

# Istruzioni d'uso

## Forno a microonde



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

# Indice

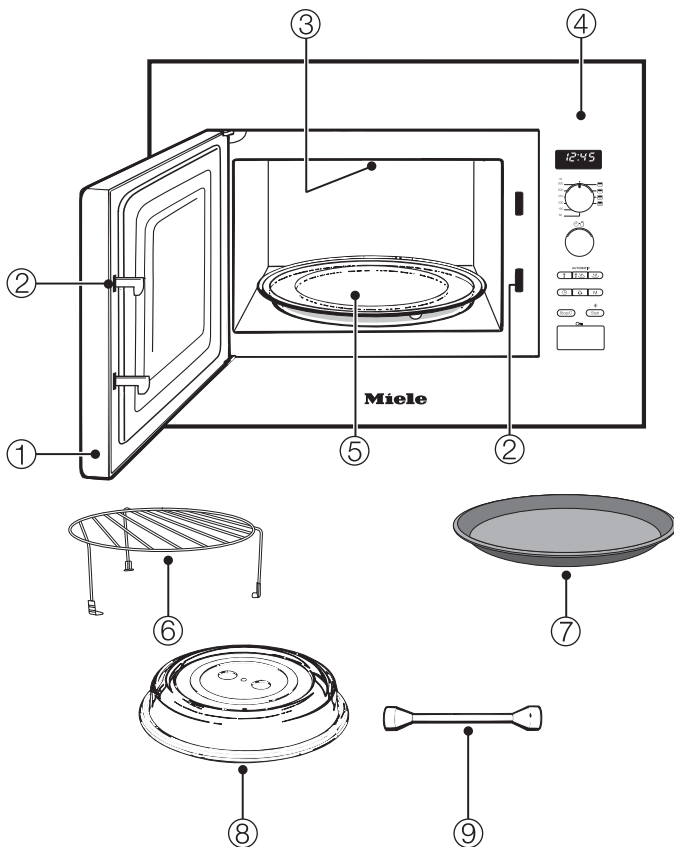
---

<b>Descrizione apparecchio</b> . . . . .	4
Vano cottura, accessori . . . . .	4
Comandi . . . . .	5
Accessori in dotazione . . . . .	6
Accessori su richiesta . . . . .	6
<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> . . . . .	7
<b>Istruzioni per la sicurezza e avvertenze</b> . . . . .	8
<b>Funzionamento</b> . . . . .	25
Come funzionano le microonde? . . . . .	25
<b>Descrizione delle funzioni</b> . . . . .	26
Cosa possono fare le microonde? . . . . .	26
A quali modalità di funzionamento sono associate le microonde? . . . . .	26
Sistema con le sole microonde . . . . .	26
Grigliare . . . . .	26
Combinazione microonde con grill . . . . .	26
Programmi automatici . . . . .	26
<b>Stoviglie adatte alle microonde</b> . . . . .	27
Materiale e forma . . . . .	27
Test stoviglie . . . . .	30
Il copripiatto . . . . .	31
<b>Al primo avvio</b> . . . . .	32
<b>Visualizzazione dell'ora</b> . . . . .	33
Regolazione dell'orologio . . . . .	33
Correggere l'ora . . . . .	33
Oscurare l'ora . . . . .	33
Oscuramento notturno . . . . .	34
<b>Modalità di utilizzo</b> . . . . .	35
Aprire lo sportello . . . . .	35
Disporre le stoviglie nel vano cottura . . . . .	35
Piatto girevole . . . . .	35
Chiudere lo sportello . . . . .	35
Avviare il procedimento . . . . .	35
Indicazione "door" . . . . .	37
Interrompere/ Proseguire il procedimento . . . . .	37
Modificare le immissioni . . . . .	37
Cancellare il procedimento . . . . .	37
Al termine del procedimento . . . . .	37

Dispositivo automatico scaldavivande . . . . .	38
Quick-Start (programmabile) . . . . .	38
Blocco . . . . .	39
Timer . . . . .	39
Correggere il tempo impostato . . . . .	39
Timer più procedimento di cottura . . . . .	40
<b>Uso - grill</b> . . . . .	41
<b>Piatto Gourmet</b> . . . . .	43
Indicazioni d'uso . . . . .	43
Esempi d'impiego . . . . .	44
Ricette . . . . .	44
<b>Uso - programmi automatici</b> . . . . .	49
Dispositivo automatico di scongelamento . . . . .	49
Dispositivo automatico di cottura . . . . .	49
<b>Ricette programmi automatici</b>  . . . . .	51
<b>Memorizzare un programma personale (Memory)</b> . . . . .	57
<b>Modificare le impostazioni dell'apparecchio</b> . . . . .	59
<b>Riscaldare</b> . . . . .	61
<b>Cuocere</b> . . . . .	62
<b>Scongelare/ Scongelare e riscaldare o cuocere</b> . . . . .	63
<b>Conservazione</b> . . . . .	64
<b>Esempi d'impiego</b> . . . . .	65
<b>Indicazioni per organismi di controllo</b> . . . . .	66
<b>Pulizia e manutenzione</b> . . . . .	67
Vano cottura, interno dello sportello . . . . .	67
Frontale dell'apparecchio . . . . .	68
Accessori in dotazione . . . . .	69
Accessori su richiesta . . . . .	69
<b>Guasti, cosa fare. . . ?</b> . . . . .	70
<b>Assistenza tecnica</b> . . . . .	72
<b>Allacciamento elettrico</b> . . . . .	73
<b>Montaggio</b> . . . . .	74
<b>Indirizzi</b> . . . . .	79

# Descrizione apparecchio

## Vano cottura, accessori



① Sportello dell'apparecchio

② Chiusura sportello

③ Grill al quarzo

④ Comandi

⑤ Piatto girevole

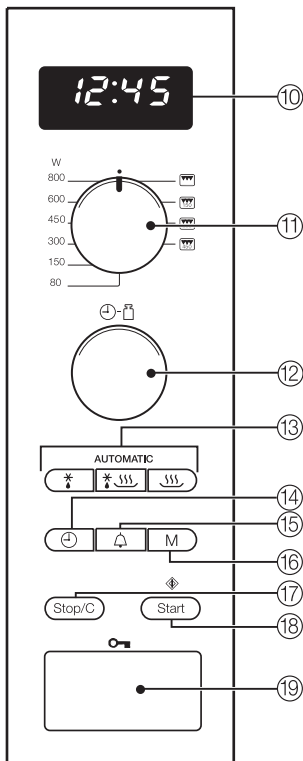
⑥ Griglia

⑦ Piatto Gourmet

⑧ Copripiatto

⑨ Asta di bollitura

## Comandi



- ⑩ Orologio elettronico con visualizzazione su display
- ⑪ Selettore per potenza microonde, grill e programmi combinati
- ⑫ Selettore per immissione tempi e peso
- ⑬ Tasti programmi automatici
- ⑭ Tasto orologio ⌚
- ⑮ Tasto timer/sveglia ⏰
- ⑯ Memoria per svolgimento programma da 1 a 3 livelli
- ⑰ Tasto Stop/ Cancella
- ⑱ Tasto Start / più un minuto / Quick-Start (programmabile) ▶
- ⑲ Aprisportello 🔑

# Descrizione apparecchio

---

## Accessori in dotazione

### Griglia

La griglia è adatta per tutte le modalità di funzionamento con o senza microonde ma **non** per programmi con le sole microonde.

Si consiglia di non conservare la griglia nel vano cottura per non dimenticarla all'interno del vano quando si utilizza la modalità con le sole microonde.

### Piatto Gourmet

Piatto grill rotondo, antiaderente. Nel piatto Gourmet è possibile preparare snack dolci o salati oppure piccoli piatti croccanti in breve tempo.

### Copripiatto

Il copripiatto è adatto alla modalità con le sole microonde.

Impedisce che gli alimenti si essicchino troppo o che il vano cottura si sporchi; accelera il procedimento di riscaldamento.

### Asta di bollitura

Per riscaldare i liquidi, immergere sempre l'asta di bollitura in dotazione nel recipiente che li contiene. Il liquido bolle quindi uniformemente.

## Accessori su richiesta

### Leccarda in vetro

La leccarda in vetro, grazie al suo materiale, è adatta all'impiego con qualsiasi modalità.

È resistente alle temperature alte e alle microonde.

Se si grigliano gli alimenti direttamente sulla griglia, sistemarvi sotto la leccarda per raccogliere il grasso derivante dalla cottura.

Gli accessori e i prodotti descritti possono essere acquistati su internet, presso il servizio di assistenza tecnica autorizzata Miele o il rivenditore Miele di fiducia.



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

## Smaltimento dell'imballaggio

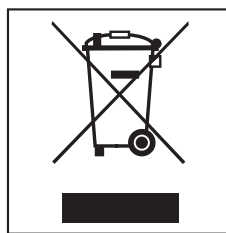
L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione dei materiali nei cicli produttivi.

Riciclare i materiali permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili. Tale meccanismo permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

## Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

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



Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

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

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

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

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente questo libretto di istruzioni. Contiene informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo ci si protegge e si evitano danni all'apparecchio.

Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dall'inosservanza di queste indicazioni.

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a un eventuale futuro utente.

### Uso previsto

► Questo apparecchio è predisposto per l'impiego domestico, non per uso professionale e non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

► L'apparecchio deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per scongelare, riscaldare, cuocere alimenti, grigliarli e prepararli per la conservazione. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.



## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Se nel forno a microonde si essiccano materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo essi si seccano a tal punto da poter autoincendiarsi. Non utilizzare il forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.

► Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a microonde, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. I bambini più grandi e responsabili (dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

### **Bambini**

► Tenere i bambini più piccoli, sotto gli otto anni, lontani dal forno a microonde oppure nel caso sorvegliarli mentre utilizzano il forno.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Non permettere loro di pulire o effettuare lavori di manutenzione sull'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.
- ▶ Pericolo di ustione! La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Quando si griglia con e senza le microonde il vano cottura, la resistenza del grill e lo sportello dell'apparecchio diventano molto caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

## Sicurezza tecnica

- ▶ Un apparecchio danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, farlo sostituire completamente da personale tecnico autorizzato Miele per evitare all'utente qualsiasi pericolo.
- ▶ Se il forno a microonde è difettoso, quando è acceso possono fuoriuscire le microonde a scapito dell'incolumità dell'utente. Non utilizzare l'apparecchio, se
  - lo sportello è piegato,
  - le cerniere sono allentate,
  - sono visibili fori o crepe sull'involucro, sullo sportello o sulle pareti del vano cottura.
- ▶ Toccare anche involontariamente dei componenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica è molto pericoloso per l'utente e può provocare danni seri anche all'apparecchio stesso. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a microonde alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. È importante che questa sicurezza sia garantita per escludere danni che possono essere causati da un connettore di protezione non interrotto o dalla sua mancanza (p.es. scossa elettrica). In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo dopo essere stato incassato.
- ▶ Le riparazioni possono essere effettuate solo da tecnici qualificati e autorizzati Miele. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► In caso di riparazioni o di manutenzione e pulizia il forno a microonde deve essere staccato dalla rete elettrica. Il forno a microonde è staccato dalla rete elettrica se le condizioni sono le seguenti:

– la spina dell'apparecchio è staccata.

Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa, bensì la spina.

– Il fusibile dell'impianto elettrico è disattivato.

– Il fusibile dell'impianto elettrico non è collegato.

► Solo usando pezzi di ricambio originali, Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.


► Utilizzare gli apparecchi montati dietro un'anta del mobile solo con l'anta del mobile aperta. Non chiudere l'anta del mobile quando l'apparecchio è in funzione. Dietro l'anta del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare sia l'apparecchio sia il mobile. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.

► Questo forno a microonde non può essere messo in funzione in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Impiego corretto

 Pericolo di ustione! Il forno diventa particolarmente caldo quando si utilizza il grill (senza le microonde). È possibile ustionarsi a contatto con vano cottura, resistenza grill, pietanze, accessori e sportello dell'apparecchio.

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

► Accertarsi che gli alimenti si riscaldino sempre a sufficienza. Il tempo necessario dipende sempre da molti fattori quali la temperatura di partenza, la quantità, il tipo e le caratteristiche dell'alimento ed eventuali modifiche rispetto alla ricetta originale.

Germi eventualmente presenti negli alimenti si sopprimono solo a una temperatura sufficientemente elevata (> 70°C) e con tempi particolarmente lunghi (> 10 min). In caso di dubbi lasciare la pietanza in forno qualche minuto in più affinché si riscaldi a sufficienza.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

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

Voltare o mescolare le pietanze in modo che si riscaldino in modo uniforme e attenersi ai tempi di compensazione indicati quando si riscalda, si scongela o si cuoce. Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza.

► Tenere conto che i tempi di cottura, riscaldamento, scongelamento con le microonde sono sensibilmente inferiori rispetto ai tempi necessari sul piano di cottura oppure nel forno tradizionale.

A causa di tempi di cottura troppo lunghi gli alimenti possono essiccarsi o addirittura autoincendiarsi. Pericolo d'incendio.

Sussiste pericolo di incendio anche se si essicano pane, fiori o erbe nell'apparecchio. Non essicare queste pietanze nel forno.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche dopo averli riscaldati nel forno a microonde ed averli estratti. Non riscaldare questo tipo di oggetti nell'apparecchio. Pericolo d'incendio!
- ▶ Il forno a microonde non è adatto alla pulizia e alla disinfezione di oggetti, utensili e strumenti. Le temperature sono elevate e vi è il rischio di ustionarsi. Pericolo d'incendio!
- ▶ L'apparecchio si danneggia sia se viene avviato a vuoto sia se vi si introduce una quantità errata di pietanze. Non utilizzare quindi il forno a microonde per riscaldare stoviglie o per essiccare erbe e similari.
- ▶ Accendere il forno a microonde solo quando gli alimenti sono già stati introdotti nel vano cottura e avviarlo solo con il piatto girevole.



## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze oppure liquidi contenuti in recipienti chiusi oppure bottiglie.

Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.

▶ Quando si scaldano le pietanze il calore viene generato direttamente nelle pietanze. Le stoviglie rimangono in questo modo più fredde. Esse si riscaldano solo grazie alla trasmissione di calore degli alimenti. Dopo aver estratto le pietanze dal vano cottura verificare che sia stata raggiunta la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanza sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► L'asta di bollitura garantisce la bollitura uniforme del liquido nel recipiente e la formazione tempestiva delle bolle.



Nelle modalità di funzionamento con microonde, soprattutto quando i liquidi vengono nuovamente riscaldati, può accadere che senza l'uso dell'asta di bollitura la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non si formino le relative bolle. Il liquido non bolle uniformemente. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio oppure a causa di un improvviso scossone, la cosiddetta "bollitura ritardata" può causare l'improvvisa formazione delle bollicine di vapore e quindi un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione. Pericolo di ustioni.

La formazione delle bollicine di vapore può essere molto violenta e causare l'apertura dello sportello. Pericolo di ferimento e danneggiamento.

Per riscaldare i liquidi usare sempre l'asta di bollitura in dotazione.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ Lasciare lo sportello del forno chiuso se gli alimenti nel vano cottura generano fumo per soffocare eventuali fiamme.

Interrompere il procedimento, spegnendo il forno e staccare la spina.

Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli; non utilizzare il forno per friggere. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.

▶ Gli oggetti infiammabili situati nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

▶ Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature e può incendiarsi a contatto con superfici molto calde. Non riscaldare alcool se non è diluito. Pericolo d'incendio!

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Nei barattoli chiusi, quando li si riscalda o nel corso del procedimento di conservazione, si genera una sovrappressione a causa della quale i barattoli possono scoppiare. Non utilizzare il forno a microonde per la conservazione e il riscaldamento di pietanze in barattoli.

► Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Coprire sempre gli alimenti.

► Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano di cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.

► Il vano cottura è molto caldo dopo l'impiego. Pericolo di ustione. Pulire il vano cottura e gli accessori non appena si sono raffreddati. Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile. Lo sporco ostinato in determinate circostanze può danneggiare il forno e causare anche situazioni pericolose. Pericolo di incendio. Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Pericolo d'incendio! Stoviglie in plastica non adatta all'utilizzo nel forno possono danneggiarsi e danneggiare anche l'apparecchio. Non utilizzare contenitori in metallo, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, fondine con bordo orlato, stoviglie in plastica non termoresistente, stoviglie in legno, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno, coppe in plastica con coperchio in alluminio non completamente rimosso (v. capitolo "Indicazioni relative alle stoviglie adatte per le microonde").

Se si utilizzano questi oggetti si danneggiano le stoviglie oppure può scoppiare un incendio.

► I contenitori usa e getta in plastica devono presentare le caratteristiche riportate al capitolo "Stoviglie adatte alle microonde/Plastica". Sorvegliare l'apparecchio durante il riscaldamento o la cottura di alimenti in contenitori usa e getta in plastica, carta oppure altre sostanze combustibili.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ Le confezioni per tenere in caldo le pietanze sono composte tra l'altro di carta in alluminio sottile che riflette le microonde. Le microonde possono riscaldare lo strato di carta a tal punto da bruciarlo. Non riscaldare nell'apparecchio alimenti contenuti in confezioni scaldavivande come sacchetti per polli arrosto.

▶ Se si riscaldano uova senza guscio, il tuorlo può saltare fuori a una pressione elevata al termine della cottura. Bucherellare la pelle del tuorlo più volte.

▶ Se si riscaldano nel forno uova con il guscio, queste possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano cottura. Cuocere le uova col guscio solo nelle apposite stoviglie. Non riscaldare uova sode nel forno.

▶ Se si riscaldano alimenti con pelle o buccia resistente come pomodori, würstel, patate, melanzane possono scoppiare. Bucherellare questi alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa evaporare.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego nel forno a microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: a fronte di cavità sufficientemente aerate). Non utilizzare quindi questo tipo di stoviglie per la cottura.

► I termometri al mercurio o contenenti liquidi non sono adatti alle temperature alte e si rompono facilmente. Per controllare la temperatura degli alimenti interrompere il procedimento. Per la misurazione della temperatura degli alimenti utilizzare uno speciale termometro.

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

### **Per superfici in acciaio inox**

► Si potrebbe danneggiare il rivestimento ed eliminare il suo effetto protettivo antisporco. Non attaccare mai post-it, nastro adesivo trasparente, nastro adesivo coprente o altri adesivi sulla superficie in acciaio.

► La superficie è soggetta a graffi. Anche le calamite possono graffiare la superficie.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Accessori

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

► La griglia e il piatto Gourmet in dotazione sono adattate in modo specifico alla lunghezza delle onde del forno e possono essere utilizzate per grigliare con e senza le microonde.

Tuttavia non possono essere utilizzate contemporaneamente altrimenti il piatto Gourmet può danneggiarsi. Sistemare il piatto Gourmet direttamente sul piatto girevole.

► Il piatto Gourmet diventa molto caldo. Afferrare quindi il piatto solo indossando gli appositi guanti. Per appoggiare le pietanze utilizzare un sottopentola resistente alle alte temperature.

La griglia nel corso del procedimento diventa molto calda (con e senza le microonde).

Pericolo di ustioni.

► Non utilizzare contemporaneamente il copripiatto e il piatto Gourmet altrimenti il copripiatto potrebbe riscaldarsi troppo.

### Accessori su richiesta

► La leccarda in vetro molto calda può scoppiare se la si appoggia su una superficie fredda, come p.es. su un piano di lavoro in granito o piastrellato. Utilizzare anche in questo caso un sottopentola.



## Come funzionano le microonde?

Nel vano cottura è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde vengono distribuite uniformemente nel vano cottura e inoltre riflesse dalle pareti in metallo. In questo modo le microonde raggiungono le pietanze e l'interno delle stesse da ogni lato. Il piatto girevole inserito consente di ottimizzare la distribuzione delle microonde.

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

Le microonde penetrano direttamente nella pietanza attraverso il recipiente adatto a tale impiego. Le pietanze consistono di numerose piccole molecole; le molecole, soprattutto quelle d'acqua, vengono messe in movimento dalle microonde (ca. 2,5 miliardi di volte al secondo). Si genera quindi calore, dapprima ai bordi delle pietanze e poi al centro. Quanta più acqua contengono quindi le pietanze, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o cottura.

Il calore si genera quindi direttamente nella pietanza, per cui

- generalmente la pietanza può essere cotta con le microonde senza aggiunta oppure con una piccola aggiunta di liquidi o grassi,
- i procedimenti di scongelamento, riscaldamento e cottura nel forno a microonde risultano più rapidi che nel forno tradizionale,
- le sostanze nutritive, come vitamine e minerali, rimangono inalterate,
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a grandi variazioni.

La produzione di microonde termina nel momento in cui si interrompe il procedimento o si apre lo sportello dell'apparecchio.

Nel corso di un procedimento lo sportello chiuso e integro offre sufficiente protezione contro l'eventuale fuoriuscita delle microonde.

# Descrizione delle funzioni

---

## Cosa possono fare le microonde?

Con le microonde è possibile scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti in breve tempo.

Le microonde possono essere sfruttate come segue:

- scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti immettendo una potenza microonde e una durata,
- gli alimenti congelati possono essere dapprima scongelati e poi riscaldati o cotti,
- il forno a microonde può essere considerato un piccolo "aiuto in cucina", p.es. per far lievitare gli impasti, fondere cioccolato e burro, sciogliere gelatina, preparare glassa per torte e preparare conservati di frutta, verdura e pesce.

## A quali modalità di funzionamento sono associate le microonde?

### Sistema con le sole microonde

Modalità adatta a scongelare, riscaldare e cuocere.

### Grigliare

Modalità ideale per grigliare pietanze piane, p.es. bistecche o hamburger.

### Combinazione microonde con grill

Modalità ideale per gratinare e dorare. Le microonde cuociono e il grill dora.

### Programmi automatici

Sono inoltre disponibili i seguenti programmi automatici:

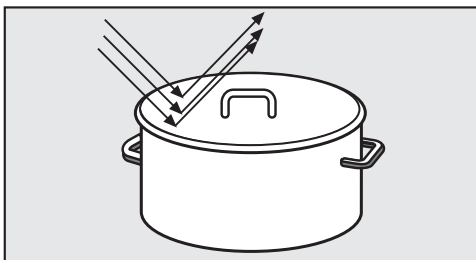
- cinque programmi di scongelamento  
(☼: da Ad 1 a Ad 5),
- quattro programmi di cottura per alimenti congelati  
(☼ SSS: da AC 1 a AC 4),
- e otto programmi di cottura per alimenti freschi  
(SSS: da AC 1 a AC 8).

I programmi dipendono dal peso, vale a dire che occorre immettere il peso degli alimenti.

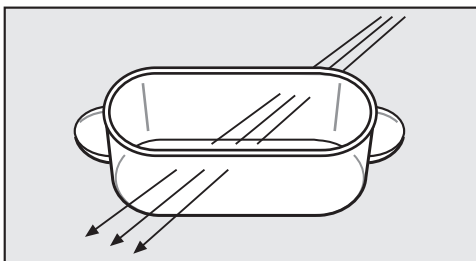
Il peso degli alimenti può essere visualizzato in grammi (g) o in libbre (lb) (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

# Stoviglie adatte alle microonde

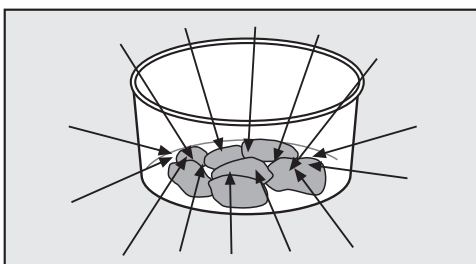
Le microonde




– vengono riflesse dal metallo,



– penetrano vetro, porcellana, materiale plastico, cartone,



– vengono assorbite dagli alimenti.

 Pericolo d'incendio! Le stoviglie non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno a microonde.

## Materiale e forma

Il materiale e la forma delle stoviglie impiegate influenzano i tempi di riscaldamento e di cottura. Recipienti tondi e ovali sono particolarmente adatti a questo tipo di impiego. Questo tipo di forme, rispetto alle forme quadrate o rettangolari, è infatti più adatto per riscaldare uniformemente le pietanze.

Non sono adatte stoviglie e coperchi con maniglie o manopole cavi in cui potrebbe ristagnare umidità. Eccezione: gli spazi cavi sono sufficientemente aerati.

In caso contrario sussiste il pericolo che si generi pressione e si verifichino esplosioni.

Pericolo di ferirsi.

## Metallo

Contenitori metallici, pellicola in alluminio e posate in metallo non vanno inseriti nel forno a microonde. Anche stoviglie con contenuto metallico (ad es. decorazioni come un bordino in oro o blu cobalto) non sono adatte. Il metallo riflette le microonde e disturba il procedimento di cottura. Non introdurre neppure contenitori in plastica dai quali non sia stato completamente rimosso il coperchio in alluminio.

# Stoviglie adatte alle microonde

---

Eccezioni:

- pietanze pronte nelle vaschette di alluminio

possono essere scongelate o riscaldate nell'apparecchio. Attenzione: togliere il coperchio della vaschetta e disporre quest'ultima al centro del vano cottura a una distanza di almeno 2 cm dalle pareti.

La pietanza viene riscaldata solo dall'alto. Affinché il calore possa essere distribuito uniformemente nella pietanza si consiglia di trasferire quest'ultima dalla vaschetta di alluminio in un piatto apposito.

Le vaschette in alluminio potrebbero generare scintille, si consiglia quindi di non appoggiarle sulla griglia.

- Pellicola di alluminio

Se si introducono nel forno dei pezzi non uniformi di carne, p.es. pollame, è possibile scongelare, riscaldare oppure cuocere in modo uniforme se per gli ultimi minuti si coprono le parti più piane con dei pezzetti di alluminio.

La distanza tra i fogli in alluminio e il vano cottura deve essere di almeno 2 cm. La pellicola non deve assolutamente toccare le pareti interne del forno.

- Spiedini di metallo

Utilizzare queste parti in metallo se la carne è molto più grande del metallo.

## Vetro

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

Bicchieri in cristallo che nella maggior parte dei casi contengono piombo possono frangersi nel microonde.

Non sono quindi adatti.

## Porcellana

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

Non devono tuttavia presentare decorazioni metalliche, p.es. bordo dorato o maniglie cave.

## Gres

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

Il gres può diventare particolarmente caldo.

## Smalti e colori

Alcuni smalti e colori applicati sulle stoviglie contengono sostanze metalliche.

E' per questo motivo che queste stoviglie non sono adatte all'impiego con le microonde.

# Stoviglie adatte alle microonde

## Legno

I recipienti in legno non sono adatti alle microonde. L'acqua presente nel legno evapora durante il procedimento di cottura. Il legno si asciuga molto e si formano delle crepe.

## Plastica

Utilizzare stoviglie in plastica per procedimenti che prevedono l'impiego delle sole microonde. Le stoviglie in plastica devono essere termoresistenti e sopportare temperature di almeno 110 °C. In caso contrario la plastica può deformarsi e fondersi con la pietanza.

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

Le stoviglie in melamina non sono adatte all'utilizzo nel forno a microonde; questo tipo di materiale assorbe energia e diventa particolarmente caldo. Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto.

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

Sacchetti di materiale plastico adatti all'impiego in cucina per riscaldare e cuocere le pietanze possono essere utilizzati solo se il sacchetto viene bucherellato. Attraverso i fori può fuoriuscire il vapore. Si impedisce in questo modo che l'aumento della pressione all'interno del sacchetto ne causi lo scoppio. Inoltre sono disponibili sacchetti speciali per la cottura al vapore che non occorre bucherellare prima dell'utilizzo. Attenersi quindi alle indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

Non utilizzare clip metalliche nonché clip di plastica o carta contenenti filo di ferro. Pericolo d'incendio.

## Contenitori "usa e getta"

I contenitori usa e getta in plastica devono avere le caratteristiche descritte al capoverso "Plastica".

Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se per i procedimenti di cottura, riscaldamento o scongelamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.

Per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare l'impiego di contenitori usa e getta.

# Stoviglie adatte alle microonde

---

## Test stoviglie

Test per verificare se stoviglie in vetro, terracotta o porcellana sono adatte alle microonde.

- Sistemare le stoviglie vuote al centro del vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Ruotare il selettore potenza su 800 Watt.
- Immettere 30 secondi con il selettore tempo.
- Premere il tasto Start.

Se durante il test si avverte un crepitio accompagnato da scintille, spegnere immediatamente l'apparecchio (premere due volte il tasto Stop/C).

Stoviglie che causano questi fenomeni non sono adatte all'uso con le microonde.

In caso di dubbi chiedere al produttore o al fornitore delle stoviglie se sono adatte all'utilizzo nel forno a microonde.

Questo test non consente di verificare tuttavia se le parti cave delle maniglie sono sufficientemente aerate.

## Il copripiatto


- impedisce l'eccessiva evaporazione del liquido, soprattutto se le pietanze vengono riscaldate a lungo,
- accelera il processo di riscaldamento della pietanza,
- impedisce l'essiccarsi della pietanza,
- impedisce che nel vano cottura si depositi dello sporco.



Coprire sempre la pietanza con l'apposito copripiatto.

Anziché il copripiatto è possibile utilizzare anche pellicola trasparente adatta all'utilizzo nel forno a microonde.


La pellicola trasparente da cucina convenzionale può invece deformarsi e unirsi alla pietanza per effetto del calore.

 Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi di genera pressione quando li si riscalda. La pressione può causare esplosioni.

Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori chiusi come vasetti con pappe per bambini. Togliere sempre prima il copripiatto. Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.

**Non utilizzare** il copripiatto se

- si riscaldano alimenti impanati.
- si desidera dorare le pietanze, p.es. toast.
- si utilizza il piatto Gourmet.

 Il copripiatto deve essere usato solamente con la modalità "solo microonde".

Il materiale del copripiatto resiste a temperature fino a 110°C.

Per questo motivo deve essere usato solo in forni a microonde nella modalità citata e senza piatto Gourmet. Con temperature alte la plastica può deformarsi e legarsi alle pietanze.


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

## Al primo avvio

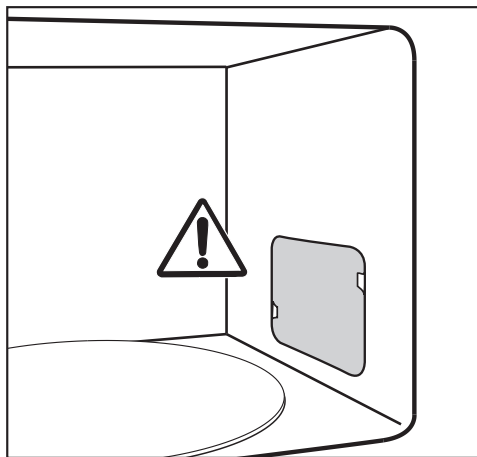
Dopo il trasporto togliere l'apparecchio dall'imballaggio e lasciarlo a temperatura ambiente per circa un paio d'ore prima di metterlo in funzione.

In questo lasso di tempo si verifica una compensazione della temperatura tra l'apparecchio e la temperatura ambiente.

E' importante per il successivo funzionamento dell'elettronica dell'apparecchio.

 Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.

- Eliminare tutti i materiali d'imballaggio dell'apparecchio.



Non togliere la copertura davanti all'apertura della fuoriuscita microonde nel vano cottura e nemmeno la pellicola apposta sul lato interno dello sportello.

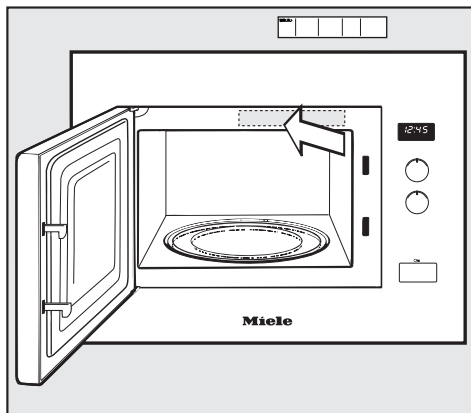
- Verificare e accertarsi che l'apparecchio sia integro.

Non utilizzare il forno a microonde se

- lo sportello è piegato,
- le cerniere dello sportello sono allentate,
- sono visibili fori o crepe nell'involucro, sullo sportello oppure sulle pareti del vano cottura.

Quando il forno è acceso potrebbero fuoriuscire le microonde che rappresenterebbero un problema per l'incolumità dell'utente.

- Pulire il vano cottura nonché gli accessori con un panno e acqua calda.




- Incollare le istruzioni brevi allegate in modo da non ostruire alcuna fessura di aerazione.

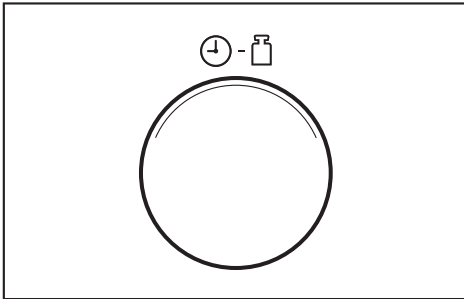




 L'apparecchio può essere avviato solo se è incassato.

### Regolazione dell'orologio






- Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.

Sul display lampeggiano 12:00 e il simbolo  finché è impostata l'ora esatta. Il tempo scorre a partire dalle ore 12:00 poiché l'orologio si avvia già con l'allacciamento alla rete elettrica.





- Ruotare il selettore del tempo per impostare le ore.
- Premere il tasto .
- Ruotare infine il selettore per impostare i minuti.
- Premere il tasto  per confermare le immissioni oppure attendere alcuni secondi.  
L'ora impostata viene registrata. I due punti tra le ore e i minuti lampeggiano.

### Correggere l'ora

- Premere il tasto .  
Sul display lampeggia il simbolo , e l'ora corrente si accende per alcuni secondi.
- Correggere le ore con il selettore tempo.
- Premere il tasto  per conferma oppure attendere alcuni secondi.  
Lampeggia il simbolo , e i minuti correnti si accendono per alcuni secondi.
- Correggere i minuti con il selettore tempo.
- Premere il tasto  per conferma oppure attendere alcuni secondi.

### Oscurare l'ora

- Tenere premuto il tasto  finché il display si oscura.

Sul display appare di nuovo l'ora tenendo premuto il tasto .

# Visualizzazione dell'ora

---

## Oscuramento notturno

E' possibile impostare l'apparecchio in modo che la visualizzazione dell'ora si disattivi di notte dalle 23 alle 4.

Per **attivare** l'oscuramento notturno:

- tenere premuto il tasto Stop/C e premere anche il tasto ⊖.

Sul display appare *DN*.

L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Per **disattivare** l'oscuramento notturno:

- tenere premuto il tasto Stop/C e premere anche il tasto ⊖.

Sul display appare *OFF*.

## Aprire lo sportello

- Per aprire lo sportello premere il tasto "O-".

L'apparecchio si spegne se si apre lo sportello mentre è in funzione.

## Disporre le stoviglie nel vano cottura

Si consiglia di sistemare le stoviglie al centro del vano cottura.

## Piatto girevole

Con l'ausilio del piatto girevole gli alimenti si scongelano, riscaldano o cuociono uniformemente.

Mettere in funzione l'apparecchio solo quando il piatto girevole è correttamente inserito.

Il piatto girevole si avvia automaticamente con qualsiasi procedimento.

Non scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Accertarsi che le stoviglie non superino le dimensioni del piatto.

Se possibile mescolare o voltare la pietanza più volte affinché si riscaldi in modo uniforme.

## Chiudere lo sportello

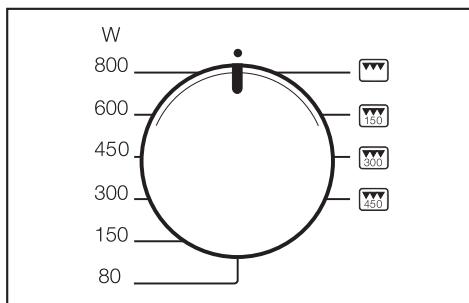
- Chiudere lo sportello.


Se nel corso di un procedimento è stato aperto lo sportello, premere il tasto Start per proseguirlo.

Se lo sportello non è chiuso correttamente non è possibile mettere in funzione l'apparecchio.

## Avviare il procedimento

La selezione della potenza microonde e della durata avviene ruotando il relativo selettore.



- Ruotare il selettore potenza sulla potenza microonde desiderata. Sul display si accendono  e la potenza microonde. Lampeggia 0:00.

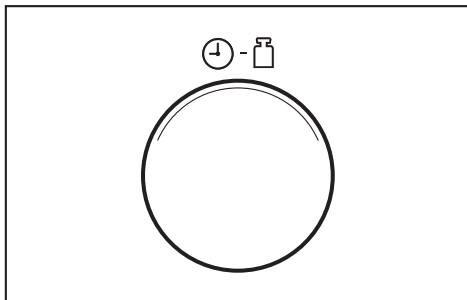
E' possibile scegliere tra 6 livelli di potenza.

Maggiore è la potenza, più microonde raggiungono l'alimento.

## Modalità di utilizzo

Per gli alimenti che durante il procedimento di riscaldamento o di cottura non possono essere mescolati o voltati o che presentano una differente composizione si consiglia di riscaldare con una potenza microonde più bassa.

Solo in questo modo il calore si distribuisce uniformemente. Una durata più lunga consente poi di ottenere il risultato di cottura desiderato.



- Impostare la durata desiderata con il selettore tempo.

E' possibile scegliere una durata tra 10 secondi e 90 minuti.

Eccezione: se è stata selezionata la massima potenza delle microonde è possibile impostare una durata di max. 15 minuti. In caso di utilizzo continuo della massima potenza è possibile che quest'ultima scenda a 450 Watt e che questa riduzione sia visualizzata a display (protezione antisurriscaldamento).

Il tempo necessario dipende

- dalla temperatura di partenza dell'alimento.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un riscaldamento o una cottura più lunghi rispetto agli

alimenti conservati a temperatura ambiente.

- dal tipo e dalle caratteristiche degli alimenti.

Verdure fresche contengono più acqua rispetto alla verdura confezionata per cui il tempo di cottura sarà sicuramente più breve.

- dalla frequenza con cui si mescola o si volta la pietanza.

Mescolando o voltando spesso la pietanza il calore si distribuisce uniformemente e il tempo di cottura è sicuramente più breve.

- dalla quantità degli alimenti.

Vale la seguente regola:  
doppia quantità – durata quasi doppia

Se la quantità di alimenti è minore, il tempo si riduce di conseguenza in maniera proporzionale.

- dalla forma e dal materiale delle stoviglie.

- Avviare il procedimento premendo il tasto Start.

Il vano cottura si accende.

E' possibile avviare un procedimento solo se lo sportello dell'apparecchio è chiuso.

## Indicazione "door"

Questa indicazione sul display ricorda che l'apparecchio non può essere avviato senza aver precedentemente introdotto le pietanze nel vano.

Nel caso venisse avviato senza introdurre le pietanze, potrebbe danneggiarsi.

Se si preme il tasto Start senza aver precedentemente aperto lo sportello, sul display appare **door**. Ciò significa che probabilmente nell'apparecchio non è stata introdotta alcuna pietanza poiché negli ultimi 20 minuti non è stato aperto lo sportello. L'avvio rimane bloccato finché si apre lo sportello.

## Interrompere/ Proseguire il procedimento

In qualsiasi momento il **procedimento** può essere . . .

. . . **interrotto:**

- premere il tasto Stop/C oppure aprire lo sportello.

Il tempo viene mantenuto.

. . . **proseguito:**

- chiudere lo sportello e premere il tasto Start.

Il procedimento continua.

## Modificare le immissioni

Qualora dopo l'avvio del procedimento si riscontrasse che . . .

. . . la **potenza microonde** è troppo alta o troppo bassa:

- selezionare una nuova potenza microonde.

. . . la **durata** immessa è troppo breve o troppo lunga:

- interrompere il procedimento (premere una volta il tasto Stop/C), impostare una nuova durata con il selettore tempo e proseguire il procedimento (premere il tasto Start),

o in alternativa:

- se nel corso del funzionamento si preme il tasto Start, a ogni pressione del tasto Start il tempo di cottura si prolunga di un altro minuto (eccezione: alla massima potenza rispettivamente di 30 secondi).

## Cancelare il procedimento

- Premere due volte il tasto Stop/C.

## Al termine del procedimento

Al termine del procedimento suona un segnale acustico. L'illuminazione del vano cottura si spegne.

Per i primi 20 minuti dopo la fine del programma ogni 5 minuti suona un breve segnale.

- Per disattivare il segnale in anticipo premere il tasto Stop/C.


# Modalità di utilizzo

---

## Dispositivo automatico scaldavivande

Il dispositivo automatico scaldavivande si attiva se al termine di un procedimento di cottura a minimo 450 Watt lo sportello rimane chiuso e non viene premuto alcun tasto.


Dopo ca. 2 minuti si attiva il dispositivo automatico scaldavivande a 80 Watt per max. 15 minuti .

Sul display si accendono , 80 W e **H:H**.




Se si apre lo sportello oppure si preme un tasto o si ruota il selettore mentre è attivo il dispositivo automatico scaldavivande si interrompe il procedimento.


La funzione "scaldavivande" non può essere impostata separatamente.

## Quick-Start (programmabile)

Per avviare l'apparecchio alla massima potenza è sufficiente premere il tasto Start / .

E' possibile scegliere tre tempi memorizzati:




- 30 s: premere 1 volta il tasto Start / 
- 1 min: premere 2 volte il tasto Start / 
- 2 min: premere 3 volte il tasto Start / 

Premendo quattro volte di seguito il tasto Start / , scorre nuovamente la prima durata memorizzata ecc.

Se durante il procedimento si preme il tasto Start, a ogni pressione di questo tasto il tempo di cottura aumenta di 30 secondi.

## Programmare la durata

E' possibile modificare i tempi memorizzati.

- Con il tasto Start /  selezionare la relativa posizione in memoria (premere 1, 2 o 3 volte) e tenere premuto il tasto Start / .
- Modificare contemporaneamente il tempo con l'apposito selettore (max. 15 minuti). Rilasciando il tasto Start /  parte il programma modificato.

In caso di interruzione della corrente i tempi precedentemente programmati non sono più memorizzati e devono essere reimmessi.

## Blocco

Il blocco impedisce che l'apparecchio venga utilizzato impropriamente.

### Attivare il blocco

- Tenere premuto il tasto Start/C finché suona un segnale acustico e sul display appare il simbolo della chiave:



questo simbolo si spegne dopo breve tempo.

Premendo qualsiasi tasto o ruotando il regolatore o il selettore appare di nuovo il simbolo della chiave.

Dopo un'interruzione della corrente è necessario riattivare il blocco.

### Disattivare il blocco

- Per disattivare il blocco tenere di nuovo premuto il tasto Stop/C finché suona un segnale acustico.

## Timer

Per controllare procedimenti esterni, come p.es. per cuocere le uova, è possibile impostare il timer. Il tempo impostato scorre in scatti di secondi a ritroso.

- Premere il tasto  $\Delta$ .  
Sul display lampeggia 0:00 e si accende il simbolo  $\Delta$ .
- Impostare il tempo desiderato con l'apposito selettore.
- Premere il tasto Start per avviare il procedimento.  
Il tempo impostato parte dopo alcuni secondi anche senza averlo avviato.
- Trascorso il tempo impostato suona un segnale acustico, appare l'ora corrente e il simbolo  $\Delta$  lampeggia.
- Premere una volta il tasto Stop/C e il simbolo  $\Delta$  scompare.

### Correggere il tempo impostato




- Premere il tasto Stop/C.  
Il tempo che scorre è terminato.
- Impostare il nuovo tempo come descritto sopra.

# Modalità di utilizzo

---


## Timer più procedimento di cottura

Il timer può essere impostato anche insieme a un procedimento di cottura in corso e scorre in background.

- Durante il procedimento di cottura premere il tasto .  
Sul display lampeggia 0:00 e si accende il simbolo .
- Impostare il tempo desiderato con l'apposito selettore.
- Attendere alcuni secondi e il tempo impostato scorre.  
Dopo un paio di secondi l'indicazione commuta nuovamente al procedimento di cottura in corso. Il tempo che scorre in background viene rappresentato dal simbolo  acceso.

In questo caso per avviare il timer non premere il tasto Start altrimenti si prolungherebbe di un minuto anche la durata del procedimento in corso.

## Visualizzare il tempo impostato

- Premere il tasto .  
Viene visualizzato il valore corrente del timer.



Il grill può essere utilizzato in quattro modalità differenti, vale a dire da solo o con tre differenti combinazioni con le microonde; in questo caso il grill è combinato a una precisa potenza delle microonde.

Se il tempo complessivo del grill è <15 min., preriscaldare il grill per circa 5 minuti.

Per grigliare uniformemente le fette di carne o di pesce sui due lati, voltarle a metà tempo di cottura. Le fette e le parti piane possono essere voltate solo una volta, mentre le parti rotonde o più grandi più volte.

I tempi relativi al grill sono indicativi poiché durante la cottura al grill i tempi dipendono dal tipo e dallo spessore della pietanza e dalle caratteristiche che si desiderano.


Grigliando le pietanze direttamente sul grill si consiglia di sistemarsi sotto una pirofila resistente alle temperature alte e adatta alle microonde per raccogliere il grasso derivante dalla cottura.

**Suggerimento:** è adatta la leccarda in vetro, disponibile come accessorio presso Miele.

Il piatto Gourmet in dotazione non è adatto per raccogliere il grasso. Il piatto vuoto infatti si surriscalderebbe. In questo modo si danneggerebbe il rivestimento del piatto.

- Disporre gli alimenti nelle apposite stoviglie.
- Disporre la griglia e una pirofila resistente alle alte temperature e adatta alle microonde, o la leccarda in vetro

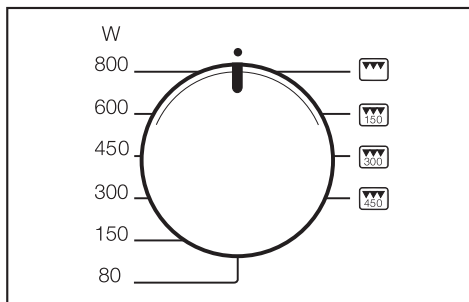
oppure delle stoviglie adatte con le pietanze sul piatto girevole.



 La griglia e le stoviglie diventano molto calde nel corso della cottura. Pericolo di ustione!

Le stoviglie e la griglia si puliscono più facilmente se ammoliate in acqua e tersivo subito dopo l'utilizzo.

### Grigliare senza le microonde

Questa modalità è ideale per grigliare pietanze piane, p.es. bistecche o hamburger.



- Ruotare il selettore potenza sul simbolo .  
Sul display si accende il simbolo grill  e 0:00 lampeggia.
- Impostare il tempo con l'apposito selettore.
- Premere il tasto Start.  
Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

## Uso - grill

### Modificare il tempo

La durata può essere modificata mentre il forno è in funzione; allo scopo interrompere il procedimento (premere il tasto Start/C), modificare il tempo e proseguire il procedimento (premere il tasto Start).

A ogni pressione del tasto il tempo si prolunga di un ulteriore minuto.

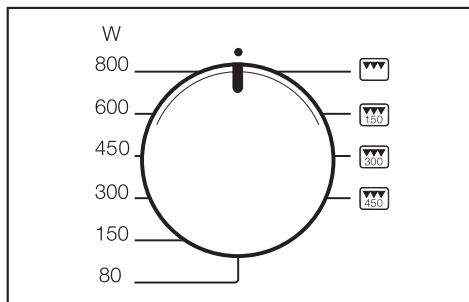
Col passare del tempo nell'area del grill il cielo del vano cottura diventa bluastro. Si tratta di inevitabili tracce dovute all'utilizzo che però non pregiudicano il funzionamento dell'apparecchio.

### Combinazione microonde con grill

Questa modalità è adatta per dorare e gratinare. Le microonde cuociono e il grill dora.

Il grill può essere inoltre combinato con tre differenti livelli di potenza delle microonde, vale a dire:  
150, 300 e 450 Watt.

Mentre funziona il forno è possibile passare da una combinazione all'altra senza dover interrompere il procedimento.



- Ruotare il selettore potenza sulla combinazione desiderata , oppure .

Sul display si accendono , la potenza microonde e il simbolo grill . Lampeggia 0:00.

- Impostare il tempo con l'apposito selettore.
- Premere il tasto Start.  
Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

### Modificare il tempo


A seconda delle necessità il tempo può essere modificato mentre il forno funziona; allo scopo interrompere il procedimento (premere il tasto Stop/C), modificare il tempo, proseguire il procedimento (premere il tasto Start).

A ogni pressione del tasto Start il tempo di cottura si prolunga di un minuto durante il funzionamento del forno.

## Indicazioni d'uso

Il piatto Gourmet diventa molto caldo. Afferrare quindi il piatto caldo solo indossando gli appositi guanti. Per appoggiarlo utilizzare un sottopentola resistente alle alte temperature.

## Prima dell'uso

Prima dell'uso versare nel piatto 400 ml di acqua e 3 - 4 cucchiaini di aceto o succo di limone e riscaldare a 450 Watt + grill  per 5 minuti.

Il rivestimento del piatto Gourmet consente agli alimenti di staccarsi bene e di pulire il piatto senza alcuna difficoltà. Rivestimenti simili al teflon sono soggetti a tagli e a graffi. Non tagliare quindi gli alimenti direttamente nel piatto.

Utilizzare mestoli in legno o plastica per voltare o mescolare le pietanze. Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento.


## Iniziare ad arrostire/ Dorare

Per arrostire le pietanze utilizzare solo piccole quantità di grasso/olio. Il rivestimento antiaderente evita che le pietanze si attacchino permettendo di cucinare senza grassi.

Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli. Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Pericolo d'incendio!

- Preparare le pietanze affinché subito dopo il riscaldamento possano essere sistemate nel piatto caldo.
- Sistemare il piatto Gourmet direttamente sul piatto girevole.

Non posizionare il piatto direttamente sulla griglia e mantenere sempre una distanza di circa 2 cm dalla parete del vano cottura affinché non si generino scintille che possono danneggiare il piatto e il vano cottura.

- Riscaldare il piatto a 450 Watt + grill  per max. 5 minuti.

Non surriscaldare il piatto vuoto. In questo caso il rivestimento si danneggia. Non sistemare quindi il piatto sotto la griglia per raccogliere il grasso.

Se si utilizzano oli per arrostire è possibile sia riscaldare l'olio direttamente con il piatto sia versarlo nel piatto dopo che quest'ultimo è stato riscaldato.

Aggiungere il burro sempre dopo aver riscaldato il piatto poiché è sensibile alle alte temperature e diventerebbe troppo scuro.


Asciugare sempre bene la carne, il pollame, il pesce e la verdura prima di disporli nel piatto Gourmet.


Non utilizzare il piatto Gourmet per cuocere o per riscaldare uova già cotte; le uova potrebbero scoppiare.


# Piatto Gourmet


---


## Esempi d'impiego

Preriscaldare il piatto Gourmet sul piatto girevole a 450 Watt + grill  per max. 5 minuti.


Bastoncini di pesce (surgelati), 150 g + 2 cucchiaini di olio , 3 – 4 min. per lato.

Hamburger, 2 pezzi + 2 cucchiaini di olio , 3 – 4 min. per lato.

Crocchette (surgelate), 10 – 12 pezzi + 2 cucchiaini di olio , 6 – 8 min., voltare di tanto in tanto

Bistecca, ca. 200 g , ca. 5 min. per lato (a seconda del grado di cottura)

Pizza (surgelata), 300 g, , 7 – 9 min.

Pizza, fresca, senza preriscaldamento , ca. 15 min. (a seconda del condimento).

## Ricette

I tempi indicati sono tempi complessivi necessari per la preparazione e la cottura delle pietanze. I tempi di riposo oppure necessari per marinare gli alimenti sono indicati a parte.

## Croque Monsieur (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 10 – 15 minuti

6 fette di pane di toast  
30 g di burro morbido  
75 g di Emmentaler, grattugiato  
3 fette di prosciutto

Spalmare il burro sulle fette da toast. Distribuire il formaggio sulle fette da toast e su ciascuna fetta una fettina di prosciutto. Sistemare sul prosciutto le fette di toast imburrate restanti. Disporre i toast nel piatto Gourmet riscaldato per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Sistemare sul piatto girevole, dorare per circa 3 minuti a 450 Watt + grill.

Altri ripieni: tonno sgocciolato al naturale e anelli di cipolla tagliati sottili oppure fette di ananas, formaggio e prosciutto.

### **Padellata di verdure (per 3 persone)**

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

2 cipolle  
2 cucchiaini di olio  
100 g di funghi champignon, puliti  
150 g di carote piccole (surgelate) o carote a rondelle  
100 g di rosette di broccoli  
1 peperone rosso o 100 g di peperoni a listarelle (surgelato)  
1 pomodoro  
sale, pepe  
30 g di parmigiano, grattugiato

Tagliare le cipolle ad anelli sottili, tagliare i peperoni in quattro parti, eliminare i semi e tagliare a listarelle. Tagliare il pomodoro a dadini. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi olio e cipolla. Sistemare di nuovo il piatto Gourmet sul piatto girevole, dorare a 450 Watt + grill per 2 minuti. Aggiungere i funghi, le carote, i broccoli, i peperoni, i pomodori e le spezie e mescolare. Cuocere per circa 6 minuti a 450 Watt + grill. Voltare e spolverizzare con il parmigiano.

### **Patate "saltate" (per 2 persone)**

Tempo di preparazione: 25 – 30 minuti

400 g di patate pelate  
2 piccole cipolle  
50 g di Emmentaler, grattugiato  
sale, pepe  
20 g di burro

Grattugiare patate e cipolle grossolanamente e mescolare a formaggio, sale e pepe. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi il burro e fonderlo. Versare il composto delle patate e impastare. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole, cuocere per circa 8 minuti a 450 Watt + grill. Voltare e cuocere per altri 4 minuti finché il composto diventa dorato.

Con salmone affumicato o prosciutto a pezzetti acquista un sapore particolare.

## Piatto Gourmet

---

### **Filetto di maiale (per 2 persone)**

Tempo di preparazione: 15 – 20 minuti

1 filetto di maiale (circa 400 g)  
4 fette di pancetta  
sale, pepe  
10 g di burro  
200 g di funghi champignon, a fette  
200 ml di panna  
2 cucchiaini di rum

Tagliare il filetto di maiale in quattro fettine. Insaporire ogni fetta di sale e pepe, avvolgere in una fetta di speck e chiudere eventualmente con uno stuzzicadenti. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi il burro e il filetto. Sistemare sul piatto girevole, cuocere per circa 3 minuti a 450 Watt + grill. Togliere la carne e coprirla per mantenerla calda. Aggiungere funghi, panna e rum al liquido derivante dalla cottura, stufare per circa 4 minuti alla massima potenza. Servire con la carne.

### **Filetto di maiale "saporito"**

Tempo di preparazione: 10 – 12 minuti

Tagliare 1 filetto di maiale in 4 fette. Cuocere nel piatto Gourmet per circa 4 minuti per lato a 450 Watt + grill. Poi aggiungere 50 ml di vino bianco, 125 ml di panna, 2 cucchiaini di soffritto di farina classico e 150 g di Roquefort, mescolare e cuocere per altri 3 minuti.

### **Dadi di pollo saporiti (per 3 persone)**

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

600 g di filetto di pollo o tacchino  
2 cucchiaini di olio  
2 cucchiaini di vino bianco  
2 cucchiaini di succo di mela  
1 cucchiaino di succo di limone  
sale, pepe nero  
1 cucchiaino di curry  
1 punta di rosmarino tritato  
1 punta di zenzero tritato  
1 punta di pepe di Caienna  
1/2 cucchiaino di tabasco  
20 g di burro

Tagliare il filetto a dadini di 2 cm x 2 cm. Mescolare gli altri ingredienti, a eccezione del burro, e versare il tutto sui dadi. Mescolare e lasciare rapprendere per circa 30 minuti. Sistemare il piatto Gourmet sul piatto girevole. Riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi il burro poi i dadi di carne sgocciolati. Disporre il piatto sulla base girevole e cuocere per circa 4 minuti a 450 Watt + grill, voltare e cuocere per altri 4 minuti con la stessa impostazione. Se durante la cottura si forma tanto liquido e la carne non si dora, eliminare un po' di succo.

### **Filetto di salmone "al naturale" (per 2 persone)**

Tempo di preparazione: 5 – 10 minuti

2 filetti di salmone (150 g cad.)

1 cucchiaio di succo di limone

sale, pepe bianco

Irrorare i filetti di salmone con succo di limone, lasciare riposare per circa 10 minuti. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Disporre i filetti di salmone speziati e asciugati con carta cucina sul piatto Gourmet, tamponare. Disporre sul piatto girevole, cuocere a 450 Watt + grill per circa 1 minuto e  $\frac{1}{2}$  - 2 per lato.

Servire il salmone con riso, salsa olandese o burro fuso e una foglia di insalata.

## Piatto Gourmet

---

### Torta all'ananas

Tempo di preparazione: 20 – 25 minuti

Impasto:

2 uova

80 g di zucchero

1 $\frac{1}{2}$  di banane mature

30 g di cioccolato grattugiato

100 g di farina

$\frac{3}{4}$  di cucchiaino di lievito in polvere

Decorazione:

1 barattolo di fette di ananas

(peso sgocciol. 240 g)

1 $\frac{1}{2}$  cucchiaino di zucchero di canna

1 $\frac{1}{2}$  cucchiaino di cocco a scaglie

Mescolare uova e zucchero fino a ottenere un composto cremoso. Schiacciare le banane con una forchetta e aggiungerle al composto. Aggiungervi la farina precedentemente mescolata al lievito e al cioccolato. Distribuire l'impasto nel piatto Gourmet. Distribuire le fette di ananas sull'impasto e spolverizzare con zucchero e cocco. Sistemare il piatto sulla base girevole. Cuocere la torta all'ananas per circa 10 minuti a 450 Watt + grill fino a raggiungere un colore dorato. Tagliare in 8 pezzi.

### Torta "rapida" alle mandorle

Tempo di preparazione: 20 – 25 minuti

Impasto:

100 g di farina

$\frac{1}{2}$  cucchiaino di lievito

75 g di burro o margarina

30 g di zucchero

Decorazione:

75 g di burro

100 g di mandorle, tritate

$\frac{1}{3}$  di fialetta all'aroma di mandorla

30 g di zucchero

$\frac{1}{2}$  bustina di zucchero vanigliato

75 ml di panna

Distribuire sulla torta 50 g di marmellata di albicocche.

Lavorare insieme farina, lievito, burro e zucchero fino a ottenere un impasto liscio. Disporre l'impasto nel piatto Gourmet e formare un bordo alto 1 cm. Disporre il piatto Gourmet sulla base girevole e precuocere l'impasto per circa 4 minuti a 450 Watt + grill. Per la decorazione fondere il burro, aggiungere gli altri ingredienti, mescolare e far cuocere lentamente per circa 5 minuti. Distribuire il composto alle mandorle caldo sull'impasto. Sistemare il piatto Gourmet sulla base girevole e cuocere la torta alle mandorle per 5 minuti a 450 Watt + grill finchè diventa dorata. Lasciare raffreddare poi spennellare con marmellata di albicocche. Tagliare in 8 pezzi.




Tutti i programmi automatici dipendono dal peso.


Il peso degli alimenti può essere visualizzato in grammi (g) o in libbre (lb) (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

Dopo aver selezionato il programma, immettere il peso dell'alimento. L'apparecchio assume automaticamente il tempo associato al peso immesso.

Per i minuti indicati tenerne conto anche per la temperatura ambiente (tempo di compensazione) affinché il calore possa distribuirsi uniformemente nella pietanza.

### Dispositivo automatico di scongelamento

Sono disponibili cinque programmi per lo scongelamento di diversi gruppi di alimenti (tasto ). Il tempo di compensazione in Ad 3 arriva fino a 30 minuti secondo il peso, in altri programmi arriva fino a 10 minuti.

Ad 1  bistecche, cotolette (0,2 -0,8 kg)

Ad 2  carne macinata (0,2 -0,8 kg)

Ad 3  pollo (0,9 – 1,5 kg)


Ad 4  torte (0,1 – 1,4 kg)

Ad 5  pane (0,1 – 1,0 kg)

Questo programma è particolarmente adatto per scongelare pane a fette. Se possibile, sistemare le fette di pane singolarmente nell'apparecchio oppure trascorso metà del tempo di scongelamento separarle l'una dall'altra.

### Dispositivo automatico di cottura

Esistono quattro programmi per alimenti surgelati e otto programmi per alimenti freschi. Il tempo di compensazione per questi programmi è di circa 2 minuti.


 Utilizzare il copripiatto solo quando si utilizza la modalità con le sole microonde.


Non utilizzare mai il copripiatto se si utilizza il grill quindi per i programmi da AC 4 a AC 8.

La plastica del copripiatto potrebbe deformarsi e fondersi con le pietanze.

### Cuocere alimenti surgelati

AC 1  verdure (0,1 – 0,6 kg)

AC 2  piatto pronto, rimestabile (0,3 -1,0 kg)

AC 3  sfornato, gratin (0,2 – 0,6 kg)

AC 4  patatine fritte (0,1 – 0,3 kg)

### Cuocere alimenti freschi


AC 1  verdure (0,1 – 0,6 kg)

AC 2  patate (0,1 – 0,8 kg)

AC 3  pesce (0,4 -1,2 kg)


AC 4  spiedini (0,2 – 0,8 kg)

AC 5  pollo al grill (0,9 -1,4 kg)

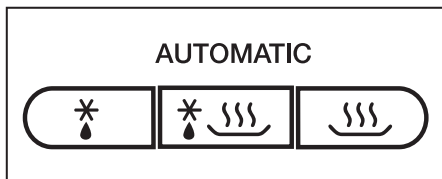
AC 6  cosciotti di pollo (0,25 -0,75 kg)



AC 7  sfornato di pesce (0,6 -1,2 kg)



## Uso - programmi automatici

AC 8  gratin/sformati, ad es.:  
gratin di patate (0,5 – 1,5 kg)



Al termine del procedimento suona un segnale acustico.  
L'illuminazione del vano cottura si spegne.



- Premere il tasto relativo finché sul display appare il programma automatico desiderato: ad es. per il programma AC 5  (pollo al grill) premere cinque volte il tasto .

Sul display lampeggia g o lb quando viene richiesta l'immissione del peso e si accendono il programma (ad es. AC 5) e i simboli delle modalità ( per microonde e  per grill).


- Impostare il peso con il selettore.
- Premere il tasto Start.

Il tempo relativo al peso inizia a scorrere e si accendono i simboli delle modalità al momento in corso ( e/o .

Trascorso metà del tempo di cottura suona un segnale acustico.

- Interrompere il programma per volta-re o mescolare, se possibile, le pietanze e proseguire il programma.

In caso di necessità i tempi programmati possono essere prolungati di un paio di minuti durante l'esercizio (premere il tasto Start finché sul display appare il tempo desiderato). Per tutti i programmi è possibile solo un aumento di pochi minuti.

Di seguito sono elencati alcuni suggerimenti di ricette per i programmi automatici "Cuocere alimenti freschi  " che possono essere completate o modificate.

È importante che ci si attenga alle indicazioni di peso per i rispettivi programmi. Se si superano le indicazioni di peso è possibile che la pietanza non si cuocia sufficientemente.

### AC 1 Verdure

Mettere in una fondina le verdure mondate e preparate. A seconda della freschezza e del contenuto di umidità aggiungere 3-4 cucchiaini di acqua e un pizzico di sale oppure altre spezie. Immettere il peso comprensivo dell'acqua e cuocere in una fondina con coperchio. Dopo metà cottura suona un segnale che indica di voltare o mescolare la pietanza.

Quando si preparano verdure con liquido immettere il peso comprensivo degli ingredienti utilizzati per il sugo. Tenere conto delle indicazioni di peso massimo.

### Carote in salsa di prezzemolo (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

350 g di carote, mondate  
5 g di burro  
50 ml di brodo vegetale  
75 g di crème fraîche  
1 cucchiaino di vino bianco  
sale, pepe  
1 pizzico di zucchero  
½ cucchiaino di senape  
1-2 cucchiaini di prezzemolo, fresco, tritato oppure  
1 cucchiaino di prezzemolo, essiccato e sbriciolato  
ca. 1 cucchiaino di legante chiaro per salse

Tagliare le carote in listarelle (spessore ca. 3 – 4 mm) oppure a rondelle (3 – 4 mm).

Mescolare burro, brodo, crème fraîche e gli altri ingredienti e versare il tutto con le carote in una fondina.

Cuocere con coperchio, mescolare quando suona il segnale acustico.

Impostazione: pietanza fresca AC 1 

Peso: 525 g

Livello: piatto girevole

### AC 2 Patate

Con questo programma è possibile preparare patate lesse, con e senza buccia, e in brodo. Immettere il peso per patate e liquido.

Disponere le patate lesse senza buccia in una fondina, salare e cuocere con coperchio.

Per la cottura di patate lesse con buccia, aggiungere per ogni patata 1 cucchiaio di acqua. Bucherellare la buccia delle patate con una forchetta oppure con uno spiedino di legno e cuocere con coperchio.

### Patate dorate (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

500 g di patate pelate  
1 cipolla a dadini  
10 g di burro  
1 – 2 cucchiaini di curry in polvere  
250 ml di brodo vegetale  
50 ml di panna  
125 g di piselli (surgelati)  
sale, pepe

Tagliare le patate a dadi (ca. 3 x 3 cm) oppure utilizzare patate di piccole dimensioni.

Versare tutti gli ingredienti in una fondina sufficientemente grande e mescolare.

Cuocere con coperchio, quando suona il segnale acustico mescolare il tutto e continuare la cottura.

Impostazione: pietanza fresca AC 2 

Peso: 1.000 g

Livello: piatto girevole

### AC 3 Pesce al curry (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 35 – 45 minuti

300 g di ananas a pezzi  
1 peperone rosso  
1 piccola banana  
500 g di scorfano  
3 cucchiaini di succo di limone  
30 g di burro  
100 ml di vino bianco  
100 ml di succo di ananas  
sale, zucchero, pepe  
2 cucchiaini di legante chiaro per salse

Tagliare il filetto di pesce a dadini, versare in una fondina e irrorare con succo di limone.

Tagliare il peperone in quattro pezzi, eliminare i semi e tagliare a listarelle sottili. Sbucciare la banana e tagliare a rondelle. Aggiungere la banana con i peperoni e l'ananas al pesce e mescolare. Aggiungere il burro. Mescolare vino, succo, spezie e legante per salsa e aggiungere al pesce nella fondina. Mescolare tutti gli ingredienti e cuocere con coperchio.

Impostazione: pietanza fresca AC 3 

Peso: ca. 1200 g

Livello: piatto girevole

## AC 4 spiedini al grill

### Spiedini di filetto (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti  
+ 1 ora di riposo

1 filetto di maiale, ca. 300 g

1 peperone rosso

2 cipolle

Per marinare:

8 cucchiaini di olio

pepe, sale, peperone, chili

8 spiedini in legno

Tagliare il filetto di maiale in 16 pezzi.

Pulire il peperone e tagliarlo a pezzetti.

Tagliare le cipolle.

Infilare sullo spiedino carne, peperone e cipolla, alternandoli.

Per la marinata mescolare bene gli ingredienti e spennellare poi gli spiedini.

Lasciare rapprendere per circa un'ora.

Disporre gli spiedini sulla griglia e infornare con una pirofila termoresistente e adatta all'utilizzo nel forno a microonde.

Voltare a metà tempo di cottura (suona un segnale acustico).

Impostazione: pietanza fresca AC 4 

Peso: ca. 100 g per ogni spiedino

Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

### Spiedini di pollo (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti  
+ 1 ora di riposo

4 petti di pollo di ca. 120 g cadauno

4 fette di ananas (in barattolo)

16 metà albicocche (in barattolo)

Per la marinata:

4 cucchiaini di olio di oliva

4 cucchiaini di olio di sesamo

pepe, sale,

½ cucchiaino di peperoncino in polvere

½ cucchiaino di curry

un pizzico di chili

A piacere un po' di zenzero, tritato o

coriandolo, tritato

8 spiedini in legno

Tagliare in 4 pezzi ogni filetto di petto di pollo. Tagliare in 4 pezzi anche le fette di ananas. Far sgocciolare bene anche le metà albicocche.

Per la marinata mescolare bene tutti gli ingredienti.

Infilare sugli spiedini i pezzi di pollo,

l'ananas e l'albicocca alternandoli,

spennellare con la marinata e far rapprendere per circa un'ora.

Disporre gli spiedini sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde.

Voltare a metà tempo di cottura (suona un segnale acustico).

Impostazione: pietanza fresca AC 4 

Peso: ca. 100 g per ogni spiedino

Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

### AC 5 Pollo al grill

Tagliare a metà il pollo. Spennellare con olio e insaporire con le spezie. Disporre il pollo sulla griglia dapprima con il lato da taglio rivolto verso l'alto e infornare con una pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà tempo di cottura (segnale acustico) voltare il pollo e terminare la cottura.

### AC 6 Cosciotti di pollo

Spennellare le cosce di pollo con olio e insaporire con le spezie. Disporre sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà tempo di cottura (segnale acustico) voltare le cosce di pollo e terminare la cottura.

### Per AC 5 e AC 6

Affinché il pollame abbia un bel colore quando lo si griglia si consiglia di aggiungere un mix di peperoncino e curry. Oltre al sapore più accentuato, grazie alle spezie la pelle del pollo diventa appetitosa e dorata.

### AC 7 Soufflé di pesce

#### Pesce in crosta (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti


400 g di filetto di scorfano  
3 cucchiaini di succo di limone  
sale, pepe bianco  
50 g di burro  
2 cucchiaini di senape  
1 cipolla, a dadini  
40 g di formaggio Gouda, grattugiato  
20 g di pangrattato  
2 cucchiaini di aneto, tritato

Spennellare il filetto di pesce con il succo di limone e lasciar riposare per una decina di minuti. Imburrare una forma piana per disporvi il soufflé.

Asciugare il pesce tamponandolo con carta cucina, insaporire con sale e pepe e disporlo nella forma.

Mescolare il burro fuso (450 W, 40 – 50 sec.) con senape, cipolla, formaggio, pangrattato e aneto e distribuirlo sul pesce. Cuocere finché il soufflé assumerà un aspetto dorato.

Impostazione: pietanza fresca

AC 7 

Peso: ca. 600 g

Livello: piatto girevole

## **Gratin di scorfano e pomodoro (per 4 persone)**

Tempo di preparazione: 35 – 45 minuti

500 g di filetto di scorfano  
2 cucchiaini di succo di limone  
500 g di pomodori  
sale alle erbe  
2 cucchiaini di origano, macinato  
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Tagliare lo scorfano a pezzi, spennellarlo con succo di limone e farlo riposare per circa 10 minuti.

Tagliare i pomodori a dadini e disporli col pesce e una parte di formaggio nella forma.

Insaporire di sale alle erbe e di origano e mescolare.

Distribuire sul composto il formaggio rimasto e cuocere senza coperchio.

Impostazione: pietanza fresca

AC 7 

Peso: ca. 1.150 g

Livello: piatto girevole

## **AC 8 Gratin/Soufflè**

### **Gratin di verdure (per 4 persone)**

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti.

400 g di cavolfiore o broccoli  
400 g di carote

Per la salsa al formaggio:

20 g di margarina  
20 g di farina  
300 ml di brodo vegetale  
200 ml di latte  
100 g di formaggio Emmenthal, a dadini  
50 g di formaggio Gouda, grattugiato  
pepe, sale, noce moscata macinata,  
1 cucchiaino di prezzemolo, tritato

Tagliare il cavolfiore o i broccoli a rosette, le carote a rondelle (3 mm). Disporre le verdure nella forma (diametro ca. 24 cm) e mescolare.

Riscaldare la margarina, aggiungere la farina e, continuando a mescolare, anche latte e brodo. Aggiungere il formaggio Emmenthal e far fondere lentamente. Insaporire con sale, pepe e noce moscata e aggiungere il prezzemolo.

Distribuire la salsa sulle verdure, cospargere il formaggio e cuocere senza coperchio.

Impostazione: pietanza fresca AC 8 

Peso: 1.500 g

Livello: piatto girevole

### **Gratin di patate e formaggio (per 4 persone)**

Tempo di preparazione: 25 – 30 minuti

500 g di patate, sbucciate  
250 ml di panna  
125 g di crème fraîche  
150 g di formaggio Gouda, grattugiato  
1 spicchio di aglio  
sale, pepe nero, noce moscata  
burro

Tagliare le patate a fette sottili, mescolare con circa 2/3 di formaggio e disporre in una forma in cui è stato cosperso l'aglio grattugiato (diametro ca. 24 cm).

Mescolare insieme panna e crème fraîche, insaporire di sale, pepe e noce moscata e distribuire sul gratin di patate e formaggio. Cospargere con il formaggio rimasto, infornare e cuocere senza coperchio.

Impostazione: pietanza fresca AC 8 

Peso: 1.050 g

Livello: piatto girevole



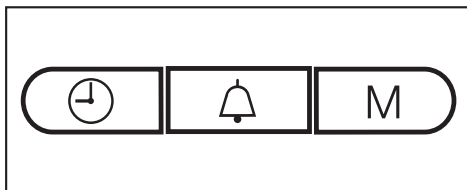
## Memorizzare un programma personale (Memory)

E' possibile memorizzare un programma individuale. Questa posizione di memoria si può sfruttare per un piatto che si prepara spesso. Il programma può presentare uno svolgimento da 1 a 3 livelli (p.es.: un minuto 600 Watt, poi 2 minuti grill e infine 3 minuti a 150 Watt con grill).

### Programmazione

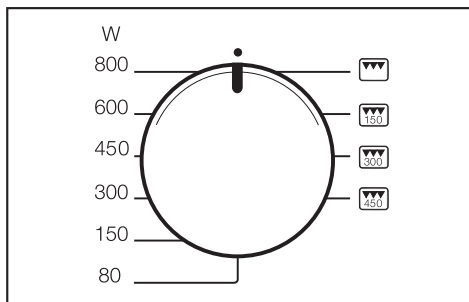
(p.es. svolgimento programma a tre livelli)

- Selezionare prima la modalità di funzionamento della prima fase.
- Poi selezionare la durata.



- Premere il tasto M. Sul display si accende 1, il 2 lampeggia.
- Selezionare la seconda modalità e la durata.
- Premere di nuovo il tasto M. Adesso il 2 è acceso e il 3 lampeggia.
- Selezionare poi la terza modalità e la durata. Premere il tasto M.

Dopo la terza fase, con il tasto M è possibile scorrere le immissioni e controllarle.



- Per terminare la programmazione ruotare il selettore potenza sulle ore 12.
- Avviare il programma per memorizzare le immissioni; lo svolgimento completo del programma deve tuttavia avvenire dopo aver introdotto la pietanza nel vano cottura.

Senza aver introdotto la pietanza nel vano terminare il programma subito dopo l'avvio (premere due volte il tasto Stop/C) affinché l'apparecchio non si danneggi.

Memorizzare i programmi a uno o due livelli come descritto sopra: il selettore potenza sulla posizione ore 12 e infine l'avvio del programma terminano la programmazione mentre premendo il tasto M viene visualizzata la fase successiva.

### Correzione delle immissioni

- Sovrascrivere il programma memorizzato con una nuova programmazione.

# Memorizzare un programma personale (Memory)

---

## Visualizzare un programma personale

- Ruotare il selettore potenza sulla posizione ore 12.
- Premere il tasto M.
- Premere il tasto Start.

Il programma non rimane memorizzato in caso di interruzione della corrente e deve quindi essere reimpresso.

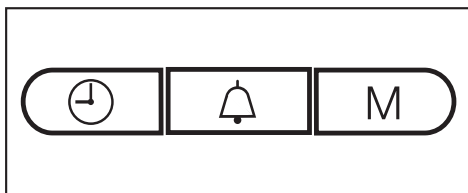
## Modificare le impostazioni dell'apparecchio

Per alcune impostazioni relative all'apparecchio è possibile selezionare un'alternativa.

Nella tabella sono elencate le singole impostazioni dell'apparecchio che possono essere modificate.

Le impostazioni di serie sono contrassegnate nella tabella con un asterisco\*.

Per modificare un'impostazione dell'apparecchio, procedere come segue:



- Premere i tasti  $\oplus$  e M contemporaneamente e tenerli premuti finché sul display si accendono  $P$  1 e  $\equiv$ . Rilasciare poi i tasti perchè se si attende troppo, sul display appare di nuovo l'ora.
- Con il selettore tempo selezionare l'impostazione da modificare (da  $P$  1 a  $P$  5 e  $P$  0). Premere finché sul display appare l'impostazione desiderata.
- Premere poi il tasto M per visualizzare l'impostazione. Sul display appare 5 che indica che l'impostazione può essere modificata.
- Ruotare il selettore tempo per modificare l'impostazione (v. tabella) e confermare l'immissione premendo il tasto M (per  $P$  5 e  $P$  0 tenere premuto il tasto M per circa 4 secondi).

La modifica dell'impostazione dell'apparecchio viene memorizzata. Sul display appare di nuovo  $P$  e la cifra dell'impostazione.

Adesso è possibile modificare allo stesso modo altre impostazioni.

- Per terminare la fase delle modifiche premere il tasto Stop/C.


Le impostazioni modificate rimangono invariate anche dopo un'interruzione della corrente elettrica.

## Modificare le impostazioni dell'apparecchio

Impostazione dell'apparecchio		Possibilità di impostazione (*impostazione di serie)	
<i>P 1</i>	Oscuramento notturno	<i>5 0</i> * <i>5 1</i>	L'oscuramento notturno è disattivato. L'oscuramento notturno è attivato. Dalle 23 alle 4 l'ora non viene visualizzata.
<i>P 2</i>	Dispositivo automatico scaldavivande	<i>5 1</i> * <i>5 0</i>	Il dispositivo automatico scaldavivande è attivato. Il dispositivo automatico scaldavivande è disattivato.
<i>P 3</i>	Indicazione "door"	<i>5 1</i> * <i>5 0</i>	L'indicazione "door" appare se per circa 20 minuti non è stato aperto lo sportello. L'avvio è bloccato. L'indicazione "door" non appare
<i>P 4</i>	Segnale acustico	<i>5 1</i> * <i>5 0</i>	Per i primi 20 minuti dopo la fine del programma ogni 5 minuti suona un breve segnale. Il segnale acustico è disattivato.
<i>P 5</i>	Modalità fiera (per la presentazione degli apparecchi presso i rivenditori specializzati o nelle sale esposizione).	<i>5 0</i> * <i>5 1</i>	La modalità fiera non è attiva. Se la modalità fiera attiva viene disattivata, sul display appare brevemente _ _ _ _. La modalità fiera è attiva. Premendo un tasto o un selettore, sul display appare brevemente <i>NE5</i> _. L'apparecchio può funzionare ma le microonde e il grill rimangono inattivi.
<i>P 6</i>	Unità di peso	<i>5 0</i> * <i>5 1</i>	Il peso della pietanza viene visualizzato in grammi (g). Il peso della pietanza viene visualizzato in libbre (lb).
<i>P 0</i>	Impostazioni di serie	<i>5 1</i> * <i>5 0</i>	Le impostazioni di serie vengono ripristinate oppure non sono state modificate. Le impostazioni di serie sono state modificate.


Per riscaldare gli alimenti selezionare la seguente potenza microonde:

Bevande . . . . . 800 Watt  
Alimenti . . . . . 600 Watt  
Alimenti per neonati, bambini . 450 Watt

 Gli alimenti per neonati o bambini non devono essere particolarmente caldi; si consiglia quindi di riscaldarli solo per  $\frac{1}{2}$  minuto o 1 minuto a 450 Watt.

## Suggerimenti per riscaldare

Riscaldare gli alimenti sempre coperti; non coprire invece alimenti impanati.

 Aprire sempre i vasi alimentari, oppure i vasetti contenenti pappe per neonati.

Riscaldare il biberon senza chiusura e tettarella.

Se si riscaldano liquidi introdurre sempre nel recipiente l'asta di bollitura in dotazione al forno.

Non riscaldare uova sode, nemmeno senza guscio perché possono scoppiare.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per riscaldarsi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente. Il tempo necessario per il riscaldamento dipende dalle caratteristiche, dalla quantità e dalla temperatura di partenza degli alimenti.

Accertarsi che le pietanze si riscaldino sempre a sufficienza.

In caso di dubbio far riscaldare gli alimenti ancora per breve tempo.


Durante la fase di riscaldamento di grandi quantità di alimenti si consiglia di mescolarli e voltarli di tanto in tanto. Il bordo della pietanza si riscalda sempre più rapidamente rispetto al centro.

## Dopo la fase di riscaldamento

Fare attenzione quando si estraggono le stoviglie dal forno. Possono essere molto calde.

Le stoviglie non si riscaldano grazie all'azione delle microonde (eccezione: terracotta resistente alle alte temperature) bensì a causa della trasmissione del calore della pietanza.

Dopo la fase di riscaldamento lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché il calore vi si distribuisca uniformemente. Le temperature si compensano.

 Al termine del riscaldamento, soprattutto se trattasi di alimenti per neonati e bimbi, è assolutamente necessario mescolare e/o agitare la pietanza e verificarne il grado di calore assaggiandola.

# Cuocere

Versare l'alimento in una fondina adatta alle microonde e cuocere con coperchio.

Per la cottura si consiglia dapprima una potenza di 800 Watt e per proseguire invece 450 Watt.

Per far bollire alimenti quali **riso al latte** e **semolino**, impostare dapprima 800 Watt e poi 150 Watt.

## Suggerimenti per la cottura

I tempi di cottura delle verdure dipendono dalle sue caratteristiche.

La verdura fresca contiene molta acqua e si cuoce quindi anche più rapidamente.

Si consiglia quindi di aggiungere acqua alla verdura preconfezionata.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per cuocersi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente.

Durante la cottura mescolare o voltare le pietanze. In questo modo il calore si distribuisce uniformemente.

Cuocere a sufficienza soprattutto alimenti facilmente deperibili quali p.es. carne.  
Con questi alimenti rispettare assolutamente i tempi di cottura indicati.

Bucherellare più volte **alimenti con pelle o buccia dura**, come pomodori, würstel, patate e melanzane affinché il vapore che si genera possa fuoriuscire e la pietanza non scoppia.

Cuocere uova col guscio solo nelle stoviglie adatte alle microonde.  
Le uova possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano di cottura.

Per cuocere uova senza guscio bucherellare più volte la pelle del tuorlo, altrimenti quest'ultimo può scoppiare anche successivamente alla cottura a causa dell'alta pressione.

## Al termine della cottura

Fare attenzione quando si estraggono le stoviglie dal forno. Possono essere molto calde.

Le stoviglie non si riscaldano grazie all'azione delle microonde (eccezione: terracotta resistente alle alte temperature) bensì a causa della trasmissione del calore della pietanza.

Dopo la fase di cottura lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente (tempo di compensazione) affinché il calore vi si distribuisca uniformemente. Le temperature si compensano.

# Scongelare/ Scongelare e riscaldare o cuocere

Non ricongelare alimenti volutamente o accidentalmente scongelati. Consumare questi alimenti il più presto possibile, altrimenti perdono il loro valore nutritivo e si deteriorano. Alimenti scongelati possono essere ricongelati solo se precedentemente cotti.

## Scongelare

Per scongelare gli alimenti selezionare la seguente potenza microonde:

- 80 W  
per scongelare alimenti particolarmente delicati come panna, burro, torta con crema, formaggio
- 150 W  
per scongelare altre pietanze.

Eliminare la confezione e sistemare la pietanza in un recipiente adatto alle microonde; scongelare senza coperchio. A metà tempo di cottura voltare, spezzettare oppure mescolare la pietanza.

Per scongelare la carne, disporla senza confezione, ancora congelata su un piatto capovolto in un recipiente di vetro o porcellana affinché il liquido possa gocciolare. Voltare durante la fase di scongelamento.

Per lo scongelamento del pollame prestare molta attenzione alla pulizia. Non utilizzare il liquido di scongelamento.  
Pericolo di contrarre la salmonella.

Per la cottura finale carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati.

È sufficiente che gli alimenti abbiano iniziati a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

## Scongelare e riscaldare o cuocere

Gli alimenti congelati possono essere dapprima scongelati e poi riscaldati o cotti.

Selezionare dapprima 800 Watt e infine 450 Watt.

Eliminare la confezione delle pietanze e disporre queste in un recipiente adatto alle microonde; scongelare e riscaldare o cuocere con coperchio. Eccezione: cuocere senza coperchio polpette, hamburger.

Mescolare spesso alimenti con molto liquido come minestre e minestrone. Separare e voltare con attenzione le fette di carne a metà cottura. Allo stesso modo voltare a metà cottura anche il pesce.

## Al termine dello scongelamento e riscaldamento o cottura

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

## Conservazione

Con le microonde è possibile conservare piccole quantità di frutta, verdura e carne nei vasi. Preparare gli alimenti conservati come di consueto.

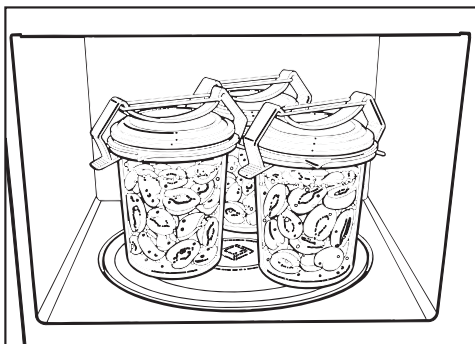
Accertarsi che il contenuto del vaso rimanga sempre a circa 2 cm dal bordo superiore.

Chiudere i vasi sempre con nastro adesivo trasparente oppure con graffe speciali per le microonde.

Non utilizzare mai clip in metallo oppure vasi con chiusura a vite.

I barattoli di latta non sono adatti alla preparazione di conservati. Si genera una sovrappressione e i contenitori possono scoppiare. Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio.

Si consiglia di preparare max. tre vasi da  $\frac{1}{2}$  - litro. Disporre i vasi sul piatto girevole.



Portare il contenuto a ebollizione con una potenza di 800 Watt. Il tempo necessario dipende

- dalla temperatura di partenza del contenuto del vaso.

- dal numero dei vasi.

Durata fino all'ebollizione uniforme del contenuto di tutti i vasi:

1 vaso. . . . . ca. 3 minuti.

2 vasi . . . . . ca. 6 minuti.

3 vasi . . . . . ca. 9 minuti.

Per frutta e cetrioli questo tempo è sufficiente.

Verdure: all'inizio dell'ebollizione ridurre la potenza delle microonde a 450 Watt e cuocere

- carote per ca. 15 minuti,

- piselli per ca. 25 minuti.

### A fine cottura

Estrarre i vasi dal vano cottura, coprirli con un panno per ca. 24 ore in un luogo non esposto a correnti d'aria.

Togliere i ganci o il nastro adesivo e verificare che tutti i vasi siano chiusi.



## Esempi d'impiego

Alimenti	Quantità	Potenza MW (Watt)	Tempo (min)	Avvertenze
Fondere burro/margarina	100 g	450	1:00 – 1:10	senza coperchio
Fondere cioccolato	100 g	450	3:00 – 3:30	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Sciogliere gelatina	1 bustina + 5 cucchiaini di acqua	450	0:10 – 0:30	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Preparare glassa per torte	1 bustina + 250 ml di liquido	450	4 – 5	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Impasto al lievito	Lievito da 100 g di farina	80	3 – 5	far lievitare coperto
Preparare popcorn	1 cucchiaino (20 g) di semi di mais	800	3 – 4	versare il mais in un vaso da 1 l, con coperchio, poi spolverizzare con zucchero a velo
Aumentare il volume della meringa morbida	20 g	600	0:10 – 0:20	senza coperchio, su un piatto
Aromatizzare salse per insalate	125 ml	150	1 – 2	senza coperchio, riscaldare a potenza bassa
Temperare gli agrumi	150 g	150	1 – 2	disporre su un piatto, senza coperchio
Rosolare la pancetta	100 g	800	2 – 3	disporre su carta da cucina, senza coperchio
Ammorbidire il gelato per farne delle porzioni	500 g	150	2	senza coperchio
Spellare i pomodori	3 pz.	450	6 – 7	Incidere a croce i pomodori sul lato del gambo, riscaldare con coperchio in una terrina con poca acqua, spellare. I pomodori possono diventare molto caldi
Preparare la marmellata di fragole	300 g di fragole, 300 g di zucchero gelificante	800	7 – 9	mescolare frutta e zucchero, cuocere con coperchio in una fondina alta
Scongelare poi cuocere pane	2 pz.	150 + grill grill	1 – 2 4 – 6	scongelare senza coperchio sulla griglia, voltare a metà tempo

I valori sono indicativi.

## Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test conformi a EN 60705	Potenza MW (Watt) + Grill / programma automatico	Durata (min) / Peso	Tempo di compensazione * (min)	Annotazione
Scongelare lamponi, 250 g	150	7	3	senza coperchio
Scongelare macinata di manzo, 500 g	150	12	5 – 10	senza coperchio, voltare a metà tempo
Cuocere macinata, 900 g	600 450	6 11	5	recipiente: Pyrex 03.838.80, lunghezza 28 cm, senza coperchio
Cuocere gratin di patate, 1105 g	AC 8	1100 g	5	recipiente: Pyrex 03.827.80
Cuocere pan di Spagna, 475 g	600	8	5	recipiente: Pyrex 03.827.80, senza coperchio
Grigliare il pollo, 1200 g peso da surgelato	AC 5	1200 g	2	griglia, e sotto una pirofila termoresistente e adatta alle microonde, voltare il lato petto verso il basso, voltare a metà tempo
Cuocere crema all'uovo, 800 g	300	28	120	recipiente: Pyrex 07.220.85 (21 x 21 cm)


\* Tempo di riposo durante il quale la temperatura si distribuisce uniformemente nella pietanza.

Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Per pulire l'apparecchio non utilizzare assolutamente un apparecchio a vapore.

Il vapore può giungere alle parti conduttrici di tensione e causare corto circuito.

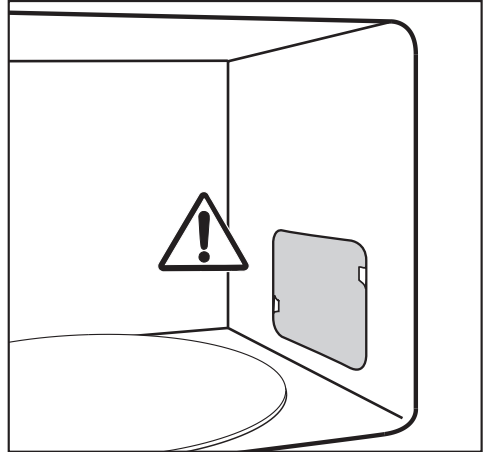
### Vano cottura, interno dello sportello

 Il vano cottura è molto caldo dopo l'impiego. Pericolo di ustioni. Pulire il vano di cottura quando è raffreddato. L'attesa troppo lunga rende comunque difficoltosa la pulizia e la rende, in casi estremi impossibile.

Incrostazioni molto tenaci potrebbero danneggiare l'apparecchio e creare situazioni di pericolo. Pericolo d'incendio!

E' possibile passare il vano cottura e la parte interna dello sportello con un prodotto delicato o con acqua e un po' di detersivo; asciugare poi con un panno morbido.

Per eliminare invece macchie di sporco, introdurre nell'apparecchio un bicchiere di acqua e riscaldarlo per 2 o 3 minuti finché l'acqua bolle. Il vapore derivante dall'ebollizione dell'acqua si deposita nel vano cottura e ammorbidisce le macchie di sporco. Adesso è possibile risciacquare le macchie, eventualmente aggiungendo anche un po' di detersivo per stoviglie.



Non togliere la copertura davanti all'apertura della fuoriuscita microonde nel vano cottura e nemmeno la pellicola apposta sul lato interno dello sportello.

Nella fessura di aerazione dell'apparecchio non devono giungere né acqua né oggetti.


Non passare il vano cottura con un panno troppo umido altrimenti il liquido finisce nelle fessure presenti.

Non utilizzare mezzi abrasivi altrimenti il materiale si graffia.

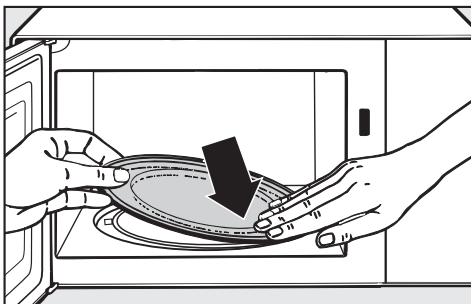
Introdurre nel vano cottura un recipiente con dell'acqua e un po' di limone e farla cuocere per un paio di minuti per neutralizzare eventuali cattivi odori.

## Pulizia e manutenzione

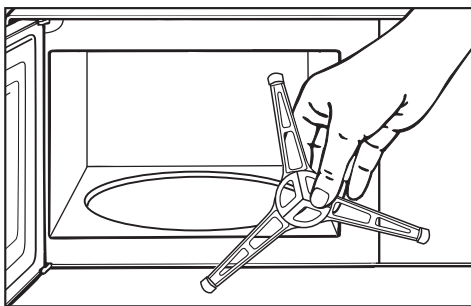
Mantenere lo sportello sempre pulito e verificarne costantemente l'integrità.

 Un apparecchio con sportello danneggiato non deve essere utilizzato finché non viene ripristinato da un tecnico dell'assistenza formato dalla casa produttrice Miele.

Per pulire il vano cottura:



- estrarre il piatto girevole e lavarlo in lavastoviglie o con acqua e detersivo.



- Pulire anche l'anello di scorrimento situato sotto il piatto girevole nonché il fondo del vano cottura, altrimenti il piatto ruota con difficoltà.
- Pulire le superfici di contatto tra il piatto girevole e l'anello di scorrimento.

Non ruotare il dispositivo di trasmissione a mano altrimenti il motorino potrebbe danneggiarsi.

### Frontale dell'apparecchio

Nella fessura di aerazione del telaio non devono giungere né acqua né oggetti.

Pulire immediatamente sporco e impurità dal frontale dell'apparecchio. Se sporco e impurità rimangono depositati a lungo possono risultare poi molto difficili se non impossibili da togliere e possono alterare nonché decolorare le superfici.

Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Alla fine asciugare con un panno morbido. Per la pulizia è adatto anche un panno pulito in microfibra, leggermente inumidito senza detersivo.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Eventuali graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura. Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni.

### **Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:**

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare,
- detergenti abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone),
- solventi,
- detergenti per acciaio inox,
- detergenti per lavastoviglie,
- spray per forno,
- detergenti per vetro,
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- gomma cancella-sporco,
- raschietti di metallo taglienti.

### **Accessori in dotazione**

#### **Asta di bollitura**

L'asta di bollitura può essere lavata in lavastoviglie.

#### **Copripiatto**

Lavare il copripiatto dopo ogni impiego.

Il copripiatto può essere lavato in macchina; tuttavia nella vasca di lavaggio si può decolorare se a contatto con coloranti naturali quali p.es. carote, pomodori e ketchup.

Questa decolorazione non pregiudica la stabilità del copripiatto.

#### **Griglia**

Lavare la griglia dopo ogni utilizzo; può essere lavata in lavastoviglie. Eliminare eventuale sporco ostinato con un apposito detergente per acciaio inossidabile.

#### **Piatto Gourmet**

Pulire il piatto Gourmet con acqua molto calda, un panno e del detersivo sgrassante.

Non utilizzare in nessun caso spugnette metalliche, prodotti abrasivi o detergenti aggressivi.  
Non lavare il piatto in lavastoviglie.

Dopo aver preparato alimenti dagli odori particolarmente intensi si consiglia di versare nel piatto Gourmet acqua e succo di limone e riscaldarlo alla massima potenza per 2 – 3 minuti. Risciacquare infine con acqua corrente.


### **Accessori su richiesta**

#### **Leccarda in vetro**

La leccarda in vetro può essere lavata in lavastoviglie.

Non utilizzare prodotti aggressivi.

## Guasti, cosa fare. . . ?

 Eventuali riparazioni devono essere effettuate solo da personale specializzato, appositamente formato dalla casa produttrice. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

I seguenti guasti possono essere eliminati dall'utente:

### Cosa fare se . . .

#### . . . non si riesce ad avviare un procedimento?

Controllare se

- lo sportello dell'apparecchio è chiuso.
- è attivo il blocco (v. "Blocco").
- sul display compare "door". Lo sportello non è stato aperto (v. "indicazione door") per un periodo prolungato (circa 20 minuti).
- la spina elettrica dell'apparecchio è correttamente inserita.
- l'interruttore generale dell'impianto elettrico è saltato perché l'apparecchio, la tensione o un altro apparecchio sono difettosi (staccare la spina dalla presa elettrica, richiedere l'intervento di un elettricista qualificato o del servizio di assistenza tecnica, vedi il capitolo corrispondente).

#### . . . dopo un procedimento di cottura si sente un rumore?

Non si tratta di un guasto.

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora per un po' affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità. Si disattiva automaticamente.

#### . . . il display è oscurato?

Controllare se

- l'ora non è più visualizzata (tenere premuto il tasto ⊕ per alcuni secondi).
- è attivo l'oscuramento notturno.

#### . . . il piatto girevole si muove con particolare difficoltà?

- Verificare se tra il piatto girevole e il fondo del vano cottura vi è dello sporco.
- Controllare che le superfici di contatto tra piatto girevole e relativo supporto siano puliti.  
Eliminare la sporcizia.

#### . . . al termine del tempo impostato la pietanza non è scongelata, riscaldata o cotta a sufficienza?

- Verificare che per il tempo immesso sia stato selezionato un livello di potenza adeguato.

Più basso è il livello di potenza, più lungo sarà il tempo.

- Verificare che il procedimento non sia stato interrotto senza essere riavviato.

### **. . . l'apparecchio funziona con le microonde ma l'illuminazione del vano di cottura non si accende?**

- È possibile utilizzare l'apparecchio come sempre ma la lampadina è difettosa. Rivolgersi all'assistenza tecnica per sostituire la luce.

### **. . . nel corso del funzionamento con le microonde si sentono dei rumori inconsueti?**

Controllare se

- le pietanze sono coperte con pellicola di alluminio.

Togliere il coperchio.

- Vengono generate scintille a causa dell'uso di stoviglie in metallo (si veda al capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").

### **. . . l'ora sul display non è corretta?**

In caso di interruzione della corrente elettrica il tempo parte nuovamente dalle ore 12:00 come al primo avvio.

Reimpostare l'ora.

- Correggere l'ora.

### **. . . l'alimento si raffredda troppo rapidamente.**

A causa delle proprietà delle microonde il calore si genera dapprima ai bordi della pietanza per poi passare al centro.

Se la pietanza viene riscaldata con una potenza microonde alta, esternamente sarà particolarmente calda mentre l'interno non ancora. Al momento della compensazione della temperatura la

pietanza diventa più calda all'interno e più fredda all'esterno. Per cui, soprattutto quando si riscaldano alimenti di composizione differente, si consiglia di impostare una potenza minima e una durata più lunga.

### **. . . il microonde si spegne mentre è in corso un procedimento di cottura, riscaldamento e scongelamento?**


La circolazione dell'aria può essere insufficiente.

Controllare se

- le fessure da cui entra ed esce l'aria sono ostruite.

Eliminare eventuali oggetti presenti. Se l'apparecchio si surriscalda è possibile che si disinserisca per motivi di sicurezza. Dopo una fase di raffreddamento è possibile proseguire il procedimento di cottura.

Se l'apparecchio invece si spegne di nuovo, rivolgersi all'assistenza tecnica.

 Qualora non fosse stato comunque possibile eliminare il guasto, non aprire in nessun caso l'involucro dell'apparecchio. Il forno deve essere riparato solo da personale qualificato, formato dalla casa produttrice.

# Assistenza tecnica

---

## Servizio Clienti


Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato qui sotto o sul retro di copertina. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata all'interno dell'apparecchio.



## Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.



 Prima dell'allacciamento accertarsi che l'apparecchio sia integro. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

Il forno a microonde è dotato di cavo e spina, quindi pronto per l'allacciamento alla corrente alternata 50 Hz, 220-240 V.

La protezione va eseguita come di seguito descritto: allacciamento a una presa elettrica di sicurezza (schuko) con protezione automatica 16-A-L oppure fusibile 16 A.

L'apparecchio può essere allacciato solo a una regolamentare presa elettrica. L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti.

Posizionare l'apparecchio in modo che la spina elettrica sia facilmente raggiungibile.

Qualora la presa non fosse più raggiungibile è necessario predisporre un dispositivo di stacco.

Quali dispositivi di distacco valgono interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm, come interruttori automatici di linea, valvole e teleruttori (EN 60335).

I necessari **dati di allacciamento** sono apposti sulla targhetta dati che si trova sul frontale interno dell'apparecchio. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale da personale tecnico autorizzato Miele.

L'apparecchio rispetta i requisiti di cui allo standard europeo EN 55011 e viene classificato come apparecchio gruppo 2, classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchio genera per la sua tipologia energia ad alta frequenza sotto forma di onde elettromagnetiche per cuocere e riscaldare alimenti. La classe B indica che l'apparecchio è adatto per l'uso in ambiente domestico.

L'apparecchio non può essere allacciato agli inverter a isola, utilizzati solitamente per fonti di energia alternative, per esempio **energia solare**. All'atto dell'accensione si verificherebbe uno spegnimento di sicurezza a causa dei picchi di tensione. L'elettronica potrebbe subire dei danni!

Non collegare l'apparecchio alle cosiddette prese deputate al risparmio energetico, perché l'energia di alimentazione è ridotta e l'apparecchio si surriscalda.

# Montaggio

Quando si installa il forno a microonde occorre verificare che la fuoriuscita e l'afflusso dell'aria sulla parte frontale dell'apparecchio siano liberi.

Non ostruire quindi la fessura di aerazione con oggetti.

Accertarsi inoltre che lo spazio intermedio verso i frontali dei mobili adiacenti sia lateralmente almeno di 2,5 mm e verso l'alto di almeno 4 mm.

Per motivi di sicurezza non è consentito l'incasso in un mobile pensile situato direttamente sopra un piano di cottura.

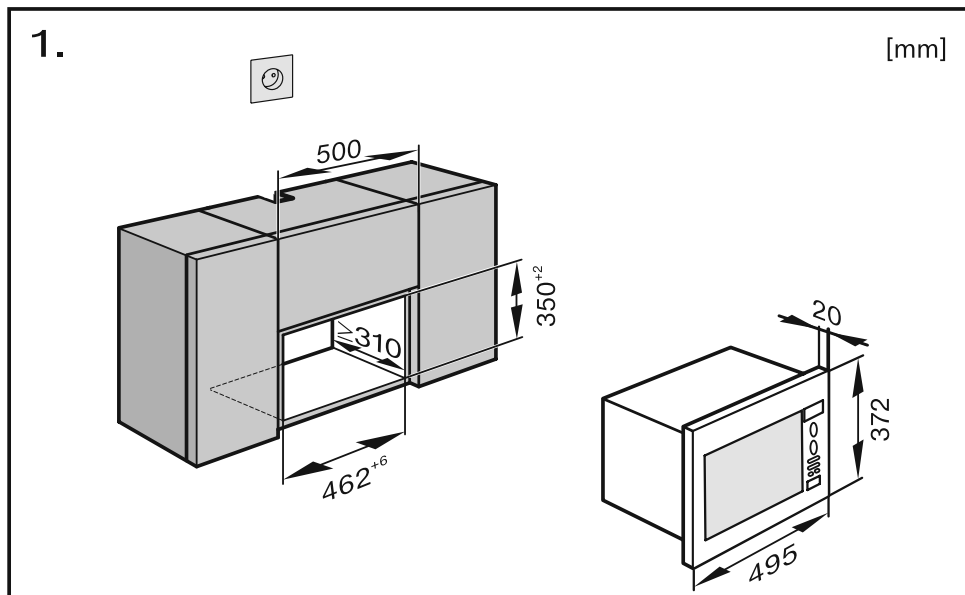
Mantenere un'altezza d'incasso minima di 85 cm.

Per trasportare l'apparecchio afferrarlo dall'involucro e non dal telaio. Il telaio non è sufficientemente stabile per sopportare il peso dell'intero apparecchio.

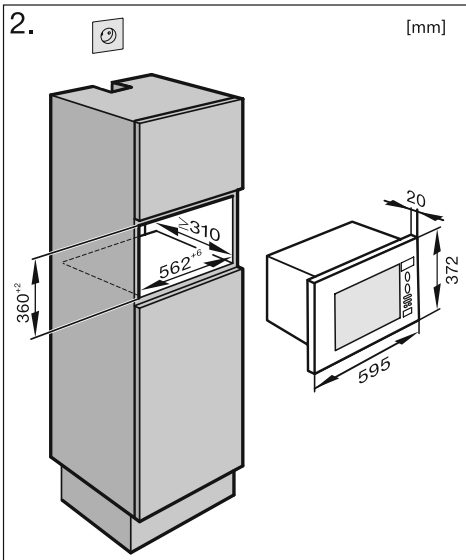
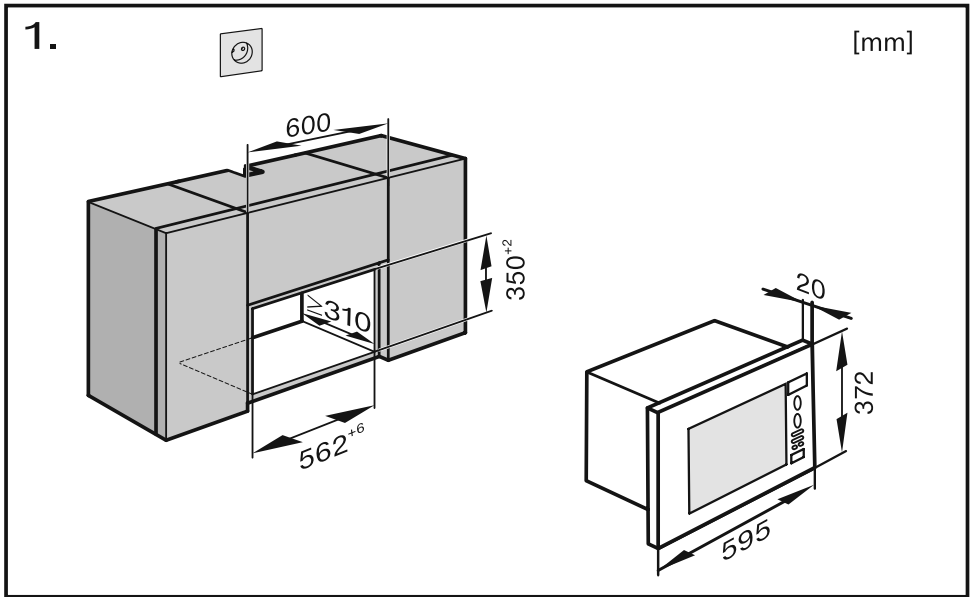
L'apparecchio è adatto all'incasso in una nicchia alta 350 mm di un mobile pensile e in una nicchia alta 360 mm di un mobile a colonna.

## Misure d'incasso

### M 6022 SC



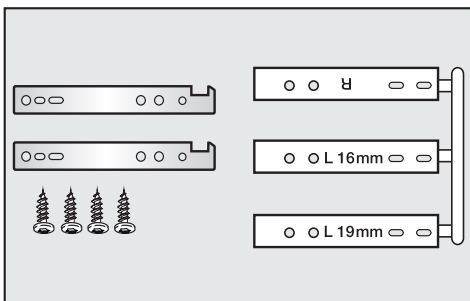
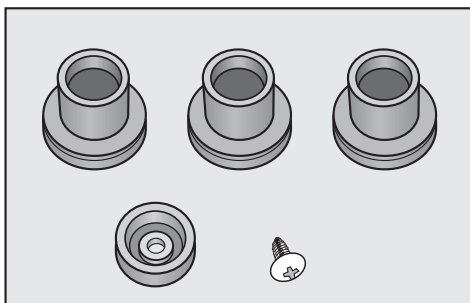
## M 6032 SC



# Montaggio

## Materiale d'incasso

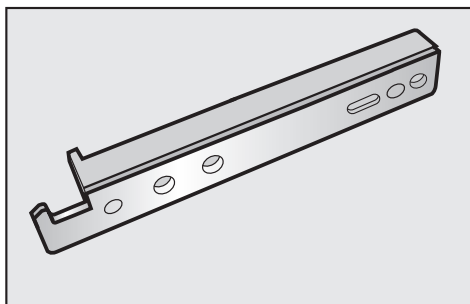
Tra gli accessori è compreso il seguente materiale:



## Istruzioni per l'incasso

L'apparecchio può essere avviato solo se è incassato.

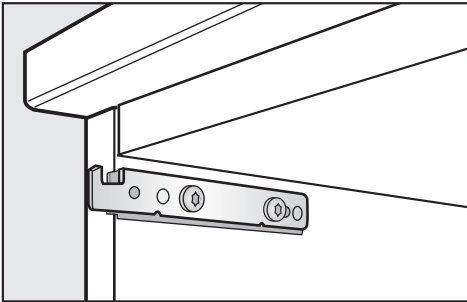
Tra gli accessori vi sono anche tre distanziatori, uno per la parete destra del mobile (R) nonché due diversi per la parete sinistra del mobile (L), a seconda che la parete sia spessa 16 o 19 mm.



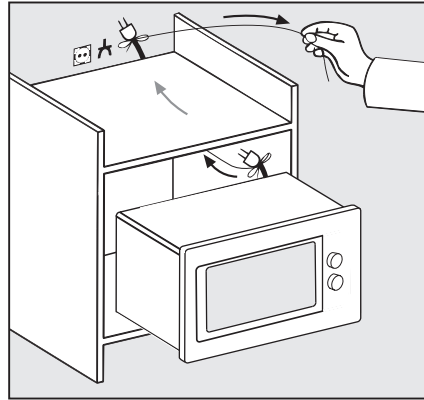
- Collegare con un gancio il distanziatore sinistro adatto allo spessore della parete.
- Collegare l'altro gancio con il distanziatore destro.
- Prima di fissare gli agganci controllare che le viti siano avvitate nel punto in cui lo spessore della parete è di almeno 16 mm.

## 1. Altezza nicchia 350 mm

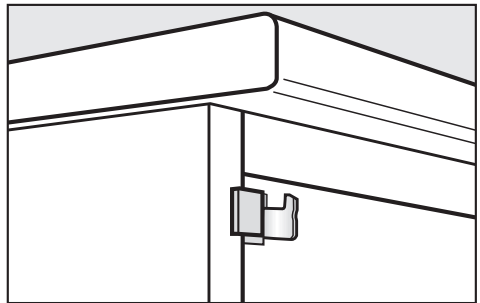
- Sui due lati del mobile tracciare 337 mm quale misura per la distanza del bordo inferiore dei distanziatori verso la base della nicchia.
- Mantenere il bordo inferiore del distanziatore sulla linea tracciata e premere la battuta del distanziatore contro il frontale della parete laterale.



- Per fissare i due distanziatori con i ganci applicare rispettivamente una vite in uno dei due fori anteriori e un'altra vite al centro del foro bislungo posteriore. Questo foro consente di correggere la posizione, i due fori aggiuntivi sono di riserva qualora occorresse un'altra vite.



- Spingere il forno a microonde nel mobile. Far passare il cavo di alimentazione con la spina attraverso la struttura del mobile.



- Fissare l'apparecchio con il telaio frontale, sollevandolo sopra i ganci e agganciandolo.
- Verificare il fissaggio premendo leggermente sul bordo superiore del telaio.
- Controllare l'allineamento.
- Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.

# Montaggio

---

## 2. Altezza nicchia 360 mm

- Estrarre dal vano di cottura dell'apparecchio tutti gli accessori, il piatto girevole e il dispositivo di trasmissione.
- Posizionare il forno a microonde sul lato destro in modo che il telaio frontale sporga dal bordo del tavolo e non vi poggi sopra.
- Svitare i tre piedini dell'apparecchio e fissare con le stesse viti anzichè questi i tre piedini alti.
- Avvitare le rondelle distanziatrici comprese tra gli accessori con le viti corte allegate nel foro situato sul lato inferiore dell'apparecchio all'ingresso della corrente elettrica.
- Sui due lati del mobile tracciare 347 mm quale misura per la distanza del bordo inferiore dei distanziatori verso la base della nicchia.
- Procedere poi con l'incasso come descritto al punto "1. Nicchia d'incasso 350 mm".

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

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

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

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

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



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)



**Contact Center**  
**199.155.155**

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



**[www.miele.it](http://www.miele.it)**  
**[info@miele.it](mailto:info@miele.it)**

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

M 6022 SC  
M 6032 SC