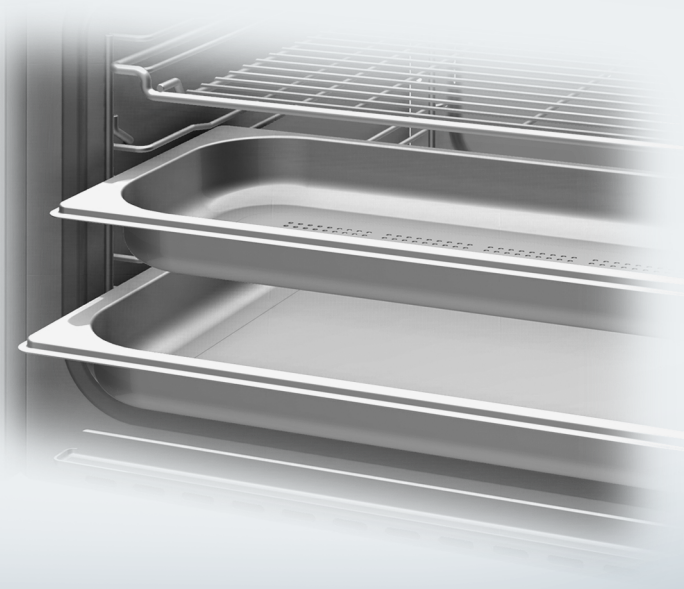


Istruzioni d'uso e di montaggio

Forno combi a vapore



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

Indice

Consigli e avvertenze	6
Tutela dell'ambiente	15
Descrizione apparecchio	16
Presentazione apparecchio	16
Accessori in dotazione	17
Funzionamento	19
Zona comandi	19
Leccarda	20
Generatore di vapore	21
Filtro antigrasso	21
Temperatura	21
Durata di cottura	22
Tenore di umidità	22
Rumori insoliti	23
Fase riscaldamento	23
Riduzione vapore	23
Mantenere al caldo	24
Luce vano di cottura	24
Prima messa in funzione	25
Pulizie preliminari	27
Impostare la durezza dell'acqua	27
Regolare la temperatura di ebollizione	28
Riscaldare l'apparecchio	28
Modalità di cottura / menù	29
Norme operative	31
Operazioni preliminari	31
Selezionare la modalità di cottura	31
Impostare la temperatura	31
Impostare la durata di cottura	31
Impostare l'umidità	31
Trascorso il tempo impostato	32
Dopo l'uso	32
Uso	33
Durante la cottura	33
Interrompere la cottura	33
Modificare le impostazioni	33
Salvare	34

Se manca acqua.	34
Programmi individuali	35
Funzioni supplementari	37
Ora avvio / fine	37
Timer	38
Blocco accensione	40
Nozioni pratiche e importanti	41
Cottura al vapore	41
Gli attributi salienti della cottura al vapore	41
Recipienti di cottura	41
Recipienti di cottura	41
Teglia rotonda	41
Recipienti a disposizione	41
Ripiano	42
Temperatura	42
Dispositivo di sicurezza	42
Durata di cottura	43
Cottura con liquido	43
Ricette personali	43
Cottura al vapore	44
Verdura	44
Carne	48
Insaccati	50
Pesce	51
Crostacei	54
Molluschi	55
Riso	56
Pasta	57
Canederli	58
Cereali	59
Legumi, secchi	60
Uova di gallina	62
Frutta	63
Cottura menù	64
Usi speciali	66
Riscaldare	66
Scongelare	68
Sterilizzare	72

Indice

Estrarre succhi	76
Essicare	77
Preparare yogurt	78
Far lievitare la pasta	80
Stemperare gelatina	80
Fondere cioccolato	81
Pelare alimenti	82
Conservare mele	83
Sbollentare	83
Rosolare cipolle	84
Igienizzare le stoviglie	85
Riscaldare salviette	85
Liquefare il miele	86
Preparare uova sbattute	86
Arrostire	87
Modalità generali	87
Aria calda più	87
Cottura combinata	88
Cuocere	91
Modalità generali	91
Aria calda più	92
Cottura speciale torte	93
Automatic	93
Cottura combinata	93
Uso programmi automatici	96
Ricette - Programmi automatici	98
I diversi programmi	112
Verdura	112
Pesce	114
Crostacei	114
Carne	114
Riso	114
Frutta	115
Uova di gallina	115
Pane	116
Panini	116
Speciale	116

Impostazioni	117
Dati per gli istituti di controllo	120
Manutenzione e pulizia	122
Parte anteriore	123
Accessori	124
Generatore di vapore	126
Guarnizione collegamento	127
Vano cottura	128
PerfectClean	129
Manutenzione	131
Ammollo	131
Asciugare	131
Decalcificare	132
Sportello	134
Cosa fare se ...?	139
Accessori acquistabili	143
Recipienti di cottura	143
Prodotti per le pulizie e la manutenzione	145
Varie	146
Avvertenze per l'installazione	147
Dimensioni apparecchi e vano incasso	148
DGC 6400	
Incasso in un armadio a colonna	148
Incasso in un mobile della base	150
Incasso in combinazione con forno convenzionale	152
Dimensioni dettagliate parte frontale forno a vapore	154
DGC 6400-55	
Incasso in un armadio a colonna, pannello compensazione in alto	156
Incasso in un armadio a colonna, pannello compensazione in basso	158
Incasso in un mobile della base, pannello compensazione in basso	160
Incasso con piano intermedio in combinazione con forno convenzionale, pannello compensazione in alto	163
Incasso in vano continuo in combinazione con forno convenzionale, pannello compensazione in basso	165
Dimensioni apparecchi e vano incasso	168
Collegamento elettrico	169
Classe efficienza energetica	171
Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia	172

Consigli e avvertenze

Questo forno a vapore è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non consoni a quelli previsti possono costituire seri pericoli per l'utente e causare danni, anche gravi.

Prima di usare l'apparecchio 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 l'apparecchio.

Miele declina ogni responsabilità derivanti dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso e la sicurezza.

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e l'installazione. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso specifico

- ▶ 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 per scopi culinari domestici e secondo le modalità contenute in questo libretto delle istruzioni. Altri usi non sono consentiti.
- ▶ 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 l'apparecchio senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno soprattutto essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Consigli e avvertenze

Sorvegliare i bambini

- ▶ Attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini accendano inavvertitamente 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 più piccoli da otto anni in poi possono far funzionare il forno a vapore senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti sulle modalità d'uso. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.
- ▶ Evitare che i bambini puliscano il forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ▶ 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!
La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. Quando il forno a vapore è in funzione, anche il vetro dello sportello, il pannello comandi e gli sfiati per l'aria del vano di cottura si riscaldano. Osservare che i bambini non tocchino l'apparecchio quando è in funzione.
- ▶ 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.

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.

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

► La sicurezza elettrica del forno a vapore è garantita solo se è allacciato a una presa con collegamento di terra. È indispensabile che questo dispositivo di sicurezza sia presente ed efficiente. In caso di dubbio, far controllare l'installazione di casa da un elettricista qualificato.

► I dati di collegamento (tensione e frequenza), riportati nella targhetta di matricola, devono assolutamente corrispondere con quelli della rete di alimentazione, in modo che l'apparecchio non rimanga danneggiato.

Prima di installare il forno a vapore, controllare i dati di collegamento. In caso di dubbio rivolgersi a un elettricista qualificato.

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

► 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).

Consigli e avvertenze

► Se si toccano collegamenti elettrici o si modificano parti elettriche o meccaniche, possono insorgere pericoli per l'utente e il funzionamento corretto del forno a vapore può rimanere compromesso. Non aprire mai 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. Se è necessario sostituire il cavo elettrico si dovrà usare solo un cavo speciale. V. capitolo "Collegamento elettrico".

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

Per staccarlo dalla rete elettrica:

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

Uso corretto

► Pericolo di ustionarsi!

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, gli accessori e il vapore caldo.

Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno a vapore oppure per le diverse operazioni durante la cottura. Al momento di mettere o togliere i recipienti di cottura, fare attenzione che il contenuto non trabocchi.

► Se si sterilizzano e riscaldano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.

Non sterilizzare e riscaldare mai col forno a vapore barattoli e contenitori chiusi.

► Pericolo di infortunarsi o inciampare con lo sportello aperto del forno a vapore.

Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.

► L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate da olio o grasso. Spegnere l'apparecchio e soffocare con precauzione le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.

► Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco a causa della temperatura alta se lasciati vicino al forno a vapore acceso. Non usare l'apparecchio per riscaldare le stanze.

► Se si nota che dal cibo nel vano di cottura si sviluppa fumo, evitare assolutamente di aprire lo sportello per cercare di soffocare un eventuale principio di 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.

Consigli e avvertenze

► Se per la cottura degli alimenti si usano bevande alcoliche, tenere presente che l'alcol evapora a temperature alte. Il vapore frammisto ad alcol può prendere fuoco col calore dei corpi termici.

► Recipienti di cottura in materiale sintetico non adatti per il forno possono fondersi a temperature molto elevate e possono danneggiare il forno a vapore o prendere fuoco.

Usare solo recipienti di cottura in materiale sintetico adatti per il forno. Attenersi alle indicazioni della casa produttrice di stoviglie. Se col forno a vapore si usano recipienti in materiale sintetico, tenere presente che devono essere resistenti al vapore e a una temperatura di fino a 100 °C. Altri recipienti in materiale sintetico potrebbero fondersi o screpolarsi.

► Se si conservano alimenti nel vano cottura, l'umidità che si genera può prosciugare il cibo e col tempo intaccare le superfici del vano cottura. Non conservare gli alimenti cotti nel vano di cottura e, per cuocere, non usare recipienti che si arrugginiscono.

► Non mettere mai sul fondo del vano cottura stagnola o fogli protettivi per il forno. Evitare di sistemare pentole, padelle o teglie direttamente sul fondo del vano.

► Lo sportello può portare al massimo 8 kg.

Evitare di appoggiarsi o addirittura di sedersi sullo sportello aperto. Non sistemarvi nemmeno oggetti pesanti. Osservare che non rimanga incastrato niente tra lo sportello e il vano cottura. Il forno a vapore potrebbe rimanere danneggiato.

► Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del forno a vapore, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non rimanga incastrato nello sportello. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.

- ▶ Non usare il forno a vapore se il coprilampada non è in sede. Il vapore potrebbe penetrare nelle componenti elettriche e provocare un corto circuito. Le componenti elettriche, inoltre, potrebbero rimanere danneggiate.
- ▶ Se il forno a vapore è installato dietro lo sportello di un mobile, si potrà usarlo solo lasciando lo sportello del mobile aperto. Chiudere lo sportello solo dopo che l'apparecchio è completamente asciutto.
- ▶ Dopo la cottura, nel generatore di vapore rimane sempre un po' d'acqua. Se nel contenitore non rimane acqua, si tratta di un'anomalia. Contattare il servizio assistenza.
- ▶ Il generatore di vapore non deve venire immerso nell'acqua o lavato con la lavastoviglie. Al momento di sistemare il generatore di vapore in sede potrebbero altrimenti verificarsi scosse elettriche.
- ▶ Dopo l'uso vuotare sempre il generatore di vapore per motivi igienici e per evitare che si formi condensa all'interno dell'apparecchio.
- ▶ Al momento di togliere di sede e appoggiare il generatore di vapore, osservare che non si rovesci. Si potrebbe rimanere scottati dall'acqua calda.

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 causa 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.

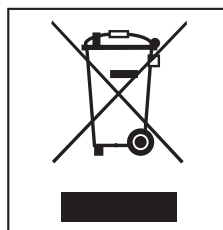
Smaltimento imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Le diverse parti dell'imballaggio sono fatte con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e sono pertanto riciclabili.

Se 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 rivenditore ritira l'imballaggio.

Smaltimento apparecchio fuori uso

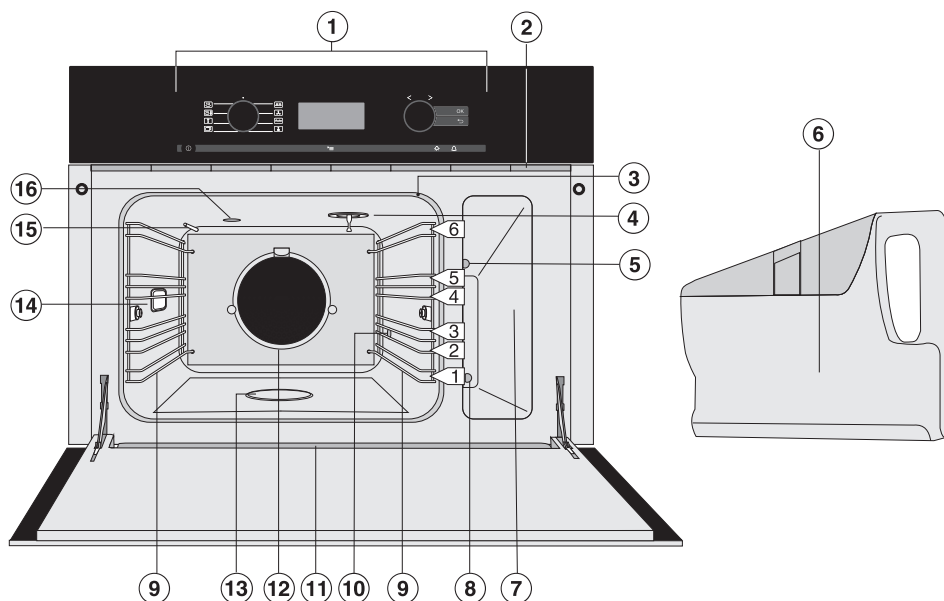
In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza degli apparecchi. Se non smaltite correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute 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.

Descrizione apparecchio

Presentazione apparecchio

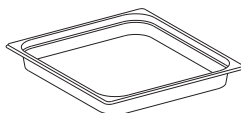


- | | |
|--|---|
| ① zona comandi | ⑪ canaletto di raccolta vano cottura |
| ② sfiato fumi | ⑫ filtro antigrasso pannello posteriore |
| ③ guarnizione sportello | ⑬ corpo termico inferiore |
| ④ filtro antigrasso pannello superiore | ⑭ luce vano di cottura |
| ⑤ canale vapore | ⑮ sensore temperatura |
| ⑥ generatore vapore (con coperchio) | ⑯ apertura sfiato vano di cottura |
| ⑦ vano generatore di vapore | |
| ⑧ innesto generatore di vapore | |
| ⑨ griglie di supporto con ripiani da 1 a 6 | |
| ⑩ entrata vapore | |

Accessori in dotazione

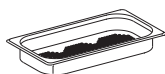
In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (vedi capitolo "Accessori acquistabili").

Leccarda DGG 17



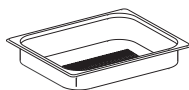
1 leccarda
per raccogliere il liquido che esce dagli alimenti
325x350x40 mm (LxPxA)

DGGL 1



1 recipiente con fori
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l
325x175x40 mm (LxPxA)

DGGL 8



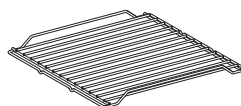
1 recipiente con fori
capienza 2,0 l / capienza utile 1,7 l
325x265x40 mm (LxPxA)

DGG 11



1 placca universale
325x350x20 mm (LxPxA)

Griglia



1 griglia
per sistemarvi recipienti convenzionali per arrostiture

Descrizione apparecchio

Lubrificante al silicone



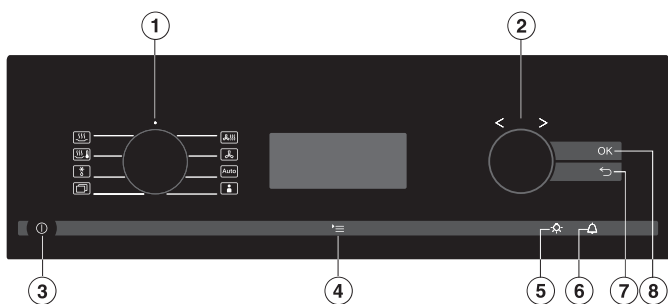
per lubrificare la guarnizione di innesto del generatore di vapore

Decalcificante in pastiglie

per decalcificare il generatore di vapore

Tagliando di richiesta per un libro di cucina realizzato da Miele

Zona comandi



L'apparecchio viene usato con manopole e sensori. Le manopole si possono girare verso destra o sinistra a 360° e sono a scomparsa. Se si tocca un sensore si attiva un segnale acustico di conferma. È possibile modificare l'acustica dei sensori o spegnerla del tutto (v. capitolo "Impostazioni > Volume").

① **selettore modalità di cottura**

Ruotando la manopola si seleziona l'impostazione desiderata (v. capitolo "Modalità di cottura").

② **selettore girevole**

Ruotando il selettore girevole si imposta la temperatura e la durata, e si sfoglia un menù.

③ - ⑧ **sensori**

		Funzione
③	①	accendere e spegnere l'apparecchio
④	☰	Impostazioni Apparecchio acceso, ma non in uso: modificare le impostazioni di serie Apparecchio in uso: modificare le impostazioni della funzione di cottura in corso
⑤	☼	luce forno
⑥	🔔	timer
⑦	↩	indietro
⑧	OK	confermare immissione

Funzionamento

Display

Nel display, oltre alle indicazioni, vengono visualizzati anche simboli.

Simbolo	Significato
	Il display può visualizzare al massimo 3 selezioni. Se però ce ne sono di più, appare la barra.
- - -	Dopo l'ultima selezione disponibile viene visualizzata una linea tratteggiata. Successivamente viene visualizzato l'inizio dell'elenco.
✓	La voce già selezionata è contraddistinta da una spunta.
i	Nel display appaiono informazioni e consigli per il funzionamento; le indicazioni scompaiono confermandole con "OK" oppure eseguendole.
	Blocco accensione acceso

Leccarda

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.

Se necessario si può usarla come recipiente di cottura.

Generatore di vapore

Il contenuto massimo è di 1,2 litri, quello minimo di 0,75 litri. I contrassegni si trovano all'esterno e all'interno del generatore di vapore. Evitare assolutamente di riempire il generatore oltre il contrassegno superiore!

Il consumo di acqua dipende dalla durata di cottura dell'alimento. Se nel corso della funzione di cottura si apre lo sportello del vano, il consumo idrico aumenta.

Riempire al massimo il generatore di vapore prima di ogni funzione di cottura.

A seconda della funzione di cottura può succedere che dopo 90 minuti si debba riempire nuovamente il generatore di vapore. Appare un'indicazione che manca acqua.

Filtro antigrasso

Il filtro antigrasso sul **pannello superiore** deve essere sempre in sede durante la cottura.

Il filtro antigrasso sul **pannello posteriore** deve essere sistemato in sede se si arrostitisce.

Si consiglia di toglierlo se si cuoce al vapore.

Si deve togliere se si cuociono dolci, in quanto la doratura superficiale non risulterebbe omogenea. (Eccezioni: crostata di prugne, pizza con farcia ricca.)

Temperatura

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

Funzionamento

Durata di cottura

A seconda della modalità di cottura, è possibile selezionare una durata da 1 minuto a 6, 10 o 12 ore.

Per i programmi automatici, di manutenzione e per cuocere menù completi, la durata è preimpostata e non può essere modificata.

Per le funzioni di cottura e i programmi effettuati esclusivamente col vapore, la durata inizia solo dopo che è stata raggiunta la temperatura selezionata. Per le altre funzioni di cottura/programmi, invece, comincia subito.

Tenore di umidità

Per le modalità Cottura combinata e Riscaldare viene usata una combinazione di modalità forno e umidità. È pure possibile modificare i dati proposti per il tenore di umidità per un singolo procedimento di cottura o fase di cottura.

A seconda dell'impostazione dell'umidità nel vano cottura viene convogliata umidità o aria fresca. Con l'impostazione umidità = 20 %, viene convogliata una quantità massima di aria fresca e niente umidità. Con l'impostazione umidità = 100 % l'apporto di umidità è totale e non viene convogliata nel vano aria fresca.

L'apparecchio rileva la quantità di umidità nel vano cottura. Gli alimenti influenzano la percentuale di umidità e l'apparecchio ne tiene conto.

Osservare che ci sono alimenti che nel corso di una funzione di cottura cedono umidità. Questa umidità propria dell'alimento viene utilizzata per l'impostazione dell'umidità. Per cui può accadere che in caso di valori di umidità bassi impostati non viene attivato il generatore di vapore.

Rumori insoliti

Dopo aver acceso il forno, 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.

Col forno a vapore si generano rumori simili a quello di un bollitore per l'acqua.

Fase riscaldamento

Quando il forno si riscalda per raggiungere la temperatura selezionata, nel display viene visualizzato l'aumento della temperatura e "riscaldare" (eccezione: programmi automatici, cottura menù, riscaldare, manutenzione e pulizia).

Cottura al vapore

Con la cottura al vapore, la durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura degli alimenti. In via di massima, la fase di riscaldamento dura 7 minuti circa. Se si cuociono alimenti freddi o surgelati, la fase di riscaldamento si prolunga.

Riduzione vapore

se si cuoce al vapore

Se si cuoce a una temperatura superiore a 70 °C, al termine della funzione di cottura si attiva automaticamente la funzione "riduzione vapore". Con tale funzione, non esce troppo vapore al momento di aprire lo sportello. Nel display appaiono "riduzione vapore" e inoltre "procedimento finito".

È possibile disattivare questa funzione (v. capitolo "Impostazioni > Riduzione vapore").

Funzionamento

Mantenere al caldo

se si cuoce al vapore

Se si desidera usare questa funzione, si dovrà modificare l'impostazione attivata alla consegna (v. capitolo "Impostazioni").

Se al termine della funzione di cottura non si spegne il forno, trascorso un po' di tempo si attiva automaticamente la funzione "mantenere al caldo". Gli alimenti vengono così mantenuti al caldo per 15 minuti al massimo a una temperatura di 70 °C.

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

Luce vano di cottura

Per risparmiare elettricità, il forno è predisposto in modo che la luce del vano di cottura si spegne dopo aver avviato la funzione.

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

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

La luce del forno genera calore. Lavorando con temperature inferiori a 50 °C, la luce del vano cottura si spegne automaticamente.

Premendo il tasto  sul pannello, la luce si accende per 15 secondi.

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

Nel display viene visualizzato il messaggio di benvenuto "Miele - Willkommen". Successivamente si dovranno eseguire alcune impostazioni base, necessarie per far funzionare l'apparecchio.

Impostare la lingua e la nazione

- Ruotare la manopola girevole (destra) fino ad evidenziare sullo sfondo chiaro la lingua desiderata.
- Confermare con "OK".
- Ruotare la manopola fino a quando su uno sfondo chiaro è evidenziata la nazione desiderata.
- Confermare con "OK".

La selezione viene visualizzata dal simbolo ✓.

Se, per sbaglio, si è selezionata una lingua incomprensibile:

- staccare l'apparecchio dalla rete elettrica e ricollegarlo.
Le operazioni preliminari ricominciano col messaggio di benvenuto.

oppure

- portare a termine le operazioni preliminari con la lingua selezionata.

Ruotare poi la manopola modalità cottura su

Altri programmi > Impostazioni.

Il menù secondario "lingua" è contrassegnato dal simbolo . Selezionare e confermare quindi la lingua desiderata come descritto sopra.

Prima messa in funzione

Impostare la data

- Ruotare la manopola girevole fino a quando viene visualizzato l'anno e confermare con "OK".
- Ripetere ciò per il mese e il giorno. Confermare ogni volta con "OK".

Impostare l'orologio

- Ruotare la manopola girevole fino a quando viene visualizzata l'ora.
- Confermare con "OK".

Selezionare la visualizzazione dell'orologio

È possibile scegliere tra le seguenti possibilità:

- **on**: l'orologio viene visualizzato sempre quando l'apparecchio viene spento.
- **off**: l'orologio non viene visualizzato quando l'apparecchio viene spento.
- **spegnimento notturno**: l'orologio viene visualizzato dalle ore 5:00 alle 23:00.
- Ruotare la manopola fino a quando su uno sfondo chiaro è evidenziata l'impostazione desiderata.
- Confermare con "OK".

Nel display appare l'indicazione "prima messa in funzione eseguita correttamente".

- Confermare con "OK".

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione, nell'apposito spazio alla voce "Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia".

Le funzioni dell'apparecchio vengono collaudate a fabbricazione ultimata. Per questo motivo, durante il trasporto, è possibile che esca dell'acqua residua dai tubi e che entri nel vano cottura.

Pulizie preliminari

- Togliere eventuali fogli protettivi.

Generatore di vapore

- Estrarre il generatore di vapore di sede e togliere il coperchio (v. capitolo "Manutenzione e pulizia > Generatore di vapore").
- Lavare il generatore di vapore e il coperchio solo con acqua calda senza detersivo.

Non lavare mai il generatore di vapore e il coperchio nella lavastoviglie; non immergere mai il generatore di vapore nell'acqua!

Accessori / vano cottura

- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura. Pulirli 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.

Impostare la durezza dell'acqua

Alla consegna il forno a vapore è regolato per la 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 l'apparecchio.

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

Prima messa in funzione

Regolare la temperatura di ebollizione

Prima di cuocere per la prima volta alimenti, l'apparecchio 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.

- Attivare la modalità "cottura al vapore"  (100 °C) per 15 minuti di durata. Procedere come indicato alla voce "Norme operative".

In caso di **trasloco**, se la nuova altitudine diverge di almeno 300 m da quella precedente, l'apparecchio 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 > Decalcificare").

Riscaldare l'apparecchio

Per eliminare il lubrificante dal corpo termico anulare, riscaldare l'apparecchio vuoto per 30 minuti con la modalità "aria calda più 200 °C". Procedere poi come indicato alla voce "Uso".

La prima volta che il corpo termico si riscalda si sviluppa un po' di odore.

L'odore, accompagnato eventualmente da un po' di vapore, scompare dopo poco tempo e non significa che l'apparecchio è stato collegato in modo errato o è difettoso. Si raccomanda pertanto di arieggiare la cucina.

Modalità di cottura / menù

Modalità di cottura / menù	Temperatura proposta	Temperature impostabili manualmente
Cottura combinata 	170 °C / 340 °F	30 °C - 225 °C / 85 °F -435 °F
Aria calda più 	160 °C / 325 °C	30 °C - 225 °C / 85 °F -435 °F
Programmi automatici  Viene visualizzato l'elenco dei programmi automatici selezionabili a disposizione.		
Programmi individuali  Per comporre e memorizzare programmi personali.		
Altri programmi  - sbollentare - sterilizzare - igienizzare le stoviglie - essiccare - far lievitare la pasta - cottura verdura - cottura pesce - cottura carne - cottura speciale torte - impostazioni - manutenzione - decalcificare - ammollo - asciugare	100 °C / 212 °F 90 °C / 195 °F 100 °C / 212 °F 60 °C / 140 °F 40 °C / 100 °F 100 °C / 212 °F 85 °C / 185 °F 100 °C / 212 °F 160 °C / 320 °F - - - 100 °C / 212 °F 50 °C / 120 °F	100 °C / 212 °F 80 -100 °C / 175-212 °F 100 °C / 212 °F 60-70 °C / 140-160 °F 40 °C / 100 °F 90-100 °C / 195-212 °F 75-100 °C / 165-121 °F 90-100 °C / 195-212 °F 30-225 °C / 85-435 °F - - - 100 °C / 212 °F 50 °C / 120 °F

Modalità di cottura / menù

Modalità di cottura / menù	Temperatura proposta	Temperature impostabili manualmente
Scongelare  Per scongelare delicatamente gli alimenti congelati.	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 - 140 °F
Riscaldare  Per riscaldare delicatamente pietanze già pronte.	130 °C / 265 °F	120 - 140 °C / 250 - 285 °F
Cottura al vapore  Cuocere alimenti, preparare conserve, estrarre succhi, usi speciali, cuocere menù.	100 °C / 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F

Operazioni preliminari

- Riempire il generatore di vapore almeno fino al contrassegno "min". Non occorre togliere il coperchio.

Usare **esclusivamente acqua fredda del rubinetto**. Non usare acqua distillata, minerale o altri liquidi!

- Inserire il generatore di vapore in sede fino alla battuta di arresto.
- Infornare gli alimenti.
- Accendere l'apparecchio col sensore ①.

Selezionare la modalità di cottura

- Selezionare la modalità di cottura desiderata, ad es. cottura al vapore .

Impostare la temperatura

- Confermare la temperatura proposta con "OK".
oppure
- Ruotare la manopola girevole fino a quando viene visualizzata la temperatura desiderata e confermare con "OK".

Impostare la durata di cottura

- Ruotare la manopola girevole fino a quando vengono visualizzate le ore desiderate e confermare con "OK".
- Ruotare la manopola girevole fino a quando vengono visualizzati i minuti desiderati e confermare con "OK".

Impostare l'umidità

(con le modalità cottura combinata e riscaldare)

- Confermare il valore proposto per l'umidità con "OK".
oppure
- Ruotare la manopola girevole fino a quando viene visualizzata l'impostazione desiderata e confermare con "OK".

Norme operative

Con la modalità di cottura **aria calda più**  la funzione si avvia subito dopo aver selezionato la temperatura. La durata di cottura può essere impostata con il sensore '≡.

Trascorso il tempo impostato

Trascorsa la durata di cottura impostata, si attiva il segnale acustico e nel display appare "procedimento terminato". Per alcune modalità viene visualizzato anche "riduzione vapore". Prima di aprire completamente lo sportello e togliere il cibo, aspettare finché nel display l'indicazione "riduzione vapore" si è spenta.

- Spegnerne l'apparecchio.

Pericolo di scottarsi!

Fare quindi 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.

Dopo l'uso

- Togliere e vuotare la leccarda di raccolta.
- Togliere di sede e vuotare il generatore di vapore. Alzare un po' il generatore per toglierlo facilmente di sede.
- Pulire e asciugare sempre l'apparecchio dopo l'uso, come descritto nel capitolo "Manutenzione e pulizia".

Dopo la cottura, nel generatore di vapore rimane sempre un po' d'acqua. Se nel contenitore non rimane acqua, si tratta di un'anomalia. Contattare il servizio assistenza.

Chiudere lo sportello dopo che il vano interno è perfettamente asciutto.

Durante la cottura

Interrompere la cottura

Se si apre lo sportello, la modalità di cottura si interrompe. Il riscaldamento si spegne e il tempo di cottura restante rimane memorizzato (eccezione: "aria calda più").

Cottura al vapore:

al momento di aprire lo sportello esce vapore! Retrocedere quindi di qualche passo e aspettare che il vapore si disperda.

Pericolo di scottarsi!

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

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

Se si chiude lo sportello, la modalità di cottura continua.

Con le funzioni di cottura al vapore, dopo aver chiuso lo sportello, si sente un fischio causato dalla compensazione di pressione.

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 restante viene visualizzato in modo decrescente.

Modificare le impostazioni

È possibile modificare le impostazioni selezionate anche durante la cottura.

- Premere .
- Ruotare la manopola girevole sull'impostazione desiderata e confermare con "OK".
- Effettuare le modifiche desiderate e confermare con "OK".

Uso

Salvare

È possibile salvare una fase di cottura in modo da poterla, successivamente, attivare direttamente col menù "programmi individuali".

Terminata la cottura, nel display appare "salva".

- Confermare con "OK".

Nel display appare un riepilogo.

- Confermare con "OK".

Successivamente si potrà memorizzare la funzione di cottura individuale.

La fase di cottura può essere memorizzata con un nome individuale. Per la denominazione si possono usare fino a 10 lettere. Ogni selezione deve essere confermata con "OK".

- Selezionare il nome desiderato.

Quando il nome è inserito correttamente, selezionare ✓ e confermare con "OK".

Nel display appare un'informazione riguardante il programma memorizzato.

- Confermare con "OK".

Se manca acqua

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

- Togliere di sede il generatore di vapore e riempirlo d'acqua.

- Inserire il generatore di vapore in sede fino alla battuta di arresto.

- Chiudere lo sportello.

La modalità di cottura continua.

Programmi individuali

È possibile salvare nel menù "programmi individuali" fino a 20 modalità di cottura usate frequentemente, contraddistinguendole con un nome proprio.

Se non è ancora stato salvato alcun programma, nel display appare:

creare programma

Per creare i programmi individuali.

Se sono già stati salvati dei programmi individuali, questi appaiono nel display. È possibile scegliere tra le seguenti possibilità:

elaborare il programma

creare programma

Per creare i programmi individuali.

modificare il programma

Per visualizzare e apportare modifiche ai programmi individuali già memorizzati.

cancellare il programma

Per cancellare uno o più programmi individuali già memorizzati.

Creare

- Selezionare "programmi individuali".
- Selezionare "creare programma" o "elaborare il programma" e confermare con "OK".
- Selezionare "creare programma" e confermare con "OK".
- Selezionare la modalità di cottura e confermare con "OK".
- Come di consueto effettuare le impostazioni desiderate e confermare con "OK".

Se si vuole aggiungere un'altra fase di cottura, selezionare "aggiungere fasi di cottura" e procedere come precedentemente descritto.

- Selezionare "terminare programma" e confermare con "OK".

Nel display appare un riepilogo.

- Confermare con "OK".

La fase di cottura può quindi essere memorizzata con un nome individuale. Per la denominazione si possono usare fino a 10 lettere. Ogni selezione deve essere confermata con "OK".

- Selezionare "salva".

- Selezionare il nome desiderato.

Quando il nome è inserito correttamente, selezionare ✓ e confermare con "OK".

Nel display appare un'informazione riguardante il programma memorizzato.

- Confermare con "OK".

Modificare il programma

- Selezionare "programmi individuali".
- Selezionare "elaborare il programma" e confermare con "OK".
- Selezionare "modificare il programma" e confermare con "OK".
- Selezionare il programma desiderato e confermare con "OK".

È quindi possibile modificare la fase di cottura o il nome del programma. Effettuare le impostazioni desiderate come di consueto.

Cancellare il programma

- Selezionare "programmi individuali".
- Selezionare "elaborare il programma" e confermare con "OK".
- Selezionare "cancellare il programma" e confermare con "OK".
- Selezionare il programma desiderato e confermare con "OK".

Ora avvio / fine

È possibile differire l'accensione dell'apparecchio. L'apparecchio si accende in questo caso automaticamente. Non è possibile differire l'avvio per la funzione "decalcificare".

Con "start ore" è possibile selezionare l'ora desiderata per avviare la funzione di cottura. Con "fine alle" è possibile selezionare l'ora desiderata per terminare la funzione di cottura.

L'intervallo tra l'ora di avvio e la fine comprende la durata impostata, addizionata al tempo di riscaldamento calcolato dall'apparecchio.

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

Lasciar raffreddare il vano interno con lo sportello aperto.

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.

Impostare

- Come di consueto, selezionare la modalità di cottura, la temperatura e la durata.
- Premere **'≡**.
- Selezionare "start ore" o "fine alle".
- Impostare l'ora alla quale avviare o terminare la funzione di cottura.
- Confermare con "OK".

Funzioni supplementari

Cancellare

Non è possibile cancellare nessun orario di avvio o fine. La funzione di cottura deve essere interrotta.

- Ruotare il selettore delle modalità su "●".

Timer

Per sorvegliare operazioni esterne è possibile impostare il timer.

Si può usare il timer anche se è in svolgimento una funzione di cottura.

Si può impostare il timer da 5 secondi (0:00:05 ore: min.: sec.) a 9 ore 55 minuti e 55 secondi (9:55:55).

Un'impostazione fino a 10 minuti viene visualizzata in min.: sec.; se superiore a 10 minuti, in ore: min.

La durata del timer dovrà venire impostata in ore, minuti e secondi.

Esempio: 8 minuti = 0:08:00.

Trascorso il tempo impostato, si attiva un segnale acustico.

Per disattivare il timer, toccare il sensore . Se il timer non viene disattivato, il tempo viene visualizzato in modo crescente a scatti di un secondo. In tal modo si può controllare quanto tempo è trascorso dal termine della durata del timer.

Impostare

Se l'impostazione per l'orologio è spenta, si dovrà accendere l'apparecchio ① per impostare il timer.

- Sfiare il sensore .
- Impostare il timer desiderato.
- Confermare con "OK".

Nel display appare la durata impostata.

Modificare

- Premere .
- Selezionare e confermare "modificare".
- Impostare la durata desiderata e confermare con "OK".

Cancellare

- Premere .
- Selezionare e confermare "cancellare".
- Confermare con "OK".

Funzioni supplementari

Blocco accensione

Attivando questa funzione non è possibile accendere inavvertitamente l'apparecchio.

Alla consegna questa funzione è disattivata. Se si desidera usare questa funzione, si dovrà modificare l'impostazione attivata alla consegna (v. capitolo "Impostazioni").

Se il blocco accensione è attivato, nel display appare un'indicazione quando si accende l'apparecchio.

Disattivare

- Sfiare ①.

Nel display viene visualizzata un'indicazione.

- Sfiare il sensore "OK", finché l'indicazione si spegne.

Successivamente si può usare l'apparecchio come di consueto.

Il blocco accensione si attiva automaticamente alcuni secondi dopo aver spento l'apparecchio.

Nel capitolo "Nozioni pratiche e importanti" 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.

Cottura al vapore

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

L'apparecchio è dotato di recipienti di cottura in acciaio. Per completare i recipienti in dotazione sono a disposizione altri recipienti di cottura di diverse grandezze con fori o senza fori (v. voce "Accessori acquistabili"). In tal modo è possibile usare per i diversi alimenti il recipiente di cottura più adatto. Nel limite del possibile, per la **cottura al vapore** usare recipienti di cottura con fori. Il vapore può raggiungere così gli alimenti da tutte le parti e cuocerli in modo omogeneo.

Teglia rotonda

La teglia rotonda non può essere usata per cuocere al vapore.

Recipienti a disposizione

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

- il recipiente sia adatto per la cottura al forno e resistente al vapore. Se per cuocere al vapore si usano recipienti in materiale sintetico, informarsi prima presso il fabbricante se sono indicati.

Nozioni pratiche e importanti

- recipienti spessi sono meno indicati per la cottura al vapore. 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 o in un altro contenitore e non sul fondo dell'apparecchio.
- Tra il bordo superiore del recipiente e il soffitto del vano deve esserci uno spazio per permettere al vapore di penetrare dall'alto nel recipiente.

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 si usano più recipienti alti contemporaneamente, inserirli in modo distaccato. Nel limite del possibile, lasciare libero un ripiano tra i recipienti di cottura.

Temperatura

La temperatura massima per la cottura al vapore è 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 cassetto riscaldato Gourmet

Quando il cassetto riscaldato Gourmet 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.

Dispositivo di sicurezza

La placca universale e la griglia combi sono dotate di dispositivo di arresto per evitare che escano completamente dai supporti al momento di estrarle in parte. La placca e la griglia si devono alzare per estrarle dal vano.

Durata di 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 liquido

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

Ricette personali

Alimenti e pietanze che si possono preparare nella pentola, possono essere cotti anche al vapore. La durata di cottura rimane invariata. Col vapore, tuttavia, gli alimenti non risultano dorati.

Cottura al vapore

Verdura

Alimenti freschi

Preparare la verdura nel modo consueto, ossia pulirla, lavarla, tagliarla.

Alimenti surgelati

Non occorre scongelare la verdura surgelata prima di cuocerla. Eccezione: verdura surgelata in un unico blocco.

Le verdure surgelate e quelle fresche, con uguali tempi di cottura, possono venire cotte insieme.

Suddividere a porzioni la verdura surgelata in blocco. La durata di cottura è riportata sulla confezione.

Recipienti di cottura

Per gli alimenti poco voluminosi, ad es. piselli, asparagi ed altro, lo spazio vuoto è limitato o addirittura manca e, conseguentemente, il vapore non può circolare liberamente. In questo caso si consiglia di usare recipienti bassi e di riempirli per 3 - 5 cm di altezza. Se la quantità di questi alimenti è notevole, distribuirli in più recipienti bassi.

Per differenti specie di verdura con uguali tempi di cottura si può usare un unico recipiente di cottura.

Usare recipienti senza fori se le verdure, ad es. cavolo, vengono cotte con l'aggiunta di liquido.

Ripiano

Se per le verdure con coloranti naturali, ad esempio biette rosse, si usano recipienti con fori, evitare di collocare altri alimenti sul ripiano sottostante. Si eviterà così che gli alimenti assumano sapori o colori estranei a causa del succo che cola.

Durata di cottura

Come nel caso della cottura convenzionale, la durata di cottura dipende dalla grandezza degli alimenti e dal livello di cottura desiderato. Esempio:
patate a pasta dura, tagliate in 4 parti = ca. 18 minuti
patate a pasta dura, tagliate a metà = ca. 22 minuti
cavolini di Bruxelles, grandi, al dente = ca. 12 minuti
cavolini di Bruxelles, piccoli, ben cotti = ca. 12 minuti.

Impostazioni

Programmi automatici > verdura > ... > cottura al vapore
oppure

Altri programmi > cottura verdura

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

La durata di cottura per le verdure fresche riportata nella tabella è indicativa. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

	Durata in minuti
carciofi	32–38
cavolfiore, intero	27–28
cavolfiore, cimette	8
fagiolini verdi	10–12
broccoli, cimette	3–4
carote novelle, intere	7–8
carote novelle, tagliate a metà	6–7
carote novelle, tagliate	4
indivia, tagliata a metà	4–5
cavolo cinese, tagliato	3
piselli	3
finocchi, tagliati a metà	10–12
finocchi, a strisce	4–5

Cottura al vapore

	Durata in minuti
cavolo verde, tagliato	23–26
patate a pasta dura, pelate	
intere	27–29
tagliate a metà	21–22
tagliate in quattro	16–18
patate piuttosto a pasta dura, pelate	
intere	25–27
tagliate a metà	19–21
tagliate in quattro	17–18
patate farinose, pelate	
intere	26–28
tagliate a metà	19–20
tagliate in quattro	15–16
cavolo rapa, a bastoncini	6–7
zucca, a dadi	2–4
pannocchie di mais	30–35
biete, tagliate	2–3
peperone, a dadi/a strisce	2
patate lesse non pelate, a pasta dura	30–32
funghi	2
porri, tagliati	4–5
porri, a metà per il lungo	6
romanesco, intero	22–25
romanesco, cimette	5–7
cavolini di Bruxelles	10–12
biete rosse, intere	53–57
cavolo nero, tagliato	23–26
scorzonera intera, grandezza pollice	9–10

	Durata in minuti
sedano rapa, a bastoncini	6-7
asparagi verdi	7
asparagi bianchi, grandezza pollice	9-10
carote eduli, tagliate	6
spinaci	1-2
cavolo a punta, tagliato	10-11
sedani, tagliati	4-5
navone, tagliato	6-7
cavolo bianco, tagliato	12
verza, tagliata	10-11
zucchine, a fette	2-3
piselli mangiatutto	5-7

Cottura al vapore

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongela la carne prima di cuocerla (v. capitolo "Scongela-re").

Operazioni preliminari

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

Durata di cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza degli alimenti. 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, piancostato 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

Altri programmi > cottura carne

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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	Durata in minuti
ossobuco di manzo, coperto con acqua	110-120
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
pollastro	60-70
tacchino, arrotolato	12-15
tacchino, fettine	4-6
piancostato, coperto con acqua	130-140
manzo, spezzatino	105-115
lombata lessa	110-120

Cottura al vapore

Insaccati

Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata: v. tabella

Insaccati	Durata in minuti
würstel	6–8
salsiccia	6–8
salsiccia bianca	6–8

Pesce

Alimenti freschi

Preparare il pesce nel modo consueto, ossia togliere le squame, le interiora e pulirlo.

Alimenti surgelati

Scongelare il pesce prima di cuocerlo (v. capitolo "Scongellare").

Operazioni preliminari

Prima di cuocere il pesce, spruzzarlo con succo di limone o limes. Il succo acido rende la carne del pesce più compatta.

Non salare il pesce in quanto con la cottura al vapore conserva in larga misura il contenuto di sali minerali che accentuano lo spiccato sapore.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Ripiano

Se si cuoce il pesce in un recipiente con fori insieme ad altri alimenti sistemati in diversi recipienti, si consiglia di sistemare il pesce sopra la leccarda per evitare che il sapore del pesce si mescoli agli altri alimenti.

Temperatura

85 °C – 90 °C

per cuocere pesce dalle carni delicate, ad esempio sogliola.

100 °C

per cuocere pesce dalle carni sode, ad esempio merluzzo, nasello, salmone;

per cuocere pesce in umido.

Cottura al vapore

Durata di cottura

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

Più prolungata è la cottura, più duro diventa il pesce. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Se il pesce non risultasse cotto a puntino, si potrà continuare la cottura per qualche minuto.

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se il pesce viene cotto in umido.

Consigli

Il pesce risulta più saporito se si aggiungono erbe aromatiche, ad es. aneto.

Sistemare il pesce nel recipiente come se nuotasse. Per mantenerlo fisso in questa posizione, appoggiarlo su una tazza capovolta. Sistemare il pesce sulla tazza con la parte ventrale aperta.

Per preparare un **fumetto di pesce**, versare nel recipiente acqua fredda e aggiungere le lische, le pinne e la testa unitamente alle verdure da brodo. Cuocere il tutto a 100 °C per 60 - 90 minuti. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.

Per preparare il **pesce al blu** aggiungere aceto all'acqua di cottura (rapporto acqua : aceto secondo la ricetta). Fare attenzione a non rompere la pelle del pesce. Questa modalità di cottura è indicata per: carpa, trota, tinca, anguilla e salmone.

Impostazioni

Programmi automatici > pesce > ... > cottura al vapore
oppure

Altri programmi > cottura pesce

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Le durate di cottura riportate nella tabella si riferiscono al pesce fresco. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

	Temperatura in °C	Durata in minuti
anguilla	100	5–7
persico, filetti	100	8–10
orata, filetti	85	3
trota, 250 g	90	10–13
halibut, filetti	85	4–6
nasello, filetti	100	6
carpa, 1,5 kg	100	18–25
salmone, filetto	100	6–8
salmone, tranci	100	8–10
trota salmonata	90	14–17
pangasio, filetti	85	3
scorpena, filetti	100	6–8
eglefino, filetti	100	4–6
platessa, filetti	85	4–5
coda di rospo, filetti	85	8–10
sogliola, filetti	85	3
rombo, filetti	85	5–8
tonno, filetti	100	6–8
lucioperca, filetti	85	4

Cottura al vapore

Crostacei

Operazioni preliminari

- Scongelerare i crostacei prima di cuocerli.
- Sgusciarli, eliminare le interiora e lavarli.

Recipienti di cottura

- Ungere i recipienti con fori.

Durata di 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
- Cottura al vapore 
- Temperatura: v. tabella
- Durata: v. tabella

	Temperatura in °C	Durata in minuti
gamberetti	90	3
gamberi	90	3
gamberi imperiali	90	4
granchi	90	3
aragosta	95	10–15
shrimps	90	3

Molluschi

Alimenti freschi



Usare solo molluschi chiusi!
A cottura ultimata eliminare assolutamente i molluschi ri-
masti chiusi. Pericolo di intossicazione!

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

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

Durata di cottura

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

Impostazioni

Cottura al vapore 
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

	Temperatura in °C	Durata in minuti
lepadi	100	2
noci di mare	100	2
cozze	90	12
capesante	90	5
cannolicchi	100	2-4
vongole veraci	90	4

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

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	Rapporto riso : liquido di cottura	Durata in minuti
riso basmati	1 : 1,5	15
riso parboiled	1 : 1,5	23–25
riso a chicchi tondi		
riso al 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

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 circa 1/3.

Alimenti freschi

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

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

Impostazioni

Cottura al vapore 
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Alimenti freschi	Durata in minuti
gnocchi	3
gnocchetti freschi	2
ravioli	3
gnocchetti bavaresi	2
tortellini	3
Pasta industriale, coperta con acqua	
fettuccine	14
pasta per brodo	8

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 ammollo.

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

Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	Durata in minuti
brioche al vapore	30
gnocchi lievitati	20
gnocchi di patate nel sacchettino di cottura	20
canederli di pane nel sacchettino di cottura	18-20

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

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	Rapporto cereali : liquido di cottura	Durata in minuti
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
frumento, intero	1 : 1	30
frumento, sminuzzato	1 : 1	8

Cottura al vapore

Legumi, secchi

Prima di cuocerli, i legumi vanno lasciati ammollo nell'acqua fredda per 10 ore. Se lasciati ammollo, i legumi risultano più saporiti e il tempo di cottura si abbrevia.
Eccezione: le **lenticchie** non si devono mettere ammollo.

Durante la cottura, i legumi che sono stati messi ammollo precedentemente devono essere coperti con acqua, per i legumi che non sono stati messi ammollo precedentemente, a seconda del tipo, ci si deve attenere a un determinato rapporto legumi : liquido di cottura.

Impostazioni

Cottura al vapore 
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Messi ammollo	
	Durata in minuti
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

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

Cottura al vapore

Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

Non è necessario pungere il guscio prima della cottura. 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

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	Durata in minuti
grandezza S	
alla coque	3
medi	5
sode	9
grandezza M	
alla coque	4
medi	6
sode	10
grandezza L	
alla coque	5
medi	7
sode	12
grandezza XL	
alla coque	6
medi	8
sode	13

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

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	Durata in minuti
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
mele cotogne, tagliate a dadini	6–8
rabarbaro, a pezzetti	1–2
uva spina	2–3

Cottura al vapore

Cottura menù

Spegnere la riduzione vapore (v. capitolo "Impostazioni") per la funzione cottura menù.

È possibile preparare menù completi con differenti alimenti anche se hanno tempi di cottura diversi, ad esempio filetti di scorpena con riso e broccoli. I diversi alimenti verranno infornati in fasi successive e risulteranno cotti allo stesso tempo.

Ripiano

Sistemare gli alimenti che perdono succo (ad es. pesce) o contengono sostanze colorate (ad es. barbabietole rosse) direttamente sopra la leccarda. In tal modo si eviterà che gli alimenti assumano sapori o colori estranei a causa del succo che cola.

Temperatura

I menù completi vanno cotti a una temperatura di 100 °C, in quanto quasi tutti gli alimenti si cuociono a questa gradazione.

Evitare assolutamente di cuocere i menù alla temperatura più bassa indicata per i singoli alimenti, ad esempio: filetto di orata 85 °C e patate 100 °C.

Se, ad esempio, per un alimento viene indicata la temperatura di 85 °C, si consiglia di provare come risulta se viene cotto a una temperatura di 100 °C. I pesci delicati, di consistenza morbida, ad esempio sogliola o platessa, risultano duri se cotti a una temperatura di 100 °C.

Durata di cottura

Se si innalza la temperatura proposta, la durata di cottura dovrà venire ridotta di circa $\frac{1}{3}$.

Esempio:

riso 20 minuti
filetto di scorpena 6 minuti
broccoli 4 minuti

20 minuti - 6 minuti = 14 minuti (1a durata di cottura: riso)
6 minuti - 4 minuti = 2 minuti (2a durata di cottura: filetto di scorpena)
tempo restante = 4 minuti (3a durata di cottura: broccoli).

Durata di cottura	20 min. riso		
		6 min. filetto di scorpena	
			4 min. broccoli
Impostazione	14 min.	2 min.	4 min.

- Verificare se la riduzione vapore è spenta.
- Infornare dapprima il riso.
- Selezionare la 1a durata di cottura di 14 minuti.
- Trascorsi i 14 minuti, mettere nell'apparecchio il filetto di scorpena.
- Selezionare la 2a durata di cottura di 2 minuti.
- Trascorsi i 2 minuti, infornare i broccoli.
- Selezionare la 3a durata di cottura di 4 minuti.

Usi speciali

Riscaldare

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

Per **un** piatto completo selezionare da 10–15 minuti. Per un numero maggiore di piatti completi si dovrà selezionare una durata un po' più prolungata.

Se si desidera riscaldare gli alimenti in fasi successive, per la seconda e le successive fasi si dovrà abbreviare la durata di circa 5 minuti in quanto il vano cottura è già caldo.

Umidità

Più alto è il contenuto di umidità degli alimenti, meno alto è il valore di umidità da selezionare.

Consigli

Non coprire gli alimenti da riscaldare.

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 arrotolato.

Gli alimenti impanati, ad es. fettine di carne, non risultano croccanti.

Riscaldare separatamente le salse.

Eccezione: pietanze preparate con intingolo (ad es. spezzatino).

Impostazioni

Usi speciali > riscaldare, oppure

Modalità > cottura combinata > aria calda più

Temperatura: v. tabella

Umidità: v. tabella

Durata: v. tabella

Alimenti	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
Verdura			
carote cavolfiore cavolo rapa fagioli	120	70	8–10
Contorni			
pasta riso patate a metà per il lungo	120	70	8–10
canederli purè di patate	140	70	18–20
Carne e pollame			
arrosto a fette, spesse 1 1/2 cm arrocolato a fette spezzatino spezzatino di agnello fettine di pollo fettine di tacchino	140	70	11–13
Pesce			
filetti arrocolato, tagliato in 2 parti	140	70	10–12
Menù completi			
spaghetti con salsa al pomodoro arrosto di maiale, patate, verdura peperoni ripieni tagliati a metà, riso trinciata di pollo, riso minestrone zuppa vellutata minestrine piatti unici	120	70	10–12

Usi speciali

Scongelare

Con l'apparecchio 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

I surgelati che formano liquido, ad es. pollame, vanno sistemati su un recipiente di cottura forato con sotto la leccarda. In tal modo i surgelati non rimangono nel liquido che si forma.



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

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

Scongela, oppure
Cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

Usi speciali

Alimenti da scongelare	Peso in g	Temperatura in °C	Durata in minuti	Tempo compensazione in minuti
Latticini				
formaggio a fette	125	60	15	10
ricotta (quark)	250	60	20–25	10–15
panna	250	60	20–25	10–15
formaggio molle	100	60	15	10–15
Frutta				
passato di mele	250	60	20–25	10–15
mele, a pezzi	250	60	20–25	10–15
albicocche	500	60	25–28	15–20
fragole	300	60	8–10	10–12
lamponi/ribes	300	60	8	10–12
ciliegie	150	60	15	10–15
pesche	500	60	25–28	15–20
susine	250	60	20–25	10–15
uva spina	250	60	20–22	10–15
Verdura				
congelato in blocco ad es. cavolo verde, spinaci, cavolo nero	300	60	20–25	10–15
Pesce				
pesce, filetti	400	60	15	10–15
trote	500	60	15–18	10–15
astice	300	60	25–30	10–15
granchi	300	60	4–6	5

Alimenti da scongelare	Peso in g	Temperatura in °C	Durata in minuti	Tempo compensazione in minuti
Carne				
arrosto	a fettine	60	8–10	15–20
spezzatino	500	60	30–40	10–15
spezzatino	1000	60	50–60	10–15
carne tritata	250	50	15–20	10–15
carne tritata	500	50	20–30	10–15
sella di lepre	500	50	30–40	10–15
fegato	250	60	20–25	10–15
sella di capriolo	1000	50	40–50	10–15
fettine / costolette / salsicce	800	60	25–35	15–20
Pollame				
pollo	1000	60	40	15–20
pollo, cosce	150	60	20–25	10–15
pollo, fettine	500	60	25–30	10–15
tacchino, cosce	500	60	40–45	10–15
Pasticcini				
dolci di pasta sfoglia/ pasta lievitata		60	10–12	10–15
dolci e torte di pasta soffice	400	60	15	10–15
Pane/panini				
panini		60	30	2
pane bigio, a fette	250	60	40	15
pane integrale, a fette	250	60	65	15
pane bianco, a fette	150	60	30	20

Usi speciali

Sterilizzare

Frutta / verdura

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

Vasetti

Usare vasetti e accessori in ottimo stato e lavati accuratamente. Si possono usare vasetti con coperchio avvitabile o con coperchio di vetro, guarnizione di gomma e gancio di chiusura.

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 (sussine, prugnoli, albicocche) più volte con una forchetta o uno stuzzicadenti, per evitare che scoppi.

Verdura

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

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

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

Programmi automatici > (frutta/verdura) > ... > sterilizzare
oppure

Altri programmi > sterilizzare >
oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Usi speciali

Alimenti da sterilizzare	Temperatura in °C	Durata in minuti*
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
fagioli grossi	100	120
cetrioli	90	55
Carne		
precotta	90	90
arrostita	90	90

* 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.

Torte (sterilizzare)

Indicate per conservare sono paste soffici, pan di Spagna e lievitate. Le torte si possono conservare per 6 mesi. Le torte con **frutta non sono conservabili** e si devono consumare entro 2 giorni.

Vasetti

Usare vasetti e accessori in ottimo stato e lavati accuratamente. I vasetti devono essere più stretti in basso che in alto per poterli capovolgere. Più indicati sono i vasetti da 0,25 litri. I vasetti devono essere dotati di guarnizione di gomma, coperchio e gancio di chiusura a scatto. Per una preparazione omogenea, si consiglia espressamente di usare vasetti della stessa grandezza.

Operazioni

- Imburrare l'interno dei vasetti fino a ca. 1 cm sotto il bordo.
- Cospargere l'interno con pangrattato.
- Riempire i vasetti con la pasta per 1/2 o 3/4 a seconda della ricetta. Osservare che il bordo rimanga pulito.
- Inserire la griglia nel ripiano più in basso.
- Sistemare sulla griglia i vasetti **aperti** della stessa grandezza. I vasetti non devono toccarsi.
- Dopo la preparazione, chiudere **subito** i vasetti con la guarnizione, il coperchio e il gancio di chiusura. La torta non deve raffreddarsi.
Se la pasta è lievitata oltre il bordo del vasetto, si può premere all'interno col coperchio.

Impostazioni

Tipo di pasta	Modalità	Fase	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
pasta soffice	calore superiore e inferiore	-	160	-	25-45
pan di Spagna	calore superiore e inferiore	-	160	-	50-55
pasta lievitata	cottura combinata	1	30	100	10
	calore superiore e inferiore	2	160	30	30-35

Usi speciali

Estrarre succhi

Col forno a vapore è possibile estrarre il succo da frutta polposa, ad es. bacche e ciliegie.

La frutta ben matura è più indicata poiché contiene più succo dal sapore e aroma più spiccati.

Operazioni preliminari

Cernere e lavare la frutta. Eliminare eventualmente le parti guaste.

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

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 in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Operazioni

- Mettere la frutta già preparata in un recipiente di cottura con fori.
- Sistemare sotto un recipiente senza fori o la leccarda per raccogliere il succo che cola.

Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 40–70 minuti

Essicare

Per asciugare / essicare ed eliminare quindi l'umidità, usare esclusivamente la funzione "cottura combinata".

Operazioni

- Tagliare gli alimenti a pezzi della stessa grandezza.
- Distribuire i pezzi sulla griglia o in un recipiente di cottura con fori.
- Inserire la leccarda sul ripiano più in basso.

Consiglio

Le banane e l'ananas non sono indicate per essere essiccate.

Impostazioni

Altri programmi > essicare

oppure

Cottura combinata

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Umidità: 20 %

Alimenti	Temperatura in °C	Durata in ore
mele ad anelli	50-70	5-8
albicocche, a metà e snocciolate	60-70	10-12
pere, a pezzi	70-80	7-8
erbe aromatiche	40-60	1,5-2,5
funghi	50-70	3-4
pomodori in quattro parti	60-70	7-9
agrumi a fette	70-80	8-9
susine, snocciolate	60-70	10-12

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 3/4 di litro di latte con 1/4 di litro di panna.

Operazioni

- Mescolare 100 g di yogurt con un 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.
- Sistemare i vasetti sulla griglia o in un recipiente di cottura. I vasetti non devono toccarsi.
- Appena la durata è terminata, mettere i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

Impostazioni

Programmi automatici > speciale > preparare yogurt

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: 5:00 ore

Usi speciali

Far lievitare la pasta

Operazioni

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

Impostazioni

Altri programmi > far lievitare la pasta

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: secondo la ricetta

Stemperare gelatina

Operazioni

- Mettere ammollo 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 > speciale > stemperare gelatina

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata: 1 minuto

Fondere cioccolato

Nell'apparecchio 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 > speciale > fondere cioccolato

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 65 °C

Durata: 20 minuti

Usi speciali

Pelare alimenti

Operazioni

- Incidere gli alimenti come i pomodori, le nettarine ecc. a forma di croce sulla parte del picciolo. Successivamente sarà più 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.

Impostazioni

Cottura al vapore 
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Alimenti	Durata in minuti
albicocche	1
mandorle	1
nettarine	1
peperoni	4
pesche	1
pomodori	1

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

Cottura al vapore 

Temperatura: 50 °C

Durata: 5 minuti

Sbollentare

La verdura e la frutta dovrebbero venire sbollentate prima di congelarle. 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 frutta e la verdura già preparate in un recipiente di cottura con fori.
- Trascorso il tempo, togliere la frutta e la verdura e tuffarla in acqua ghiacciata per raffreddarla in fretta. Successivamente lasciarla sgocciolare bene.

Impostazioni

Programmi automatici > (frutta/verdura) > ... > sbollentare
oppure

Altri programmi > sbollentare

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 1 minuto

Usi speciali

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 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 cipolle

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

Igienizzare le stoviglie

Le stoviglie e il biberon, igienizzati nell'apparecchio, 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.

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

Operazioni

- Smontare le diverse parti del biberon e sistemarle sulla griglia o 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.

Impostazioni

Altri programmi > igienizzare le stoviglie

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 15 minuti

Riscaldare salviette

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

Cottura al vapore 

Temperatura: 70 °C

Durata: 2 minuti

Usi speciali

Liquefare il miele

Operazioni

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

Impostazioni

Programmi automatici > speciale > liquefare miele

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 60 °C

Durata: 90 minuti (non dipende dalla grandezza del vasetto o dalla quantità di miele nel vasetto).

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

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

Modalità generali

Controllare che entrambi i filtri antigrasso siano in sede.

Non arrostitire mai la carne se è ancora congelata in quanto si prosciuga. Scongela quindi la carne prima di infornarla.

Di norma, mettere la carne sulla griglia e sistemarvi sotto la leccarda. In tal modo la carne si rosola omogeneamente in superficie e il succo che cola si conserva per preparare una salsina di accompagnamento.

Prima di tagliare l'arrosto, lasciarlo riposare per 10 minuti circa. In tal modo il succo si distribuisce omogeneamente all'interno della carne.

Per arrostitire l'apparecchio non viene preriscaldato. La carne precedentemente preparata va messa nell'apparecchio freddo.

Aria calda più

Si consiglia di cuocere l'arrosto solo in combinazione col vapore. La carne magra non si prosciuga; il grasso non spruzza e il vano non si sporca eccessivamente.

Arrostire

Cottura combinata

Con la cottura combinata la temperatura è più bassa e quindi la durata di cottura è più lunga di quella delle altre modalità. Più bassa è la temperatura del vano in rapporto alla temperatura nucleo, più a lungo dura la cottura e più tenera risulta la carne.

Le carni magre riescono particolarmente bene se la 1a fase di arrostitimento viene effettuata ad alta temperatura e con poca umidità mentre per la 2a fase si abbassa la temperatura fino al termine di cottura. La durata della funzione dipende dallo spessore della carne.

La carne grassa con crosta aromatica va cotta nella 1a fase a temperatura alta per far sciogliere il grasso e dorare la crosta.

Per la 2a fase la temperatura va abbassata e il tenore di umidità aumentato. In tal modo la carne si cuoce lentamente e in modo omogeneo. Le proteine vengono liberate e la carne risulta tenera.

Per la 3a fase la temperatura va aumentata in modo che la crosta aromatica risulti croccante.

Per le carni stufate la 1a fase dovrebbe svolgersi ad alta temperatura e con un tenore di umidità contenuto; la 2a fase invece va effettuata fino alla fine a temperatura ridotta e con un alto tenore di umidità. In tal modo lo stufato risulta particolarmente tenero.

Impostazioni

Cottura combinata  (arrostire)				
Tipo di carne	Fase	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
Pollame				
anatra intera (fino a 3 kg)	1	100	95	30
	2	130	30	60 - 90
	3	180	30	10 - 20
oca intera (fino a 4 kg)	1	100	95	60
	2	130 - 150	30	120 - 150
oca, coscia	1	100	95	30
	2	130	30	30 - 40
	3	180	30	10 - 15
pollo, intero	1	200	95	40
	2	200 - 225	30	10
pollo, cosce	1	200	95	30
	2	200 - 225	30	10 - 15
tacchino intero (fino a 4 kg)	1	120	30	180
	2	190 - 210	30	15 - 25
petto di tacchino	1	200 - 225	95	30 - 40
	2	100	30	20 - 60
coscia di tacchino	1	200 - 225	95	30 - 40
	2	100	30	45 - 80
Vitello				
filetto	1	200 - 225	20	40 - 50
stufato	1	200 - 225	20	30 - 35
	2	145	50	240

Più bassa è la temperatura durante la seconda fase, più tenero risulta l'arrosto. La durata di cottura può durare alcune ore.

Arrostire

Cottura combinata  (arrostire)				
Tipo di carne	Fase	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
Agnello				
cosciotto	1	200 - 225	50	35 - 40
	2	100	30	120 - 160
corona	1	225	20	20 - 35
	2	40 - 70	100	20
Manzo				
filetto	1	210 - 225	20	40 - 60
roastbeef	1	200 - 225	20	40 - 120
stufato	1	200 - 225	20	35
	2	145	50	240
Maiale				
filetto	1	200 - 225	20	25 - 35
stinco	1	190 - 210	30	110 - 120
arrosto con crosta	1	205	20	40 - 70
	2	85	100	120
	3	180	20	20 - 40
stufato	1	180 - 210	30	40
	2	150	50	50 - 90
Selvaggina				
cervo, arrosto	1	225	30	30 - 40
	2	100	50	50 - 120
capriolo, cosciotto	1	225	30	35 - 40
	2	100	50	60 - 80
cinghiale, arrosto	1	200 - 220	30	40 - 45
	2	150	50	70 - 90

Più bassa è la temperatura durante la seconda fase, più tenero risulta l'arrosto. La durata di cottura può durare alcune ore.

Modalità generali

Cuocere delicatamente gli alimenti giova alla salute. Per questo motivo, torte, pizze, patate fritte e altro dovrebbero risultare dorate e non di colore scuro.

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

Cuocere pizze e crostate con farcia umida, ad es. di prugne, con la funzione "cottura combinata" e 20 % di umidità.

Infornare gli stampi allungati in posizione orizzontale. In tal modo il calore si distribuisce più omogeneamente intorno allo stampo, garantendo una cottura regolare.

Per la cottura di dolci usare preferibilmente tortiere e stampi scuri in quanto assorbono meglio il calore e lo cedono più in fretta alla pasta. Tortiere e stampi chiari riflettono il calore. Se si usano tortiere e stampi chiari, il tempo di cottura si prolunga.

Infornare contemporaneamente i dolci su 2 ripiani al massimo.

Se si usano contemporaneamente 2 ripiani, usare il 2° e il 4° dal basso in alto. Se per la cottura di dolci si usa la leccarda, la cottura risulterà omogenea se la leccarda viene sistemata sul 2° ripiano e la placca per dolci sul 4° ripiano dal basso in alto.

Cuocere pane e panini sulla placca precedentemente unta e spolverizzata di farina.

Cuocere

Aria calda più

Usare un solo ripiano se il dolce è piuttosto umido, ad es. crostata di prugne.

Per cuocere torte e crostate di frutta, ad es. crostata di prugne, usare preferibilmente la leccarda. Il bordo della leccarda infatti è rialzato e il succo della frutta non trabocca facilmente. In tal modo i lavori di pulizia saranno più facili.

Per cuocere prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, crocchette, pizza, baguettes e altro, selezionare la temperatura più bassa indicata dal produttore.

Con "aria calda più", abbassare di 20 °C le temperature indicate per la funzione "calore superiore e inferiore".

Tabella cottura al forno

Aria calda più 		
Tipo di pasta	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pan di Spagna		
fondo per torta alto	170 - 190	30 - 40
rotolo di pan di Spagna	160 - 170	20 - 25
Meringhe		
meringata	90 - 100	140 - 160
Pasta lievitata		
pizza crostata di prugne torta di cipolle	200 - 220	25 - 30
Pasta alla ricotta/olio	150 - 170	30 - 40

Cottura speciale torte

Questa modalità è particolarmente indicata per:

- paste soffici in quanto lievitano omogeneamente e risultano soffici;
- pasta da choux (ad es. bigné): lievita particolarmente bene e l'interno risulta asciutto;
- panini con soluzione salina surgelati: risultano lucenti in superficie e i granelli di sale rimangono intatti.

Per la cottura di dolci usare preferibilmente stampi e tortiere scuri.

Tabella cottura al forno

Cottura speciale torte		
Tipo di pasta	Temperatura in °C	Durata in minuti
pasta choux	140 - 160	50 - 60
pasta soffice	150 - 170	50 - 60

Automatic

Per la cottura di dolci, usare le forme e gli stampi indicati nel ricettario.

Cottura combinata

Pasticcini di pasta frolla risultano alla perfezione con un tenore di umidità del 95 %.

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

Per cuocere i panini precotti, selezionare il 90 % di umidità e la temperatura indicata sulla confezione.

Cuocere

Tabella cottura al forno

Cottura combinata  (cottura dolci)				
Tipo di pasta	Fase	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
Pasta sfoglia	1	100	100	7
	2	170 - 190	90	15
	3	170 - 190	75	5
	4	170 - 190	20	6
Pasta lievitata				
baguette	1	40	100	8
	2	50	100	4
	3	210	50	6
	4	160 - 195	20	30
crostata con frutta (placca)	1	160 - 190	90	20 - 23
	2	160	30	6
croissant	1	100	100	7
	2	160 - 180	90	17 - 22
	3	150	75	3
	4	150	30	3
focaccia	1	40	100	10
	2	50	100	2
	3	210	20	6
	4	165 - 185	20	25
treccia lievitata	1	100	100	7
	2	140 - 170	90	17 - 21
	3	150	30	15
pane misto di segale	1	210	50	5
	2	180 - 200	20	50

Per la cottura del pane usare 750 g di farina al massimo.

Cottura combinata  (cottura dolci)				
Tipo di pasta	Fase	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
Pasta lievitata				
panini con cereali misti	1	155	90	9
	2	210	20	15 - 25
pane bianco	1	40	100	8
	2	50	100	4
	3	210	50	6
	4	170 - 195	20	30
panini di cereali	1	40	100	6
	2	155	90	5
	3	200	20	15 - 25
pane di cereali misti	1	40	100	8
	2	50	100	4
	3	210	50	6
	4	170 - 190	20	30
Pasta frolla				
pasticcini	1	150 - 170	95	20 - 25
torta di frutta, coperta	1	180 - 225	30	6
	2	150 - 170	30	5
	3	150 - 160	20	45
fondo per torta	1	160 - 190	95	20 - 25
Sformati	1	160 - 180	95	45 - 55

Per la cottura del pane usare 750 g di farina al massimo.

Uso programmi automatici

L'apparecchio è dotato di numerosi programmi automatici. I singoli programmi sono corredati di modalità di cottura, temperature e durate. In tal modo si dovrà scegliere tra i dati preimpostati quelli adatti per gli alimenti che si stanno cucinando.

Il livello di cottura e doratura superficiale viene visualizzato con una barra suddivisa in sette segmenti. Alla consegna è preimpostato un livello medio di cottura e doratura visualizzato da un segmento pieno al centro. 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 quindi possibile cuocere contemporaneamente uno o più tranci di salmone da 250 g.

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

Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a 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. Retrocedere quindi di qualche passo e aspettare che il vapore si disperda.

Fare attenzione a non giungere a contatto col vapore bollente o con le pareti calde del vano. Pericolo di infortunarsi e di ustionarsi!

L'avvio di cottura si può differire operando con la voce "start ore" o "fine alle".

Per terminare prima del tempo un programma automatico, si dovrà spegnere l'apparecchio.

Se alla fine del programma automatico gli alimenti non risultassero cotti come si desidera, selezionare "prolungare cottura" con il sensore .

I programmi automatici possono anche essere salvati come "programmi individuali".

- Selezionare "programmi automatici".
- Selezionare il menù secondario del caso (ad es. verdura).
- Selezionare il tipo di verdura (ad es. cavolfiore).
- Selezionare e confermare i rispettivi dati visualizzati.
- Selezionare la modalità di cottura ed eventualmente il livello di cottura.

Prolungare la cottura

Se alla fine del programma automatico gli alimenti non risultassero cotti come si desidera, si può prolungare la cottura.

- Premere .
- Confermare "prolungare la cottura".

Ricette - Programmi automatici

Treccia

Durata programma 51 minuti

Ingredienti per 1 treccia

675 g di farina di grano tenero tipo 405 (tipo 00)

75 g di farina di farro (farro tipo 630)

120 g di burro morbido

2 cucchiaini di sale

1 cubetto di lievito fresco

400 ml di latte tiepido

burro per ungere lo stampo

farina per cospargere lo stampo

1. Setacciare la farina in una terrina, aggiungere il burro e il sale. Stemperare il lievito nel latte tiepido e aggiungerlo.

2. Impastare bene gli ingredienti fino ad ottenere una pasta morbida, coprire con un canovaccio umido e lasciar lievitare per 1 ora circa.

3. Con la pasta formare tre filoni di uguale grandezza e formare una treccia. Mettere la treccia sulla placca oleata e spolverizzata di farina e infornare.

Impostazione programma automatico

automatic > pane > treccia > cuocere

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata

1° passo

Temperatura: 90 °C

Umidità: 100 %

Durata: 6 minuti

2° passo

Temperatura: 180–220 °C

Umidità: 50 %

Durata: 45 minuti

Ripiano

2 dal basso

Baguette

Durata programma 48 minuti

Ingredienti per 2 baguette

500 g di farina di grano tenero tipo 405 (tipo 00)

20 g di lievito fresco

3 g di zucchero

10 g di sale

10 g di burro morbido

260 ml di acqua tiepida

burro per ungere lo stampo

farina per cospargere lo stampo

1. Stemperare il lievito con lo zucchero nell'acqua e aggiungerlo alla farina insieme al sale e al burro.

2. Impastare la pasta per ca. 7 minuti. Lasciar lievitare la pasta per 20 minuti in una terrina senza coprirla con l'ulteriore programma "far lievitare la pasta" oppure con l'impostazione cottura combinata, 30 °C, 100 % di umidità.

3. Con la pasta formare due filoni su un piano infarinato e metterli di traverso sulla placca universale oleata e spolverizzata di farina. Incidere più volte a forma di S e cuocerli.

Impostazione programma automatico

automatic > pane > baguette > cuocere

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata

1° passo

Temperatura: 40 °C

Umidità: 100 %

Durata: 8 minuti

2° passo

Temperatura: 50 °C

Umidità: 100 %

Durata: 4 minuti

3° passo

Temperatura: 210 °C

Umidità: 50 %

Durata: 6 minuti

4° passo

Temperatura: 160–195 °C

Umidità: 20 %

Durata: 30 minuti

Ripiano

3 dal basso

Ricette - Programmi automatici

Ciabatta

Durata programma 53 minuti

Ingredienti per 1 placca Ø 28 cm

1 cubetto di lievito fresco
150 ml di acqua tiepida
300 g di farina di grano tenero tipo 405 (tipo 00)
1 presa di zucchero
2 cucchiaini di sale
3 cucchiai di olio d'oliva

Farcia

2–3 cucchiai di olio d'oliva
sesamo nero

burro per ungere lo stampo
farina per cospargere lo stampo

1. In una terrina, stemperare il lievito con l'acqua, aggiungere la farina, lo zucchero, il sale e l'olio e impastare per ca. 7 minuti fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciar lievitare la pasta per 20 minuti in una terrina senza coprirla con l'ulteriore programma "far lievitare la pasta" oppure con l'impostazione cottura combinata, 30 °C, 100 % di umidità.

2. Con la pasta formare una ciabatta e metterla ad es. su una placca rotonda o una tortiera apribile oleata e spolverizzata di farina.

3. Spennellare la superficie con l'olio, cospargere col sesamo e infornare.

Impostazioni programmi automatici

automatic > pane > ciabatta > cuocere

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata

1° passo

Temperatura: 40 °C

Umidità: 100 %

Durata: 20 minuti

2° passo

Temperatura: 50 °C

Umidità: 100 %

Durata: 2 minuti

3° passo

Temperatura: 210 °C

Umidità: 20 %

Durata: 6 minuti

4° passo

Temperatura: 160–185 °C

Umidità: 20 %

Durata: 25 minuti

Ripiano

3 dal basso

Panini con cereali misti

Durata programma 24–34 minuti

Ingredienti per 8–10 pezzi

250 g di farina di farro tipo 630
250 g di farina di grano integrale
2 cucchiaini di sale
100 g di semi di girasole
1 cubetto di lievito fresco
300 ml di acqua tiepida

Farcia

semi di papavero, semi di girasole o
miglio

burro per ungere lo stampo
farina per cospargere lo stampo

1. Mescolare la farina, il sale e i semi di girasole. Stemperare il lievito nell'acqua tiepida e aggiungere alla farina. Impastare per ca. 3-4 minuti. Lasciar lievitare la pasta per 20 minuti con l'ulteriore programma "far lievitare la pasta" oppure con l'impostazione cottura combinata, 30 °C, 100 % di umidità.

2. Formare dei panini, rotolarli in cereali a scelta, metterli sulla placca universale oleata e spolverizzata di farina e cuocerli.

Impostazione programma automatico

automatic > pane > panini con cereali
misti > cuocere

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata

1° passo

Temperatura: 155 °C

Umidità: 90 %

Durata: 9 minuti

2° passo

Temperatura: 210 °C

Umidità: 20 %

Durata: 15–25 minuti

Ripiano

3 dal basso

Ricette - Programmi automatici

Pane di frumento misto

Durata programma 48 minuti

Ingredienti per 1 pane

1 cubetto di lievito fresco
1/2 cucchiaino di zucchero
280 ml di acqua tiepida
375 g di farina di grano tenero tipo 405 (tipo 00)
125 g di farina di segale tipo 997
2-3 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di olio

burro per ungere lo stampo
farina per cospargere lo stampo

1. Stemperare il lievito con lo zucchero nell'acqua, aggiungere la farina, il sale e l'olio e impastare per 7 minuti circa.

2. Lasciar lievitare la pasta per 20 minuti in una terrina senza coprirla con l'ulteriore programma "far lievitare la pasta" oppure con l'impostazione cottura combinata, 30 °C, 100 % di umidità.

3. Impastare di nuovo e formare un pane. Metterlo sulla placca universale oleata e spolverizzata di farina per il lungo, incidere più volte la superficie in modo diagonale e cuocerlo.

Impostazione programma automatico

automatic > pane > pane con cereali misti > cuocere

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata

1° passo

Temperatura: 40 °C

Umidità: 100 %

Durata: 8 minuti

2° passo

Temperatura: 50 °C

Umidità: 100 %

Durata: 4 minuti

3° passo

Temperatura: 210 °C

Umidità: 50 %

Durata: 6 minuti

4° passo

Temperatura: 170–190 °C

Umidità: 20 %

Durata: 30 minuti

Ripiano

3 dal basso

Panini di cereali

Durata programma 26–36 minuti

Ingredienti per 8 panini

20 g di lievito fresco
260 ml di acqua tiepida
500 g di farina di grano tenero tipo 405 (tipo 00)
10 g di sale
3 g di zucchero
10 g di burro

burro per ungere lo stampo
farina per cospargere lo stampo

1. In una terrina, stemperare il lievito con l'acqua, aggiungere la farina, il sale, lo zucchero e il burro e impastare per ca. 7 minuti fino ad ottenere una pasta morbida.
2. Lasciar lievitare la pasta per 20 minuti in una terrina senza coprirla con l'ulteriore programma "far lievitare la pasta" oppure con l'impostazione cottura combinata, 30 °C, 100 % di umidità.
3. Impastare la pasta e formare 8 panini. Metterli sulla placca universale oleata e spolverizzata di farina, incidere al centro e cuocerli.

Impostazione programma automatico

automatic > pane > panini di cereali > cuocere

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata

1° passo

Temperatura: 40 °C

Umidità: 100 %

Durata: 6 minuti

2° passo

Temperatura: 155 °C

Umidità: 90 %

Durata: 5 minuti

3° passo

Temperatura: 200 °C

Umidità: 20 %

Durata: 15–25 minuti

Ripiano

3 dal basso

Ricette - Programmi automatici

Pane bianco

Durata programma 48 minuti

Ingredienti per 1 pane

20 g di lievito fresco
260 ml di acqua tiepida
500 g di farina di grano tenero tipo 405 (tipo 00)
10 g di sale
3 g di zucchero
10 g di burro

burro per ungere lo stampo
farina per cospargere lo stampo

1. In una terrina, stemperare il lievito con l'acqua, aggiungere la farina, il sale, lo zucchero e il burro e impastare per ca. 7 minuti fino ad ottenere una pasta morbida.
2. Lasciar lievitare la pasta per 20 minuti in una terrina senza coprirla con l'ulteriore programma "far lievitare la pasta" oppure con l'impostazione cottura combinata, 30 °C, 100 % di umidità.
3. Con la pasta formare un filone, incidere diagonalmente più volte la superficie e mettere per il lungo il pane su una placca oleata e spolverizzata di farina.

Impostazione programma automatico

automatic > pane > pane bianco > cuocere

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata
1° passo
Temperatura: 40 °C
Umidità: 100 %
Durata: 8 minuti
2° passo
Temperatura: 50 °C
Umidità: 100 %
Durata: 4 minuti
3° passo
Temperatura: 210 °C
Umidità: 50 %
Durata: 6 minuti
4° passo
Temperatura: 170–195 °C
Umidità: 20 %
Durata: 30 minuti

Ripiano
3 dal basso

Corona di agnello

Durata programma 36 minuti

Ingredienti per 4 porzioni

1 corona di agnello (1,5 kg)

1-2 cucchiaini d'olio

sale

pepe

1. Incidere la carne lungo le costole, in modo da liberarle. Con il filo da cucina legarle a corona in modo che la carne rimanga all'interno. Eventualmente richiedere la preparazione in macelleria.

2. Mescolare sale, pepe e olio e spennellare la carne.

3. Mettere la carne sulla griglia e cuocerla.

Impostazione programma automatico

automatic > carne > agnello > corona di agnello > arrostito

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata

1° passo

Temperatura: 225 °C

Umidità: 20 %

Durata: 16 minuti

2° passo

Temperatura: 40–70 °C

Umidità: 20 %

Durata: 20 minuti

Ripiano

griglia: 2 dal basso

leccarda: 1 dal basso

Ricette - Programmi automatici

Stufato di manzo

Durata programma 263 minuti

Ingredienti per 4 porzioni

1 cipolla
1 mazzetto di verdure da brodo
1–1,5 kg di fesa di manzo
500 ml di vino rosso
500 ml brodo
150 g di panna acidula
maizena
50 ml di acqua
sale
pepe
vino rosso per insaporire

1. Pelare e tagliare a dadini grossi la cipolla, pulire le verdure, tritarle, unire il vino rosso e il brodo e farvi marinare la carne per 24 ore.

2. Coprire la carne con carta stagnola, mettere insieme alla verdura e al liquido nella leccarda e cuocere per 90 minuti. Togliere la carta stagnola e continuare la cottura.

3. A cottura ultimata, filtrare la marinata col succo della carne in un pentolino, incorporarvi la panna acidula ed eventualmente legare la salsina con poca maizena stemperata. Insaporire la salsa con sale, pepe e vino rosso.

Impostazione programma automatico

automatic > carne > manzo > stufato di manzo > arrostito
Durata: 263 minuti

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata
1° passo
Temperatura: 225 °C
Umidità: 20 %
Durata: 23 minuti
2° passo
Temperatura: 145 °C
Umidità: 50 %
Durata: 240 minuti

Ripiano

griglia: 2 dal basso
leccarda: 1 dal basso

Filetto di manzo

Durata programma 40–120 minuti

Ingredienti per 4 porzioni

800 g di filetto di manzo, parte centrale
alto ca. 6 cm

sale

pepe

olio

1. Eliminare le parti grasse e cartilagineose della carne. Mescolare sale, pepe e olio e spennellare la carne. Disporre la carne sulla griglia e arrostita.

Impostazione programma automatico

automatic > carne > manzo > filetto di manzo > pezzo > arrostito

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata

Temperatura: 220 °C

Umidità: 20 %

Durata: 40–120 minuti

Ripiano

griglia: 2 dal basso

leccarda: 1 dal basso

Ricette - Programmi automatici

Roastbeef con patate arrosto e remoulade

Durata programma 40–120 minuti

Ingredienti per 4–6 porzioni

1 kg di roastbeef
sale
pepe
olio

Salsa Remoulade

1–2 cetrioli in agrodolce
2 scalogni
erba cipollina
prezzemolo
150 g di yogurt
5 cucchiaini di maionese
sale
pepe
1 presa di zucchero
succo di limone

Patate arrosto

1 kg di patate lesse
1 cipolla
100 g di pancetta, a dadini
burro
sale
pepe

1. Eliminare le parti grasse e cartilagineose della carne. Mescolare sale, pepe e olio e spennellare la carne. Disporre la carne sulla griglia e arrostarla.

2. Nel frattempo, tagliare a dadini i cetrioli in agrodolce e gli scalogni, l'erba cipollina ad anellini e tritare finemente il prezzemolo.

3. Unire tra loro tutti gli ingredienti per la remoulade e insaporirla con sale, pepe, succo di limone e zucchero.

4. Pelare la cipolla e tagliarla a fettine come le patate lesse. Riscaldare il burro, aggiungere le fettine di patate, la pancetta e la cipolla, arrostiti finché risultano croccanti e insaporire con sale e pepe.

Impostazione programma automatico

automatic > carne > manzo > roastbeef
> arrostiti

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata
Temperatura: 220 °C
Umidità: 20 %
Durata: 40–120 minuti

Ripiano

griglia: 2 dal basso
leccarda: 1 dal basso

Filetto di maiale in pasta

Durata programma 35 minuti

Ingredienti per 4 porzioni

1 filetto di maiale da 400 g
sale
pepe
1 cucchiaino di burro

Farcia

1 carota piccola
1 zucchino piccolo
200 g di impasto di vitello (brät)
4 cucchiaini di panna
60 g di Tilsit
4 foglie di salvia
sale
pepe

Pasta

1 confezione di pasta sfoglia rotonda
4 fette di prosciutto cotto

Per spennellare

1 tuorlo, grandezza medium
1 presa di sale
1 cucchiaino di latte condensato

carta da forno

1. Insaporire la carne con sale e pepe e rosolarla da tutte le parti nel burro fuso.

2. Pelare la carota, tagliare a dadini come la zucchina. Mettere entrambe in un recipiente di cottura forato e cuocere (impostazioni, v. Step 2). Mescolare l'impasto di vitello con la verdura, aggiungere la panna e il Tilsit.

3. Tagliare finemente la salvia e aggiungerla alla farcia col sale e il pepe.

4. Mettere il disco di sfoglia sul piano di lavoro, distribuire omogeneamente sul-

la pasta il prosciutto e la farcia e sistemarvi poi il filetto.

5. Arrotolare la pasta sfoglia, fare in modo che la chiusura sia rivolta verso il basso e disporla sulla placca rivestita con carta da forno.

6. Mescolare il tuorlo col sale e il latte condensato e spennellare la superficie della pasta. Infornare e cuocere (impostazioni, v. Step 6).

Step 2

Impostazioni

Modalità di cottura: cottura al vapore
Temperatura: 100°C
Durata: 4 minuti

Step 6

Impostazione programma automatico

automatic > carne > maiale > filetto di maiale > filetto di maiale in pasta > cuocere

Step 6

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata
1° passo: preriscaldare
Temperatura: 175–195 °C
Umidità: 20 %
2° passo: cuocere
Temperatura: 175–195 °C
Umidità: 20 %
Durata: 35 minuti

Ripiano

2 dal basso

Ricette - Programmi automatici

Arrosto con cotenna

Durata programma 180–230 minuti

Ingredienti per 4 porzioni

1 mazzetto di verdure da brodo
500 ml di brodo
750 g di arrosto di maiale con cotenna
sale
pepe
timo
150 g di panna acidula
maizena

1. Pulire la verdura, tagliarla a dadi o anellini e metterla nella leccarda insieme al brodo.
2. Far incidere a croce la cotenna dal macellaio. Insaporire la carne con sale, pepe e timo e metterla sulla griglia. Infornare con la leccarda e far cuocere.
3. Filtrare il brodo della leccarda in una pentola.
4. Far riscaldare sul fornello e, se necessario, sgrassare, aggiungere la panna acidula e legare con la maizena. Insaporire con sale e pepe.

Impostazione programma automatico

automatic > carne > maiale > arrosto
con cotenna > arrostitire

Impostazioni manuali

Modalità di cottura: cottura combinata
1° passo
Temperatura: 205 °C
Umidità: 20 %
Durata: 40–70 minuti
2° passo
Temperatura: 85 °C
Umidità: 100 %
Durata: 120 minuti
3° passo
Temperatura: 180 °C
Umidità: 40 %
Durata: 20–40 minuti

Ripiano
griglia: 2 dal basso
leccarda: 1 dal basso

Pollo

Durata programma 60 minuti

Ingredienti per 2 porzioni

1 pollo da 1200 g circa

2 cucchiaini di olio

sale

pepe

polvere di paprica

1. Lavare il pollo internamente ed esternamente e asciugarlo.

2. Mescolare l'olio alle spezie e spennellare il pollastrello con il composto ottenuto. Disporre il pollastrello con il petto rivolto verso l'alto sulla griglia e cuocere.

Impostazione programma automatico

automatic > carne > pollame > pollo > intero > arrostito

Impostazioni manuali

Step 2

Modalità di cottura: cottura combinata

1° passo

Temperatura: 180–220 °C

Umidità: 95 %

Durata: 50 minuti

2° passo

Temperatura: 225 °C

Umidità: 20 %

Durata: 10 minuti

Ripiano

griglia: 3 dal basso

leccarda: 1 dal basso

I diversi programmi

Verdura

	Sbollentare	Cottura al vapore	Sterilizzare
cavolfiore	x	x	-
fagioli			
fagiolini verdi	x	x	x
fagioli gialli	x	x	x
fagioli grossi	x	x	-
fagiolini principessa	x	x	-
fagioli rampicanti	x	x	x
broccoli	x	x	-
cavolo cinese	x	x	-
piselli	x	x	-
finocchi	x	x	-
cavolo verde	x	x	-
carote			
carote novelle	x	x	-
carote parigine	x	x	-
carote eduli	x	x	-
patate			
patate lesse non pelate	-	x	-
patate lesse non pelate	-	x	-
piselli mangiatutto	x	x	-
cavolo rapa	x	x	-
zucca	x	x	-
porri	x	x	-
pannocchie di mais	x	x	-
biete	x	x	-

Verdura

	Sbollentare	Cottura al vapore
peperoni	x	x
cavolini di Bruxelles	x	x
cavolo nero	x	x
asparagi		
asparagi bianchi	x	x
asparagi verdi	x	x
spinaci	x	x
cavolo a punta	x	x
cavolo bianco	x	x
verza	x	x
zucchini	x	x

I diversi programmi

Pesce

	Cottura al vapore
orata	x
trota	x
halibutt	x
nasello	x
carpa	x
salmone	x
pangasio	x
scorpena	x
eglefino	x
platessa	x
merlano giallo	x

	Cottura al vapore
coda di rospo	x
sogliola	x
rombo	x
tilapia	x
persico del lago Vittoria	x
lucioperca	x

Crostacei

	Cottura al vapore
gamberi	x
gamberi imperiali	x
shrimps	x

Carne

Pollame	Arrostire	Cuocere al forno
pollastrello, intero	x	
Agnello		
corona di agnello	x	
Manzo		
filetto di manzo pezzo	x	
stufato di manzo		
roastbeef pezzo*	x	-
Maiale		
filetto di maiale		
filetto di maiale in pasta sfoglia	-	x
arrosto con crosta saporita	x	-

Riso

	Cottura al vapore
riso basmati	x
riso parboiled	x
riso a chicchi tondi	x
riso integrale	x
riso selvatico	x

Frutta

	Sbollentare	Cottura al vapore	Essiccare	Sterilizzare
mele	x	x	x	x
pere	x	x	x	-
ciliegie	x	x	-	x
susine	x	x	x	x
agrumi	-	-	x	-

Uova di gallina

	Cottura al vapore
small	
alla coque	x
media	x
sode	x
medium	
alla coque	x
media	x
sode	x
large	
alla coque	x
media	x
sode	x
extra large	
alla coque	x
media	x
sode	x

I diversi programmi

Pane

	Cuocere al forno
baguette	x
focaccia	x
treccia	x
pane bianco	x
pane di frumento mi- sto	x

Panini

	Cuocere al forno
panini con cereali mi- sti	x
panini di cereali	x

Speciale

riscaldare salviette umide
stemperare gelatina
igienizzare le stoviglie
sciogliere il miele
preparare yogurt
fondere cioccolato
rosolare cipolle

L'apparecchio viene fornito con diverse impostazioni di serie. Col menù "Impostazioni" è possibile visualizzare e cambiare diverse voci e punti secondari.

Le impostazioni attive sono contraddistinte da una spunta ✓.

Con "↩" si ritorna al menù precedente.

Dopo aver confermato con "OK" o se non è stata effettuata alcuna selezione entro 15 secondi, nel display appare il menù precedente.

Le indicazioni del display possono venire visualizzate in diverse lingue. Se, per svista, si seleziona una lingua incomprensibile, il simbolo  è di aiuto per riattivare il menù secondario "lingua" e correggere l'impostazione.

- Accendere l'apparecchio.
- Selezionare "altri programmi".
- Selezionare "impostazioni".
- Selezionare il menù secondario desiderato e confermare con "OK".
- Selezionare l'impostazione desiderata.
- Confermare ogni volta con "OK".

oppure

- Premere .
- Selezionare il menù secondario desiderato e confermare con "OK".
- Selezionare l'impostazione desiderata.
- Confermare ogni volta con "OK".

Impostazioni

L'impostazione attivata alla consegna per le diverse voci del menù è in **grassetto**.

Punto del menù	Impostazioni attuabili
Lingua 🗣️	deutsch , ulteriori lingue nazione
Orologio	Visualizzazione off / on / spegnimento notturno Formato orologio 12 h / 24 h impostare
Data	Impostare la data
Luce forno	on / on per 15 secondi
Luminosità display	Regolare la luminosità
Volume	Segnali acustici Acustica sensori
Unità di misura	Peso g o lb/oz Temperatura °C o °F
Mantenere al caldo	on / off
Riduzione vapore	on / off
Temperature proposte	Modificare le temperature proposte
Blocco accensione	on / off

Punto del menù	Impostazioni attuabili
Durezza acqua	dolce (< 8,4 °d, < 15 °f) media (8,4 - 14 °d, 15 - 25 °f) dura (< 14 °d, > 25 °f)
Concessionario	Modalità fiera on / off
Impostazioni di serie	Impostazioni resettare / non resettare Programmi individuali cancellare / non cancellare Temperature proposte resettare / non resettare

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test

- Funzioni col 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", paragrafo "Forno a vapore e forno combi a vapore".

Alimen- ti	Recipienti di cottura	Quantità in g	Modalità	Ripiano dal basso	Lec- carda	Temperatu- ra in °C *	Durata cot- tura in min.
Distribuzione vapore							
broccoli (10.1)	1 x DGGL 8	300	cottura al vapore	qualsiasi	sì	100	3
	3 x DGGL 8	ogni volta 300	cottura al vapore	3, 5, 6	sì	100	3
Immissione vapore							
broccoli (10.2)	1 x DGGL 8	max.	cottura al vapore	qualsiasi	sì	100	3
Potenza con carico massimo							
piselli (10.3)	3 x DGGL 13	ogni volta 1000	cottura al vapore	3, 5, 6	sì	100	**

* non preriscaldare l'apparecchio

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

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test secondo DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- Funzioni forno -

Alimenti	Tortiere e stampi	Modalità	Ripiano dal basso	Temperatura in °C	Durata cottura in min.	pre-riscaldare
biscottini a strisce (8.4.1)	1 placca	aria calda più	3	140	32	no
	2 placche	aria calda più	2, 4	140	35	no
smallcakes (8.4.2)	1 placca universale	cottura speciale torte	3	150	25	no
pan di Spagna (8.5.1)	1 tortiera apribile Ø 26 cm (su griglia)	aria calda più	3	160	32	no
torta di mele coperta (8.5.2)	1 tortiera apribile Ø 20 cm (su griglia)	aria calda più	3	150	90	no

Manutenzione e pulizia

 Per i lavori di pulizia non usare mai la macchina a vapore. Il getto di vapore può penetrare all'interno, giungere a contatto con componenti elettriche e provocare un corto circuito.

Dopo l'uso pulire e asciugare sempre l'apparecchio e gli accessori. Aspettare che l'apparecchio sia freddo.

Chiudere lo sportello solo dopo che il vano interno è perfettamente asciutto.

Se l'apparecchio 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.

Non usare detersivi industriali ma solo prodotti per le pulizie di casa.

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

Parte anteriore

Pulire subito e ogni volta la parte frontale.

Se si aspetta troppo a lungo, può succedere che non si potranno più eliminare i residui di sporco e che le superfici cambino colore o modifichino la struttura.

Pulire la parte anteriore solo con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Asciugare poi con uno straccio morbido.

Per le pulizie si può usare anche uno straccio pulito e umido in microfibra senza detersivo.

Tutte le superfici sono sensibili ai graffi. I graffi sulle superfici in vetro possono provocare rotture del vetro.

Il colore e la struttura delle superfici può modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati.

Per non danneggiare le superfici, evitare di usare per le pulizie:

- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniacale, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- prodotti abrasivi, ad es. polvere detergente, latte detergente, pietra pulente,
- prodotti contenenti diluenti,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per forno,
- prodotti per pulire il vetro,
- spugnette abrasive e spazzole dure, usate, ad es., per pulire le pentole,
- gomme pulenti,
- raschietti affilati!

Accessori

Leccarda, griglia, recipienti di cottura, placca

Dopo l'uso, lavare e asciugare la leccarda, la griglia, i recipienti di cottura e la placca. Tutti questi accessori si possono lavare con la lavastoviglie.

Eventuali sfumature bluastre dei recipienti di cottura si possono togliere con aceto o con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e acciaio (v. voce "Accessori acquistabili"). Sciacquare poi a fondo con acqua corrente i recipienti di cottura per eliminare i residui di prodotto.

Griglie di supporto

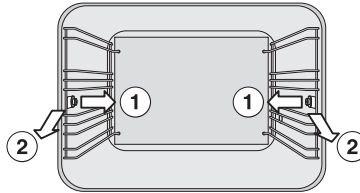
Le griglie di supporto sono trattate con **PerfectClean**. Per i lavori di pulizia, attenersi alle istruzioni riportate nel capitolo "PerfectClean".

Evitare assolutamente di lavare le griglie di supporto con la lavastoviglie!

Eliminare

- i residui superficiali con uno straccio di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- i residui di sporco tenace con una **spugnetta per piatti**, acqua calda e detersivo per lavare i piatti. Se necessario si può usare la parte ruvida della spugnetta per lavare i piatti.
- Successivamente sciacquare bene le griglie e asciugarle con uno straccio pulito.

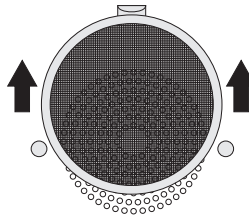
Smontare le griglie di supporto



- Tirare il pomello di arresto fino alla battuta di arresto. Estrarre le griglie prima lateralmente ① e poi in avanti ②.
- Per rimetterle in sede, effettuare le operazioni in senso inverso: prima agganciarle posteriormente, poi fissarle lateralmente.

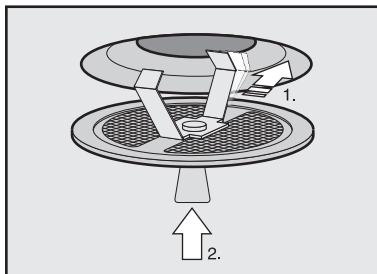
Filtro antigrasso

Dopo l'uso pulire sempre i filtri antigrasso con acqua e detersivo per piatti o con la lavastoviglie.



- Estrarre il filtro posteriore tirandolo in alto.

Se si usa la lavastoviglie, il filtro si pulisce meglio se messo in posizione orizzontale. A seconda del detersivo usato, il filtro può cambiare colore. Le macchie, pur essendo permanenti, non compromettono la funzionalità del filtro.

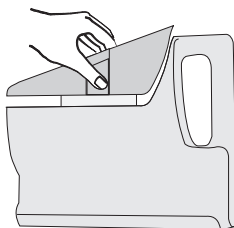


- Per sistemare in sede il filtro superiore, posizionarlo un po' obliquamente.

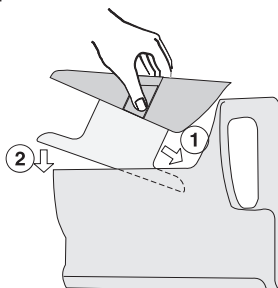
Manutenzione e pulizia

Generatore di vapore

Dopo l'uso, togliere sempre di sede, vuotare e asciugare il generatore.



- Per sganciare il coperchio: premere verso l'interno le superfici laterali di presa. Estrarlo successivamente.



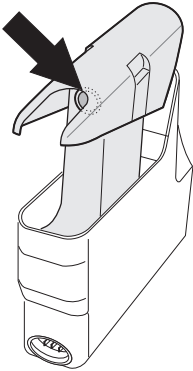
- Rimettere in sede il coperchio solo dopo averlo asciugato bene, unitamente al generatore di vapore. Per rimettere facilmente in sede il coperchio: inserirlo obliquamente ① e abbassarlo ②.

Evitare assolutamente di immergere il generatore in acqua o di lavarlo con la lavastoviglie!

Dopo l'uso, vuotare sempre il generatore per evitare che si formi condensa nel vano interno.

Per pulirlo, non usare spugnette ruvide o spazzole dure.

Guarnizione collegamento



Se, col tempo, il generatore di vapore si può togliere o sistemare in sede con difficoltà o a strattoni oppure viene visualizzata l'indicazione di anomalia **F20**, si dovrà lubrificare la guarnizione di collegamento con poco lubrificante al silicone in dotazione (v. voce "Descrizione apparecchio / Accessori in dotazione"). La guarnizione non deve essere tolta di sede per lubrificarla.

Se si usa il lubrificante al silicone, osservare le seguenti avvertenze.

- Togliere subito eventuali tracce di silicone dalla pelle, pulendo o lavando la parte interessata.
- Se il lubrificante giunge a contatto con gli occhi, sciacquare gli occhi con abbondante acqua pulita.
- Se il lubrificante viene ingerito, consultare subito il medico.

Sostituire la guarnizione di gomma se col tempo si screpola oppure se sul fondo del vano del generatore di vapore si forma molta acqua.

È possibile acquistare la guarnizione di collegamento presso il servizio assistenza.

Per lubrificare la guarnizione usare esclusivamente il prodotto al silicone in dotazione. In nessun caso ungerla con margarina, olio o altri grassi convenzionali. La guarnizione potrebbe gonfiarsi.

Manutenzione e pulizia

Vano cottura

Il vano di cottura è in acciaio trattato superficialmente con **PerfectClean**. Per i lavori di pulizia, attenersi alle istruzioni riportate nel capitolo "PerfectClean".

Per pulire più facilmente il vano è possibile smontare lo sportello e le griglie di supporto.

Dopo la cottura al vapore

Eliminare

- la condensa con una spugna o uno straccio di spugna,
- i residui d'unto superficiali con uno straccio di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Sciacquare poi con acqua pulita.

Dopo aver pulito il vano, asciugarlo con uno straccio. Alla fine è possibile asciugare automaticamente l'apparecchio (v. capitolo "Manutenzione / Asciugare").

Dopo aver cotto l'arrosto o i dolci

Pulire sempre il vano di cottura dopo aver cotto o grigliato. I residui di sporco, altrimenti, si bruciano e si fissano tenacemente da non poterli più eliminare.

Pulire il vano di cottura con una **spugnetta per piatti**, acqua calda e detersivo per lavare i piatti. Se necessario, usare la parte ruvida della spugnetta. Sciacquare poi a fondo con acqua pulita e asciugare le superfici.

I lavori di pulizia saranno più facili se si ammolano i residui di sporco per alcuni minuti con acqua e detersivo per piatti oppure se si attiva il programma "manutenzione / ammollo" (v. capitolo "Manutenzione").

Non usare spray per forno in quanto non è possibile eliminare il prodotto completamente.

Corpo termico inferiore

A lungo andare, il corpo termico inferiore può cambiare colore in seguito al liquido che cola. Le macchie si possono eliminare con una paglietta in lana d'acciaio.

Guarnizione sportello

La guarnizione tra sportello interno e vano di cottura può screpolarsi e rompersi a causa dei residui di unto. Dopo aver arrostito o cotto dolci, pulire la guarnizione con uno straccio umido e pulito in microfibra senza usare prodotti oppure con uno straccio di spugna, prodotto per lavare i piatti e acqua calda. Asciugare poi con uno straccio morbido.

Sostituire la guarnizione dello sportello se è danneggiata o screpolata. È possibile acquistare la guarnizione dello sportello presso il servizio assistenza.

PerfectClean

Le superficie del vano di cottura e le griglie laterali dei ripiani sono trattate con **PerfectClean**. Per questo motivo la superficie è contraddistinta da riflessi. Il rivestimento speciale in PerfectClean è antiaderente e facilita quindi i lavori di pulizia.

Per una manutenzione ottimale è importante pulire sempre le superfici dopo l'uso. Se le superfici trattate con PerfectClean sono coperte di residui di cibo perdono la loro proprietà antiaderente.

Se si usa ripetutamente l'apparecchio senza pulirlo, i lavori di pulizia saranno più faticosi.

Macchie e residui di sporco lasciati ad es. dal succo di frutta o dalla pasta uscita dagli stampi, si tolgono con maggiore facilità quando il vano cottura è ancora un po' caldo.

Il succo della frutta traboccato può provocare macchie indelebili permanenti. Le macchie non compromettono le proprietà antiaderenti del rivestimento in PerfectClean.

Eliminare a fondo i residui di detersivo. In caso contrario le proprietà antiaderenti vengono compromesse.

Per evitare di danneggiare irrimediabilmente le superfici trattate in PerfectClean evitare di usare:

- prodotti abrasivi, ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre pulenti,
- prodotti per piani in vetroceramica,
- prodotti per pulire vetroceramica e acciaio,
- paglietta di acciaio,
- spugnette abrasive per pentole o spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,
- spray per forno sulle superfici in PerfectClean se sono ancora calde o il prodotto necessita tanto tempo per agire,
- evitare pure di lavare queste parti nella lavastoviglie e di
- pulire i punti sporchi con mezzi meccanici.

Manutenzione

Ammollo

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

- Lasciar raffreddare il vano di cottura.
- Togliere gli accessori dal vano e riempire il generatore di vapore.
- Selezionare "altri programmi  > manutenzione".
- Selezionare "ammollo".

La funzione di ammollo dura 15 minuti circa.

Asciugare

Con questa funzione l'umidità residua viene asciugata a fondo anche nei punti non accessibili.

- Asciugare prima il vano cottura con uno straccio.
- Selezionare "altri programmi  / manutenzione".
- Selezionare "asciugare".

La funzione dura 25 minuti circa.

Manutenzione e pulizia

Decalcificare

Per decalcificare a fondo l'apparecchio, consigliamo espressamente di usare le pastiglie decalcificanti specifiche Miele (v. capitolo "Accessori acquistabili"). Si possono usare anche i prodotti convenzionali a base di acido citrico. Attenersi alle norme di sicurezza e al dosaggio.

Fare attenzione che il prodotto decalcificante non giunga a contatto con parti in metallo in quanto potrebbero rimanere macchiate. Se è il caso, eliminare subito il prodotto decalcificante.

Dopo un determinato periodo di esercizio, l'apparecchio dovrà essere decalcificato. Quando è arrivato il momento per decalcificare l'apparecchio, dopo l'accensione nel display viene visualizzata l'indicazione che restano ancora 10 funzioni di cottura.

Dopo l'ultima funzione di cottura consentita, l'apparecchio si blocca.

Si consiglia di decalcificare l'apparecchio prima che si blocchi.

- Accendere l'apparecchio e selezionare "altri programmi > manutenzione > decalcificare".
- Riempire il generatore con 1,0 litro d'acqua tiepida e aggiungere due pastiglie decalcificanti Miele.
- Inserire il generatore di vapore in sede fino alla battuta di arresto.
- Confermare l'indicazione con "OK".

Nel display viene visualizzato il tempo restante. Il processo di decalcificazione si avvia.

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

Nel corso del procedimento si dovrà sciacquare e riempire il generatore di vapore con acqua fredda.

Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

- Togliere di sede e vuotare il generatore di vapore. Togliere il coperchio.
- Sciacquare a fondo sia il generatore che il coperchio.
- Versare nel generatore 1 litro d'acqua, rimettere in sede il coperchio e sistemare il generatore in sede fino alla battuta di arresto.

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

Al termine del processo

- Spegnerne l'apparecchio.
- Togliere di sede e vuotare il generatore di vapore.
- Asciugare l'apparecchio.

Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

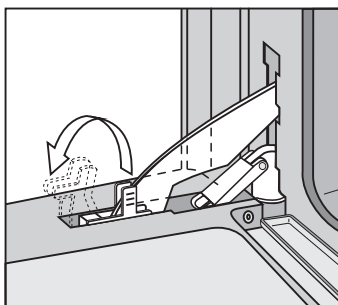
Manutenzione e pulizia

Sportello

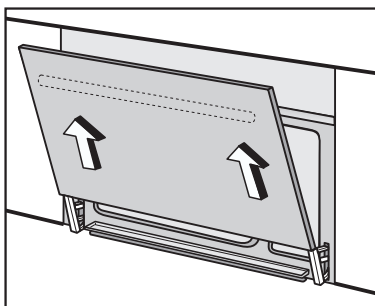
Per pulire più comodamente il vano interno è possibile smontare lo sportello.

Smontare lo sportello

- Aprire completamente lo sportello.
- Alzare le levette di arresto davanti alle cerniere dello sportello.



- Chiudere lentamente lo sportello finché le levette di arresto alzate toccano il telaio.
- Afferrare con entrambe le mani lo sportello, alzarlo e sganciarlo dalle cerniere.

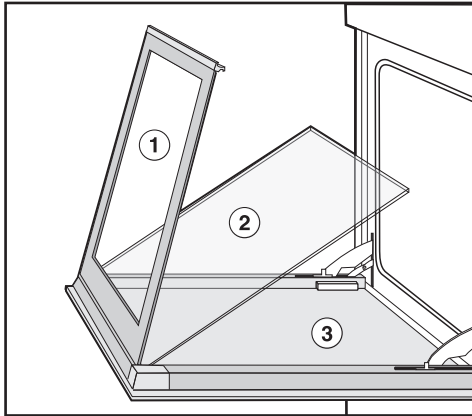


Montare lo sportello

- Sistemare lo sportello sulle cerniere.
- Aprire completamente lo sportello.
- Abbassare le levette di arresto.
- Chiudere lo sportello.

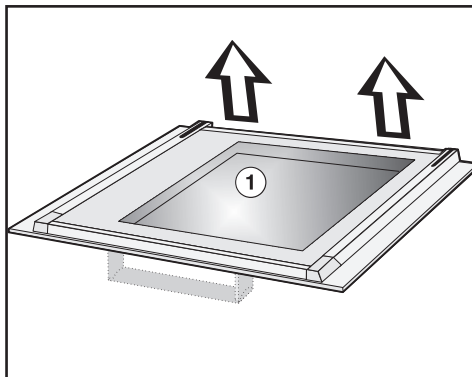
Smontare le singole parti dello sportello

Lo sportello è composto da tre lastre di vetro: una interna ①, una al centro ② e una esterna ③.



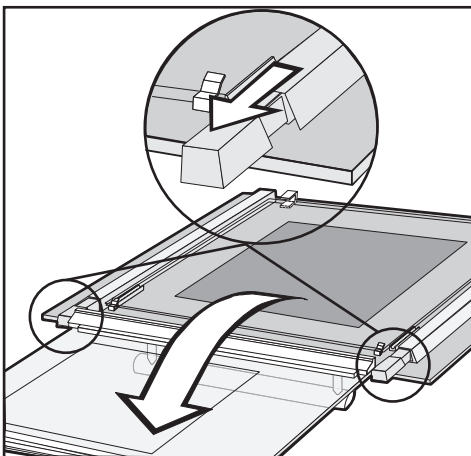
Se, in via eccezionale, le superfici interne delle diverse lastre di vetro dovessero sporcarsi, è possibile smontare le singole parti dello sportello per pulire le lastre di vetro.

- Togliere lo sportello dai supporti.
- Sistemare lo sportello sul tavolo coperto da un panno sofficie in modo che il vetro interno ① si trovi in alto e il bordo con la maniglia davanti alla persona.
- Con entrambe le mani, afferrare il vetro interno ① sulla parte posteriore e alzarlo.

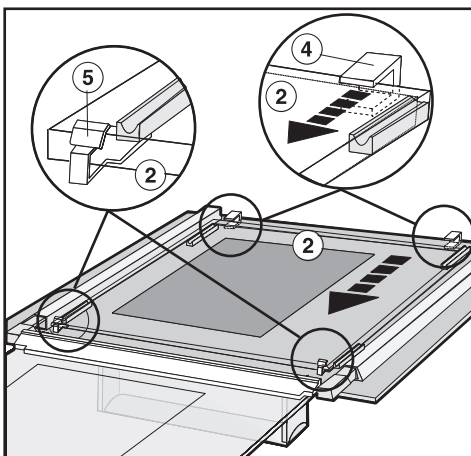


Manutenzione e pulizia

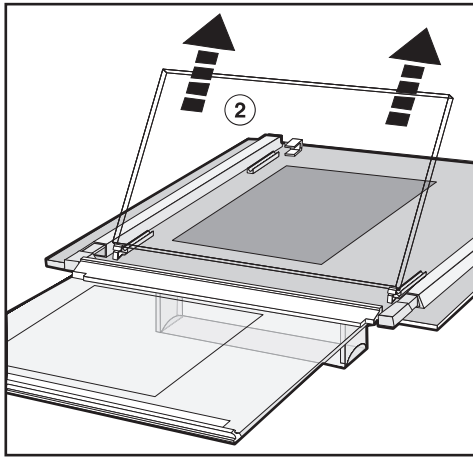
- Ribaltare in avanti il vetro interno. Tirare il più possibile in avanti i dispositivi di fissaggio del vetro (v. ingrandimento).



- Spostare il vetro mediano ② coi suoi fissaggi ④ in direzione della freccia nei ganci anteriori ⑤.



- Alzare il vetro centrale ② dagli arresti posteriori ed estrarlo dai ganci anteriori.



Successivamente è possibile pulire le singole superfici di vetro con uno straccio di spugna, acqua calda e detersivo per piatti. Asciugare bene con uno straccio morbido.

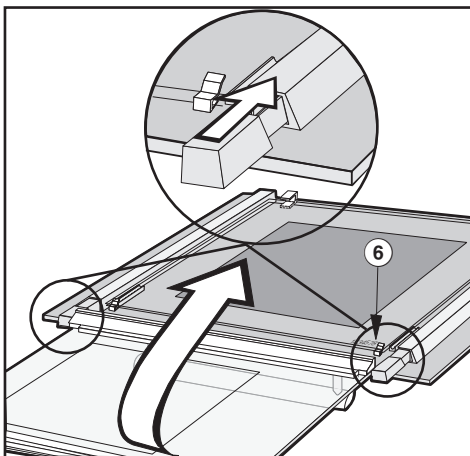
Manutenzione e pulizia

Assemblare le parti dello sportello

- Inserire il vetro centrale prima nei ganci anteriori e successivamente abbassarlo sulla parte posteriore.

Al momento di sistemare in sede la lastra di vetro, fare attenzione che nell'angolo in basso a destra sia leggibile il numero di riferimento del materiale ⑥.

- Spostare all'indietro il vetro centrale fino all'arresto.



- Spostare poi il vetro interno all'indietro nei suoi supporti fino all'arresto (v. ingrandimento).

Ribaltare il vetro interno all'indietro e premerlo con forza in sede.

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano con l'uso giornaliero possono venire eliminate facilmente dall'utente. Se non si ricorre subito al servizio assistenza, si risparmierà tempo e denaro.

Nelle tabelle sono riportate le cause delle anomalie più frequenti e il modo per eliminarle senza alcun problema. Tenere presente comunque:

 Riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere fatte da elettricisti qualificati. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente.

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile accendere l'apparecchio.	I fusibili sono saltati. ■ Attivare le sicurezze (protezione minima: v. targhetta di matricola). Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio 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 l'apparecchio, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
È stata attivata la modalità fiera e l'apparecchio non riscalda.	■ Disattivare la modalità fiera. Seguire l'indicazione visualizzata nel display.
Dopo aver spento l'apparecchio si sente il rumore del ventilatore.	L'apparecchio è dotato di ventilatore che espelle i fumi dal vano di cottura. Il ventilatore rimane in funzione anche dopo aver spento l'apparecchio. Si spegne automaticamente dopo un po' di tempo.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
Il generatore di vapore si può sistemare in sede o togliere solo con difficoltà.	L'innesto del generatore si inserisce con difficoltà. ■ Lubrificare con poco prodotto al silicone la guarnizione del dispositivo di collegamento sul generatore di vapore come riportato alla voce "Manutenzione e pulizia > Guarnizione di collegamento".
L'apparecchio è stato traslocato e, dopo la fase di riscaldamento, non si attiva il ciclo di cottura.	La temperatura di ebollizione dell'acqua è cambiata in quanto la nuova collocazione dell'apparecchio diverge di almeno 300 metri da quella precedente. ■ Per adattare la temperatura di ebollizione alla nuova altitudine, si dovrà decalcificare l'apparecchio (v. voce: "Manutenzione e pulizia > Decalcificare").
Quando l'apparecchio è in funzione si produce troppo vapore che eventualmente esce da punti diversi da quelli consueti.	Lo sportello non è chiuso correttamente. ■ Chiudere lo sportello. La guarnizione dello sportello non è sistemata correttamente. ■ Se è il caso sistemarla correttamente in sede. Forse la guarnizione dello sportello è danneggiata (ad es. è screpolata). ■ Sostituire la guarnizione.
Se si riattiva la funzione di cottura, si sente un fischio.	Dopo aver chiuso lo sportello, si può generare un fischio derivante dalla compensazione di pressione. Non si tratta quindi di un guasto.
La fase di riscaldamento dura eccezionalmente a lungo.	Il generatore di vapore è molto incrostato di calcare perché non è stato impostato il giusto livello di durezza dell'acqua per l'acqua del rubinetto usata. ■ Impostare il corretto grado di durezza dell'acqua di alimentazione (v. capitolo "Impostazioni") e decalcificare l'apparecchio come indicato nel capitolo "Decalcificare". Se il grado di durezza dell'acqua di alimentazione è impostato correttamente e si ripresenta il problema, contattare il servizio assistenza Miele.

Anomalia	Causa e intervento
Le funzioni "start ore" e "fine alle" non vengono visualizzate.	Per la funzione "decalcificare" tali funzioni non sono a disposizione. La temperatura del vano è troppo alta, ad es. a cottura ultimata. ■ Lasciare aperto lo sportello finché il vano cottura si raffredda.
La luce del vano cottura non funziona.	L'illuminazione è fulminata. Contattare il servizio assistenza se è necessario sostituire la lampadina.
Nel display appare F unitamente a un numero.	
F 20	Il generatore di vapore non è sistemato correttamente in sede. ■ Togliere il generatore di vapore e sistemarlo in sede fino alla battuta di arresto. Spegnerlo e accendere di nuovo l'apparecchio. La guarnizione del dispositivo di collegamento sul generatore di vapore si inserisce con difficoltà. Lubrificare con poco prodotto al silicone la guarnizione del dispositivo di collegamento sul generatore di vapore come riportato alla voce "Manutenzione e pulizia > Guarnizione di collegamento".
F 44	Errore di comunicazione ■ Spegnerlo e accenderlo di nuovo dopo alcuni minuti. Se nel display riappare l'indicazione di anomalia, contattare il servizio assistenza.
F 55	È stata superata la durata massima di funzionamento "aria calda più" ed è scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza. Per usare nuovamente l'apparecchio, basta spegnerlo e accenderlo di nuovo.
F .. Altre indicazioni di anomalia	Guasto tecnico. ■ Spegnerlo e contattare il servizio assistenza Miele.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Cause possibili
I dolci non risultano cotti a puntino pur avendo rispettato i tempi indicati nella ricetta.	La temperatura selezionata non corrispondeva a quella della ricetta.
	Il filtro antigrasso posteriore è rimasto in sede. In questo caso il tempo di cottura si prolunga.
	Forse è stata modificata la ricetta. Se si aggiungono più uova o liquido, il tempo di cottura si prolunga.
La torta o i biscotti non sono dorati uniformemente.	La temperatura era troppo alta.
	Non è stato tolto di sede il filtro antigrasso sulla parete posteriore.
	Per la cottura si sono usati più di due ripiani.

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:

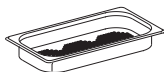


È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. a tergo) o presso il concessionario Miele.

Recipienti di cottura

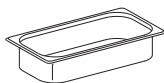
La vasta offerta di recipienti di cottura di diverse dimensioni con fori o senza fori:

DGGL 1



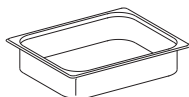
recipiente con fori
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l
325x175x40 mm (LxPxA)

DGG 2



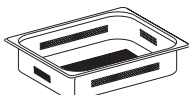
recipiente senza fori
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325x175x65 mm (LxPxA)

DGG 3



recipiente senza fori
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l
325x265x65 mm (LxPxA)

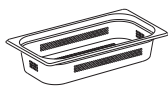
DGGL 4



recipiente con fori
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l
325x265x65 mm (LxPxA)

Accessori acquistabili

DGGL 5



recipiente con fori
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325x175x65 mm (LxPxA)

DGGL 6



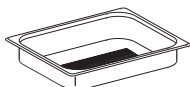
recipiente con fori
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxA)

DGG 7



recipiente senza fori
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxA)

DGGL 8



recipiente con fori
capienza 2,0 l / capienza utile 1,7 l
325x265x40 mm (LxPxA)

DGG 11



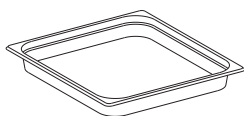
placca universale
325x350x20 mm (LxPxA)

DGGL 13



recipiente con fori
capienza 3,3 l / capienza utile 2,0 l
325x350x40 mm (LxPxA)

Leccarda DGG 17



per raccogliere il liquido che esce dagli alimenti
325x350x40 mm (LxPxA)

DGD 1/3



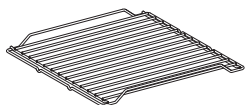
coperchio per recipienti 325x175 mm

DGD 1/2



coperchio per recipienti 325x265 mm

Griglia



per sistemarvi recipienti convenzionali
per arrostitire

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Pastiglie decalcificanti, 6 pezzi



per decalcificare il generatore di vapore

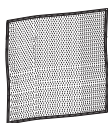
Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio, 250 ml



per eliminare aloni colorati dai recipienti di cottura

Accessori acquistabili

Straccio in microfibre



per eliminare impronte digitali e macchie superficiali

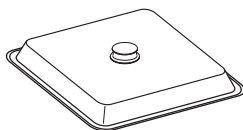
Lubrificante al silicone



per lubrificare la guarnizione di collegamento

Varie

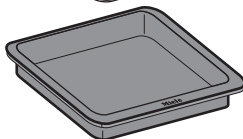
Casseruola multiuso KMB 5000-S



In getto di alluminio, superficie antiaderente, con coperchio in acciaio. Indicata anche per la zona casseruole dei piani di cottura ad induzione, cucine elettriche e forni.

Non indicata per fornelli a gas!

Capienza massima 2,5 kg; dimensioni: 325x260x65 mm (LxPxA)



Placca rotonda



Ideale per cuocere pizze, focacce e torte di pasta lievitata o soffice, tortini, crostate, dessert gratinati, pane, ciabatte oppure per riscaldare surgelati: stuzzichini per l'aperitivo, torte o pizze.

Avvertenze per l'installazione

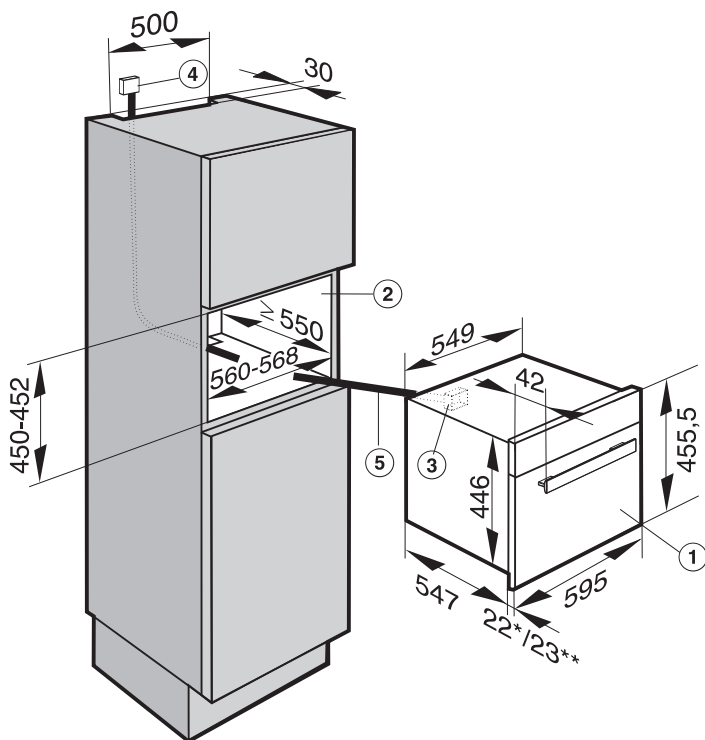
- ▶ Prima di allacciare l'apparecchio, accertarsi che i dati nella targhetta di matricola (voltaggio e frequenza) corrispondano a quelli della rete elettrica.
I dati devono assolutamente corrispondere. Diversamente l'apparecchio può rimanere danneggiato. In caso di dubbio, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.
- ▶ L'apparecchio non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ L'apparecchio deve essere installato in modo da vedere il contenuto del recipiente di cottura sul ripiano più in alto. Solo in tal modo si eviterà di ustionarsi a causa dei cibi caldi e dell'acqua che potrebbero traboccare.
- ▶ Tutti i lavori di incasso e di installazione devono venire effettuati da persone qualificate, in osservanza alle disposizioni vigenti riguardanti la sicurezza dell'impianto.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

DGC 6400

Incasso in un armadio a colonna

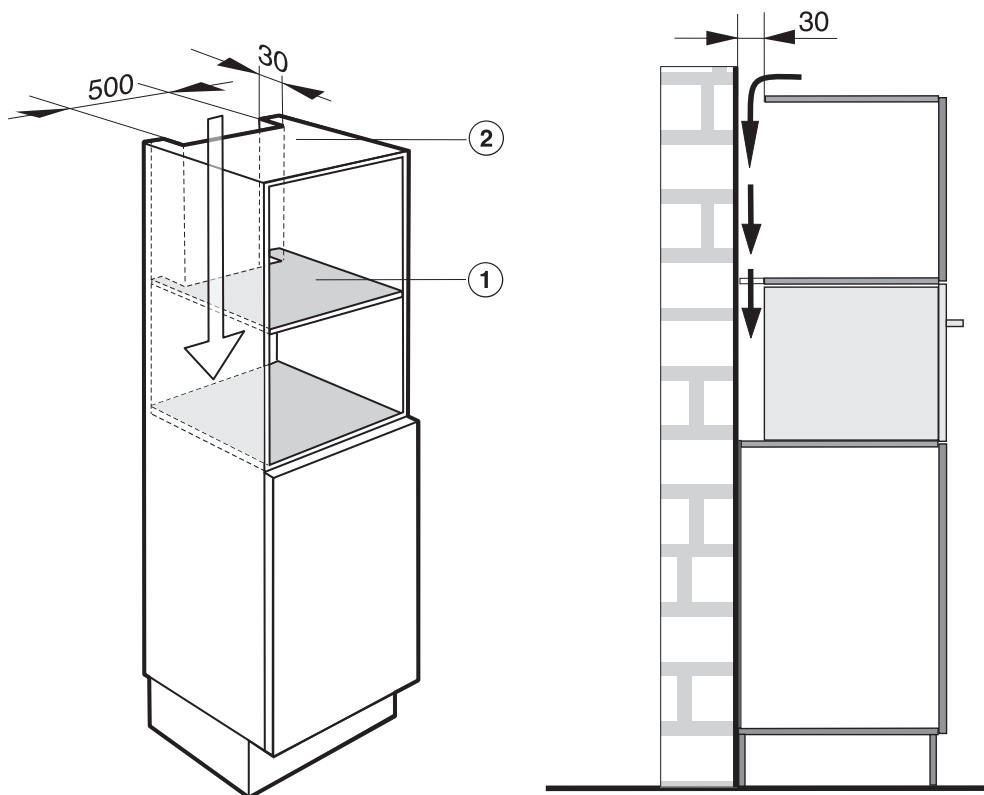


- ① forno combi a vapore
- ② vano incasso
- ③ passaggio cavo di collegamento apparecchio
- ④ punto consigliato per il collegamento elettrico
- ⑤ cavo elettrico

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

Aperture per la ventilazione



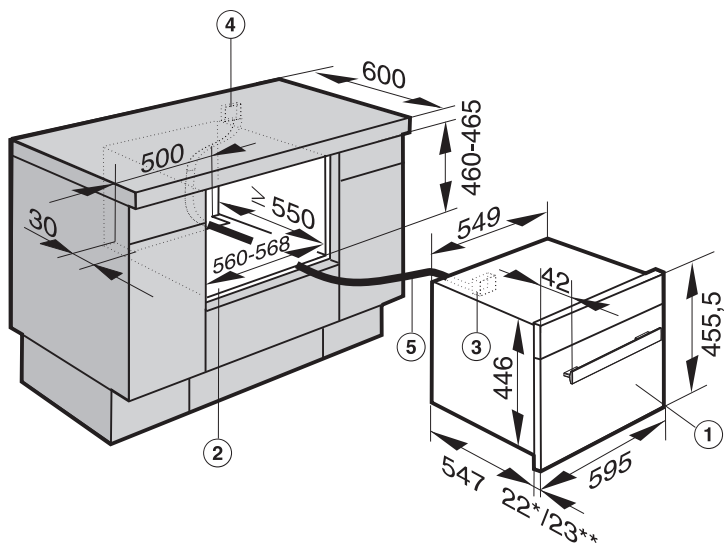
Per garantire la ventilazione dell'apparecchio dovranno essere presenti due aperture di aerazione ognuna di 500 x 30 mm nel piano intermedio ① sopra il vano di incasso e sulla parte superiore del mobile d'incasso ②.

Dietro il vano d'incasso non deve esserci parete posteriore.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Incasso in un mobile della base

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

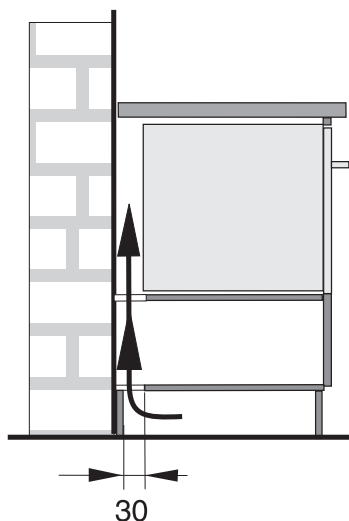
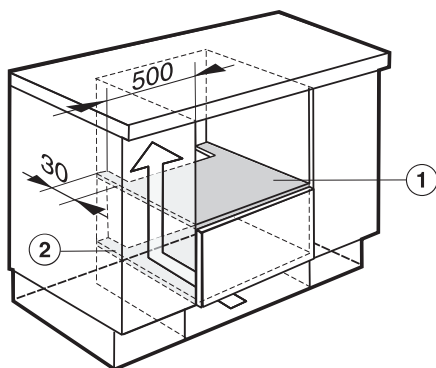


- ① forno combi a vapore
- ② vano incasso
- ③ passaggio cavo di collegamento apparecchio
- ④ punto consigliato per il collegamento elettrico
- ⑤ cavo elettrico

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

Aperture per la ventilazione

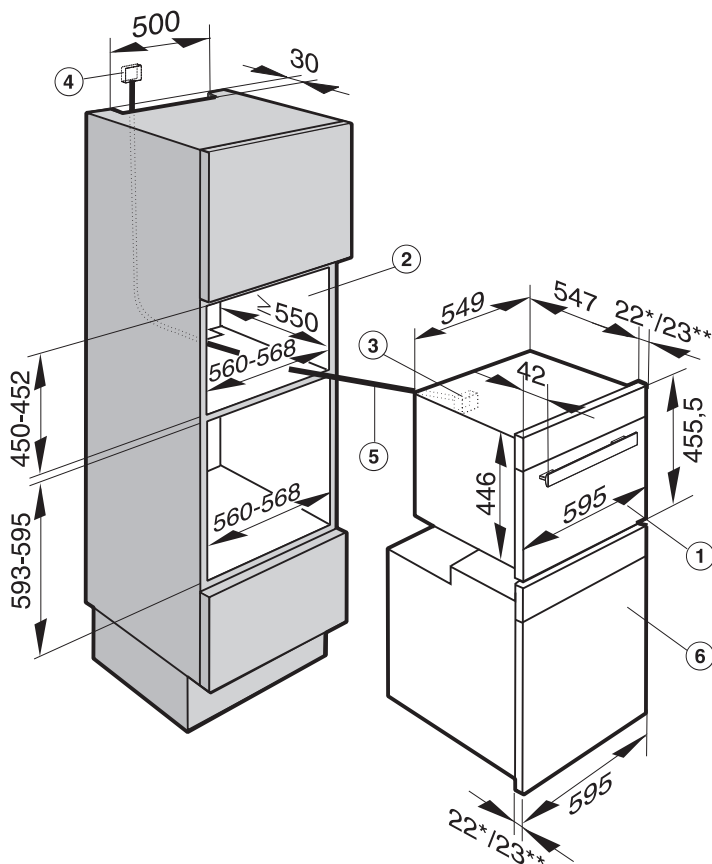


Per garantire la ventilazione dell'apparecchio dovranno essere presenti due aperture di aerazione ognuna di 500 x 30 mm nella parte inferiore del vano d'incasso ① e nella parte inferiore del mobile d'incasso sottostante ②.

Dietro il vano d'incasso non deve esserci parete posteriore.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Incasso in combinazione con forno convenzionale



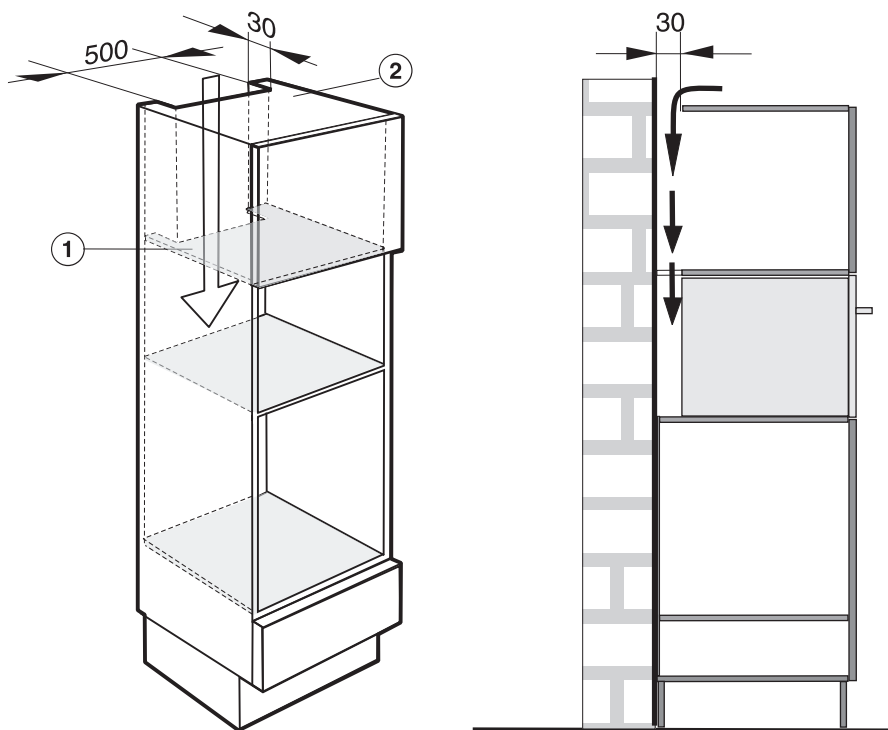
- ① forno combi a vapore
- ② vano incasso
- ③ passaggio cavo di collegamento apparecchio
- ④ punto consigliato per i collegamenti elettrici
- ⑤ cavo elettrico
- ⑥ forno convenzionale

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Aperture per la ventilazione



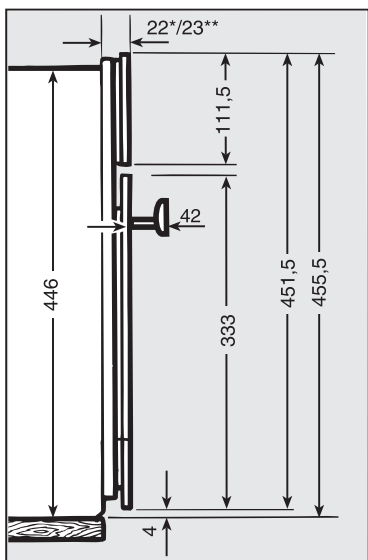
Per garantire la ventilazione dell'apparecchio dovranno essere presenti due aperture di aerazione ognuna di 500 x 30 mm nel piano intermedio ① sopra il vano di incasso e sulla parte superiore del mobile d'incasso ②.

Dietro il vano d'incasso non deve esserci parete posteriore.

Apertura di aerazione del forno convenzionale:
consultare le istruzioni per l'installazione del forno.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Dimensioni dettagliate parte frontale forno a vapore

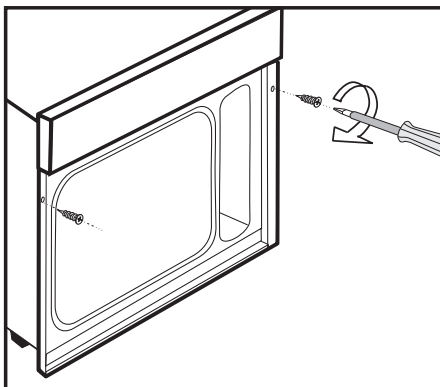


* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

Dimensioni apparecchi e vano incasso

- Inserire l'apparecchio nel vano d'incasso e posizionarlo.

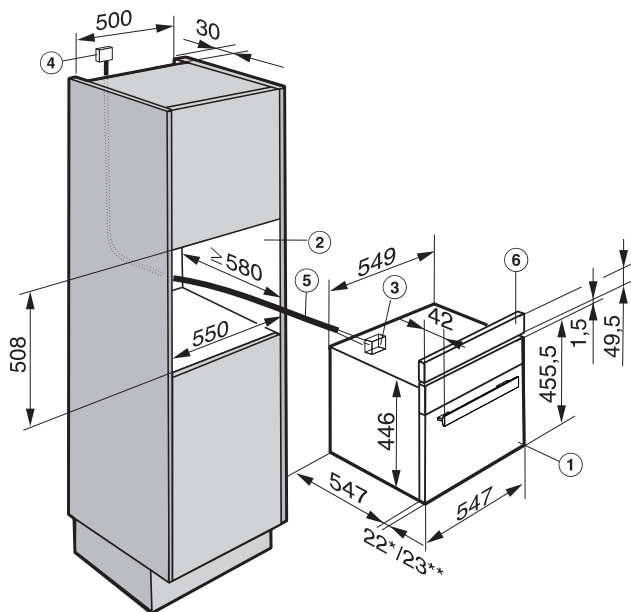


- Fissare l'apparecchio con le viti da legno in dotazione 3,5 x 25 mm a destra e a sinistra alle pareti laterali del mobile d'incasso.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

DGC 6400-55

Incasso in un armadio a colonna, pannello compensazione in alto

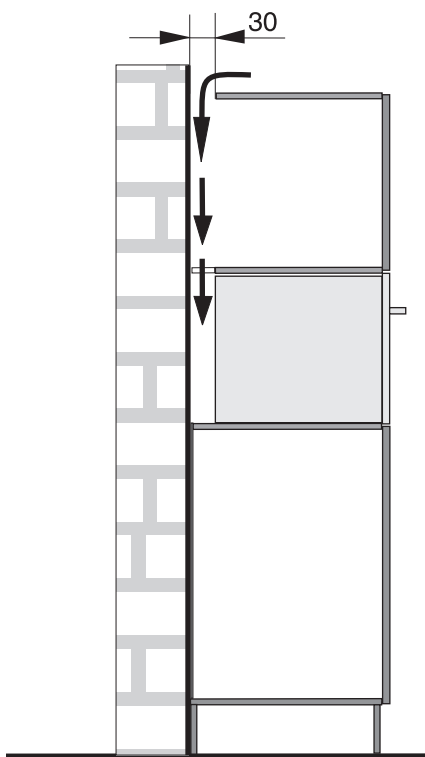
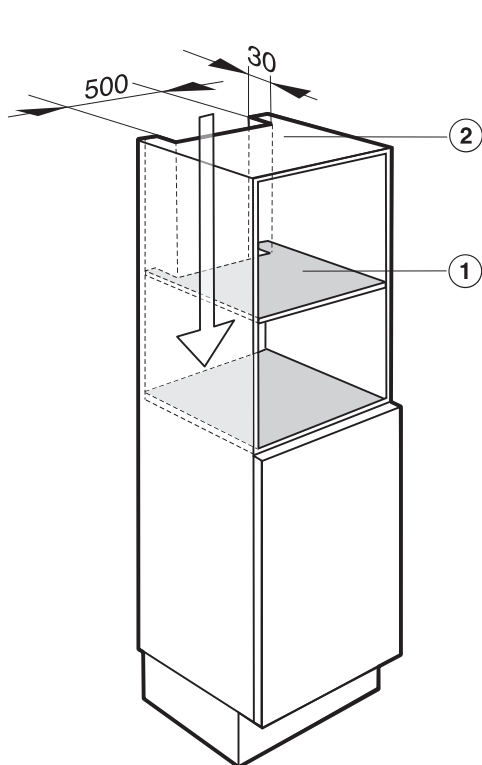


- ① forno combi a vapore
- ② vano incasso
- ③ passaggio cavo di collegamento apparecchio
- ④ punto consigliato per i collegamenti elettrici
- ⑤ cavo elettrico
- ⑥ pannello compensazione

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

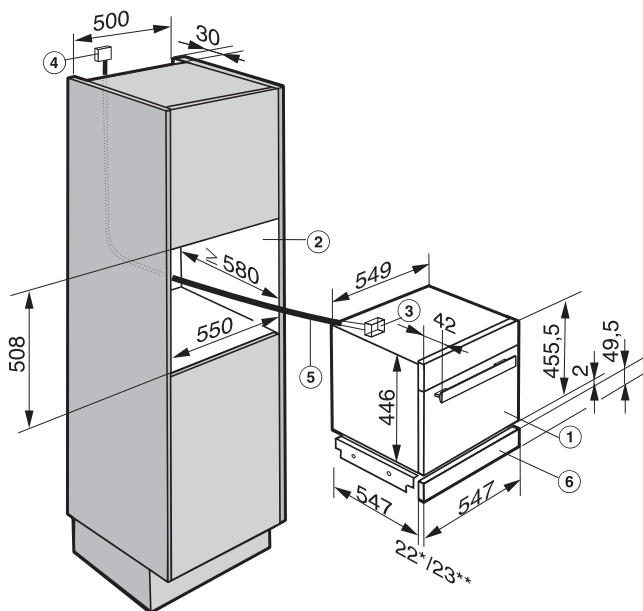
Aperture per la ventilazione



Per garantire la ventilazione dell'apparecchio dovranno essere presenti due aperture di aerazione ognuna di 500 x 30 mm nel piano intermedio ① sopra il vano di incasso e sulla parte superiore del mobile d'incasso ②.
Dietro il vano d'incasso non deve esserci parete posteriore.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Incasso in un armadio a colonna, pannello compensazione in basso

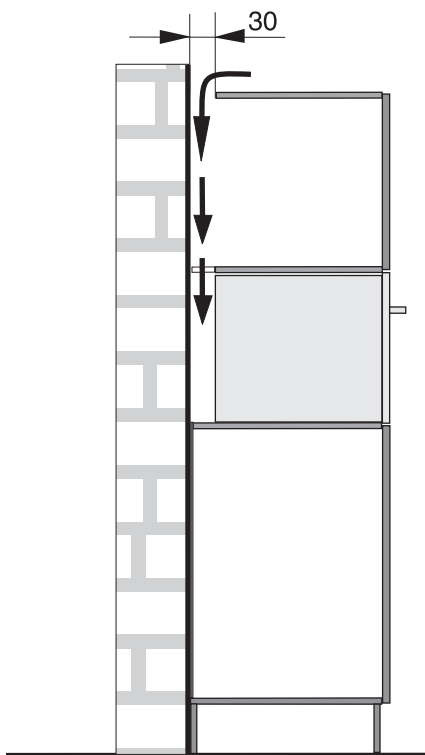
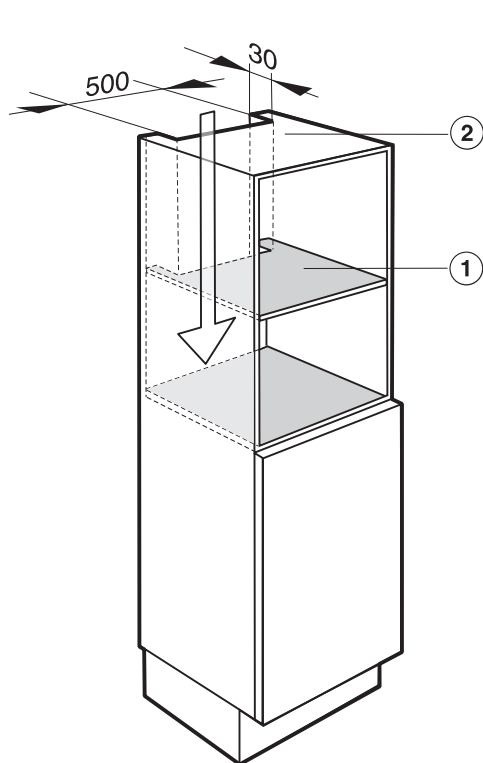


- ① forno combi a vapore
- ② vano incasso
- ③ passaggio cavo di collegamento apparecchio
- ④ punto consigliato per i collegamenti elettrici
- ⑤ cavo elettrico
- ⑥ pannello compensazione

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

Aperture per la ventilazione

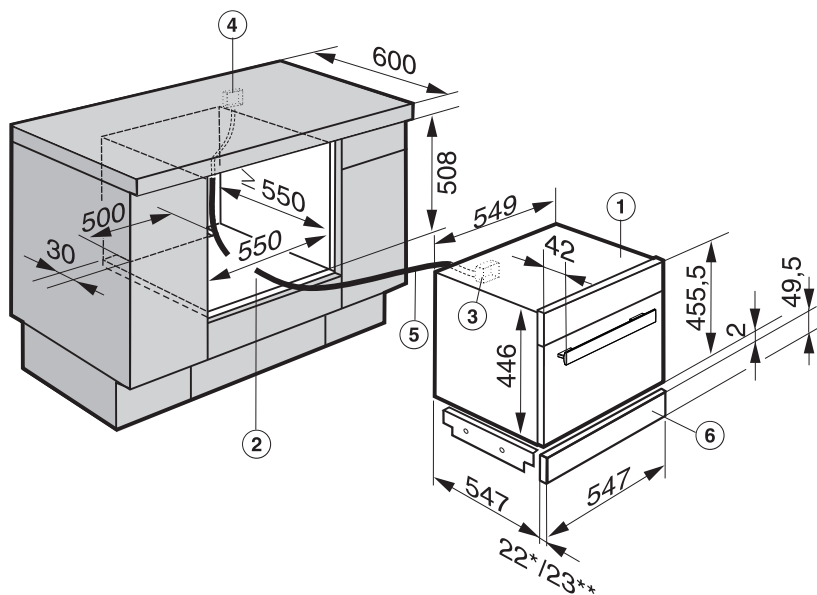


Per garantire la ventilazione dell'apparecchio dovranno essere presenti due aperture di aerazione ognuna di 500 x 30 mm nel piano intermedio ① sopra il vano di incasso e sulla parte superiore del mobile d'incasso ②.
Dietro il vano d'incasso non deve esserci parete posteriore.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Incasso in un mobile della base, pannello compensazione in basso

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

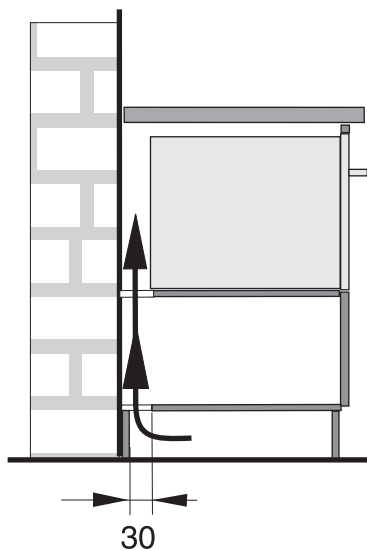
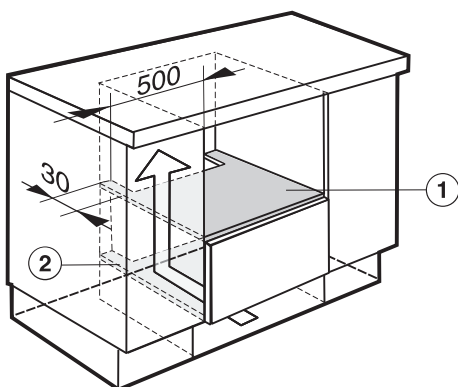


- ① forno combi a vapore
- ② vano incasso
- ③ passaggio cavo di collegamento apparecchio
- ④ punto consigliato per i collegamenti elettrici
- ⑤ cavo elettrico
- ⑥ pannello compensazione

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

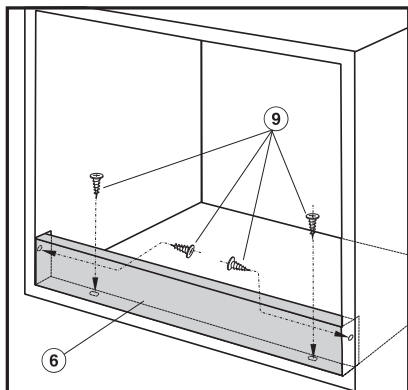
Aperture per la ventilazione



Per garantire la ventilazione dell'apparecchio dovranno essere presenti due aperture di aerazione ognuna di 500 x 30 mm nella parte inferiore del vano d'incasso ① e nella parte inferiore del mobile d'incasso sottostante ②. Dietro il vano d'incasso non deve esserci parete posteriore.

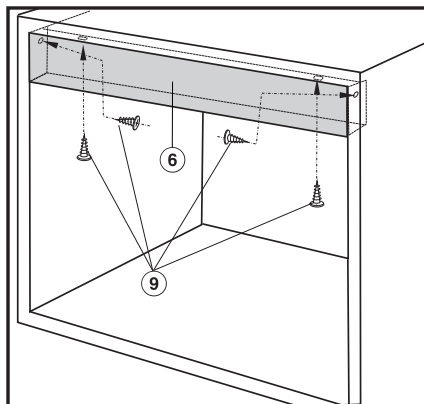
Dimensioni apparecchi e vano incasso

Fissare il pannello di compensazione in basso



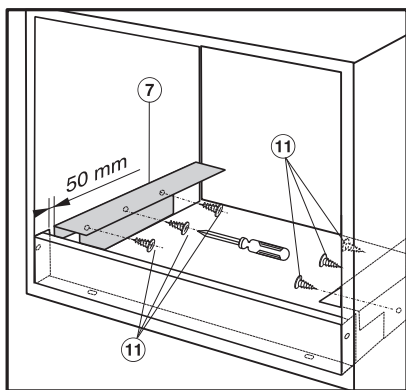
- Fissare pannello di compensazione ⑥ con le viti in dotazione ⑨ (4 pezzi/ 3,5x12) come evidenziato nell'illustrazione

Fissare il pannello di compensazione in alto



- Fissare il pannello di compensazione ⑥ con le viti in dotazione ⑨ (4 pezzi/ 3,5x12) come evidenziato nell'illustrazione

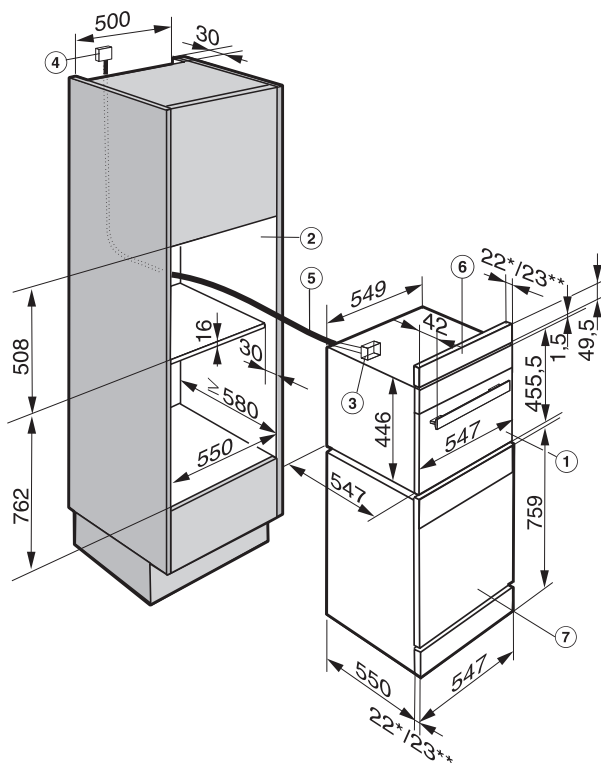
Montare le squadre di supporto



- Fissare le squadre di supporto ⑦ a destra e a sinistra nel mobile di incasso mediante 3 viti per squadra (3,5x12) ⑪. Mantenere assolutamente una distanza di 50 mm tra le squadre e il pannello di compensazione.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Incasso con piano intermedio in combinazione con forno convenzionale, pannello compensazione in alto



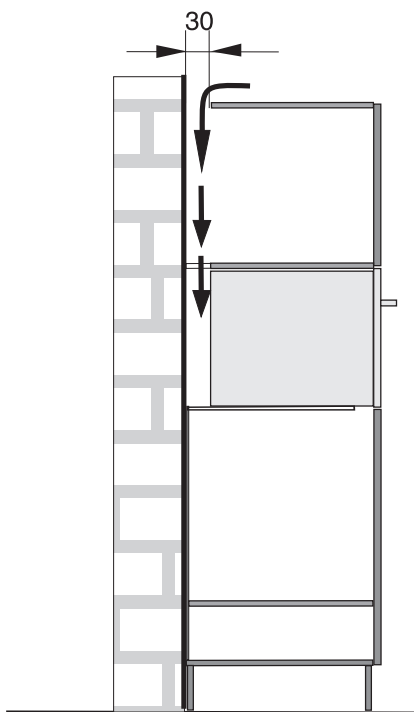
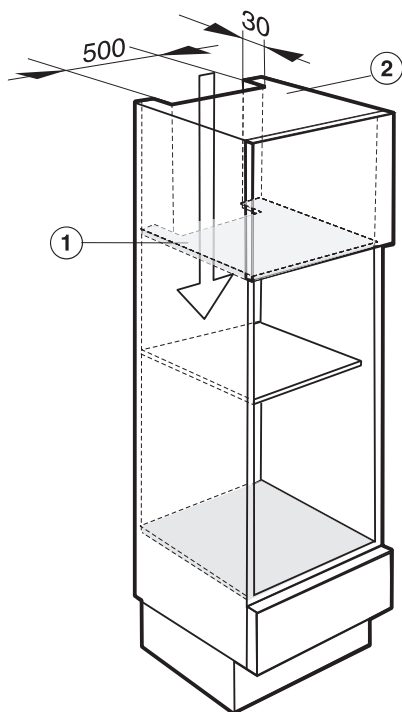
- ① forno combi a vapore
- ② vano incasso
- ③ passaggio cavo di collegamento apparecchio
- ④ punto consigliato per i collegamenti elettrici
- ⑤ cavo elettrico
- ⑥ pannello compensazione
- ⑦ forno convenzionale

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Aperture per la ventilazione

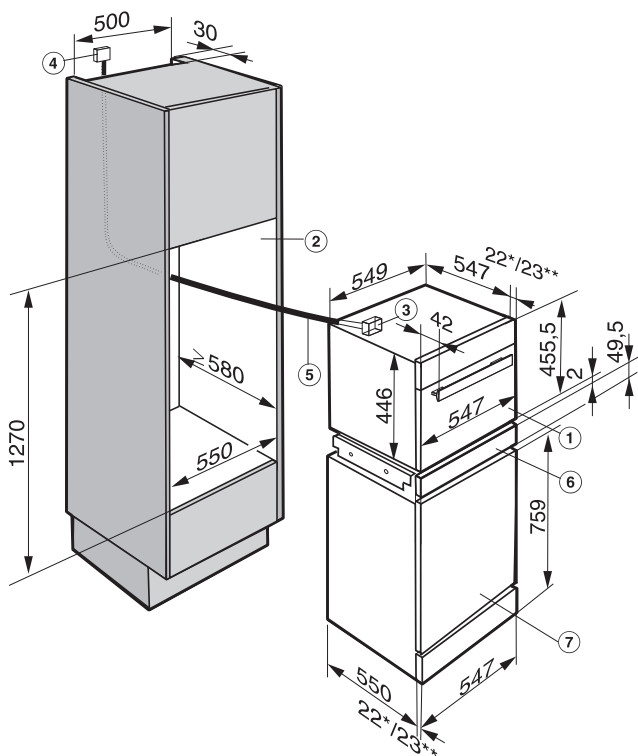


Per garantire la ventilazione dell'apparecchio dovranno essere presenti due aperture di aerazione ognuna di 500 x 30 mm nel piano intermedio ① sopra il vano di incasso e sulla parte superiore del mobile d'incasso ②.

Dietro il vano d'incasso non deve esserci parete posteriore.

Apertura di aerazione del forno convenzionale:
consultare le istruzioni per l'installazione del forno.

Incasso in vano continuo in combinazione con forno convenzionale, pannello compensazione in basso



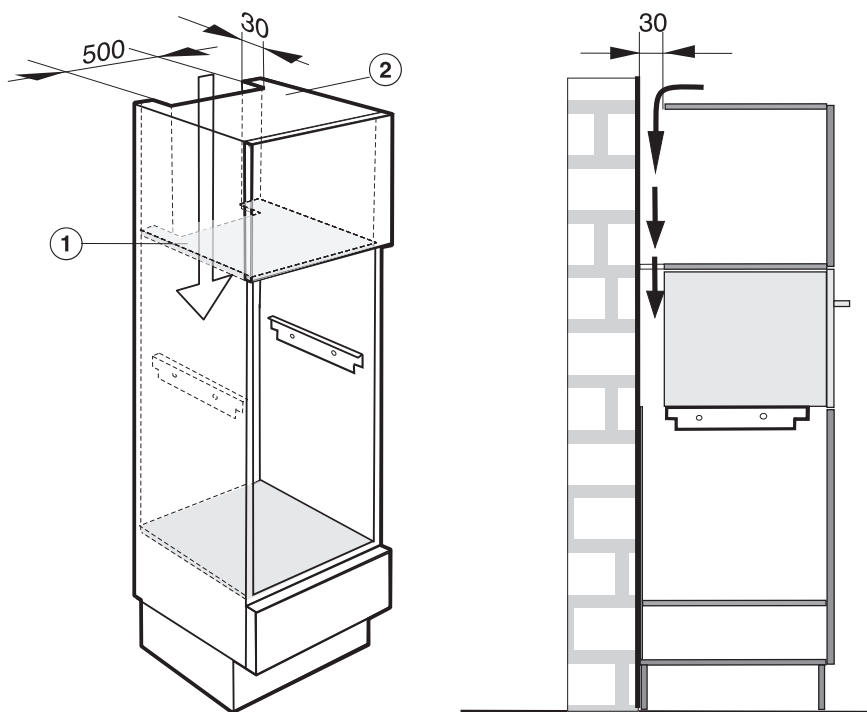
- ① forno combi a vapore
- ② vano incasso
- ③ passaggio cavo di collegamento apparecchio
- ④ punto consigliato per i collegamenti elettrici
- ⑤ cavo elettrico
- ⑥ pannello compensazione
- ⑦ forno convenzionale

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Aperture per la ventilazione



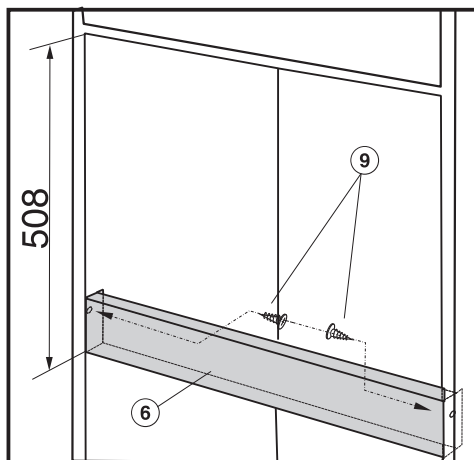
Per garantire la ventilazione dell'apparecchio dovranno essere presenti due aperture di aerazione ognuna di 500 x 30 mm nel piano intermedio ① sopra il vano di incasso e sulla parte superiore del mobile d'incasso ②.

Dietro il vano d'incasso non deve esserci parete posteriore.

Apertura di aerazione del forno convenzionale:
consultare le istruzioni per l'installazione del forno.

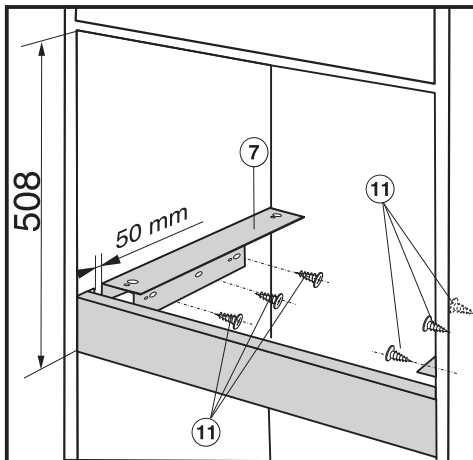
Dimensioni apparecchi e vano incasso

Sistemare in sede il pannello di compensazione



- Fissare il pannello di compensazione ⑥ con le viti in dotazione ⑨ (4 pezzi/ 3,5x12) come evidenziato nell'illustrazione

Montare le squadre di supporto



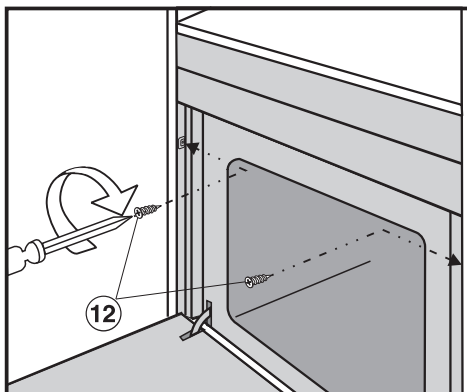
- Fissare le squadre di supporto ⑦ a destra e a sinistra nel mobile di incasso mediante 3 viti per squadra (3,5x12) ⑪. Mantenere assolutamente una distanza di 50 mm tra le squadre e il pannello di compensazione.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Fissare il forno

Dopo aver allineato il forno si dovrà fissarlo per evitare che si sposti.

Per fissarlo usare le viti di arresto ⑫ in dotazione, avvitandole nei listelli verticali di destra e di sinistra.



Si consiglia di effettuare il collegamento alla rete elettrica con presa. In questo modo viene facilitato il servizio assistenza. A installazione ultimata, la presa deve essere facilmente accessibile.

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 dovrà essere di almeno 3 mm, ad esempio: interruttori automatici, fusibili e protezione.

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

Miele declina tutte le responsabilità per danni e infortuni diretti o indiretti derivanti da operazioni di installazione o lavori di manutenzione o riparazioni errati.

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

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

Sostituzione cavo di collegamento

Se il cavo di collegamento deve venire sostituito usare solo il cavo speciale tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso la casa produttrice o il servizio assistenza.

Il cavo dovrà venire sostituito solo dalla casa produttrice, dal servizio assistenza autorizzato o da una ditta elettrica qualificata.

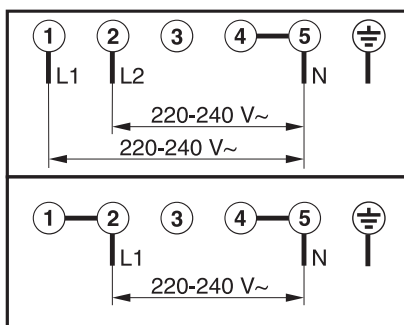
Collegamento elettrico

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

Collegamento e protezione

AC 400 V 2N / 50 Hz,
interruttore di massima corrente 10 A,
caratteristica di stacco tipo B o C



Interruttore automatico corrente di guasto

Per maggiore sicurezza si consiglia di interporre tra l'apparecchio e il collegamento un differenziale di sicurezza (salvavita) con soglia di intervento di 30 mA.

Staccare l'apparecchio dalla rete

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

- **fusibili**
svitare e togliere completamente di sede il fusibile, oppure:
- **sicurezze automatiche a vite**
premere il pulsante di controllo (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce, oppure:
- **sicurezze automatiche incorporate**
(interruttore automatico di linea, minimo tipo B o C!): spostare la levetta da 1 (On) su 0 (Off), oppure:
- **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.

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

Classe efficienza energetica

In base alla norma EN 50304, per l'apparecchio è stata accertata la classe energetica **A**. Detta valutazione è risultata dai dati accertati con il programma "cottura speciale torte".

Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia

Se i guasti non possono venire eliminati dall'utente, contattare

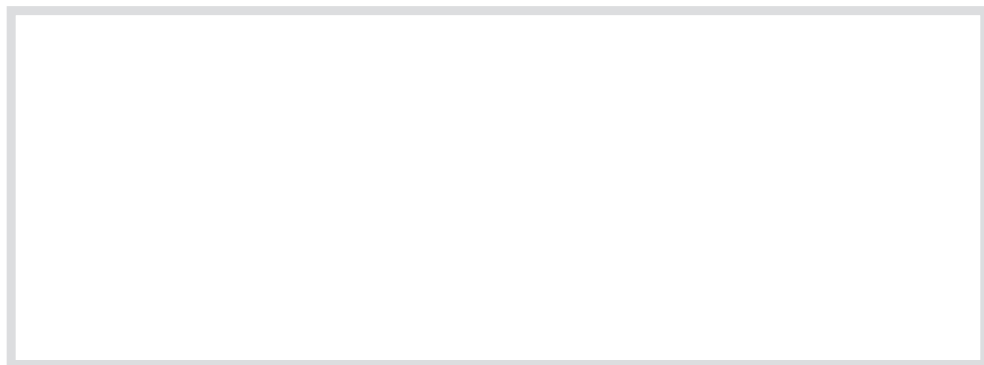
- il concessionario Miele
- la centrale di assistenza Miele a Spreitenbach:

Telefono 0 800 800 222

Fax 056 417 29 04

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola dell'apparecchio. I dati sono riportati nella targhetta di matricola allegata.

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



Durata e condizioni di garanzia

La durata di garanzia è di 2 anni. Per informazioni dettagliate sulla garanzia, telefonare al numero: 0 800 800 222.



Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet: <http://www.miele.ch>

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet: <http://www.miele.ch>

Germania

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
telefono +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet: <http://www.miele.de>

DGC 6400 / DGC 6400-55



it - CH

M.-Nr. 09 680 590 / 07