ④ punto consigliato per il collegamento elettrico
- ⑤ cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2000 mm

* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

Dimensioni incasso

Incasso in combinazione con forno convenzionale



- ① forno a vapore con microonde
- ② vano incasso
- ③ cavo collegamento elettrico – passaggio forno a vapore
- ④ punto consigliato per il collegamento elettrico
- ⑤ cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2000 mm
- ⑥ intaglio per l'aerazione (necessario solo per l'incasso sopra un forno pirolitico)
- ⑦ forno

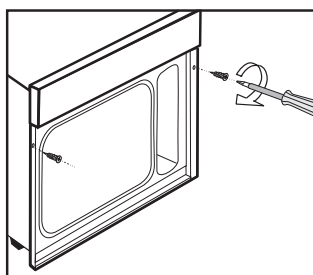
* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

Incassare il forno a vapore

Difetto di funzionamento a causa del posizionamento non corretto del forno a vapore!

Il forno a vapore deve essere posizionato in piano affinché il generatore di vapore funzioni perfettamente. Una divergenza di 2° al massimo non compromette il funzionamento.

- Inserire il forno a vapore nel vano d'incasso e posizionarlo. Fare attenzione che il cavo elettrico non rimanga incastrato o danneggiato.



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

Collegamento elettrico

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



Pericolo di ferirsi!

Se i lavori di installazione e di manutenzione non vengono effettuati correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali la ditta produttrice non risponde.

La casa produttrice, inoltre, non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso.

Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il forno a vapore dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

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

La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata!

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

Collegamento

400 V 3N / 50 Hz

I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. I dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica.

Staccare l'apparecchio dalla rete

⚠ Danni alla persona a causa di folgorazioni!

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Se il forno a vapore deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione.

Fusibili

- Svitare completamente e togliere di sede i fusibili.

Interruttori automatici a vite

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

Interruttori di sicurezza incorporati

(Interruttore automatico, minimo tipo B o C!)

- Spostare la levetta da 1 (On) su 0 (Off).

Interruttore di sicurezza FI

(Interruttore automatico corrente di guasto)

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

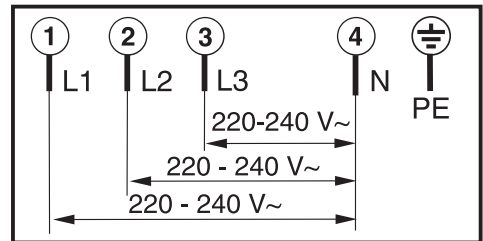
Sostituzione cavo di collegamento

⚠ Danni alla persona a causa di folgorazioni!

Il cavo elettrico può essere sostituito solo da un elettricista qualificato.

Se si rendesse necessario sostituire il cavo di collegamento, usare solo il cavo speciale di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC, disponibile presso il fabbricante o il servizio assistenza.

Schema di allacciamento



Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia

Servizio assistenza

Se l'anomalia non può essere eliminata dall'utente, contattare

- il concessionario Miele, oppure
- il servizio assistenza Miele.

Il numero di telefono del servizio assistenza è riportato alla fine del libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio.

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola.

Targhetta di matricola

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata sul retro del libretto delle istruzioni.



Condizioni di garanzia e durata

La durata di garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Per l'uso e i comandi dell'apparecchio Miele usa un software.

I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e altri fornitori di software coinvolti (ad es. Adobe) vanno rispettati.

Miele e i suoi fornitori si riservano ogni diritto per le componenti del software.

Sono espressamente vietate le seguenti azioni:

- riproduzione e diffusione,
- produzione di modifiche e stati derivati,
- decompilazione, reverse engineering, decomposizione e ogni ulteriore riduzione del software.

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

Nel software sono integrate anche componenti con licenze di GNU General Public License e altre licenze Open Source.

Dopo l'immissione del nome concreto del prodotto, è possibile ottenere una panoramica sulle componenti Open Source integrate come pure una copia della relativa licenza su <http://www.miele.com/device-software-licences>.

Miele rimette il codice sorgente per tutte le componenti del software con licenze di GNU General Public License e licenze di Open Source paragonabili.

Per ricevere il codice sorgente, inviare un'e-mail a info@miele.com.



Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Germania

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

DGM 6800



it-CH

M.-Nr. 09 902 110 / 02