

# Istruzioni d'uso

## Forno a microonde



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

# Indice

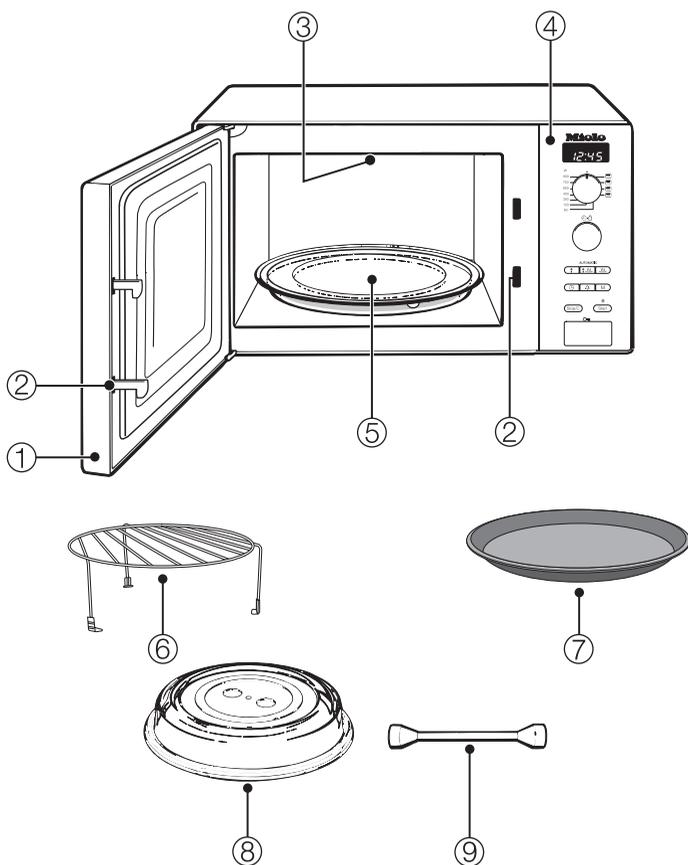
---

<b>Descrizione apparecchio</b> . . . . .	4
Vano cottura, accessori . . . . .	4
Quadro comandi . . . . .	5
Accessori in dotazione . . . . .	6
Accessori acquistabili . . . . .	6
<b>Tutela dell'ambiente</b> . . . . .	7
<b>Consigli e avvertenze</b> . . . . .	8
<b>Funzionamento</b> . . . . .	25
Come funzionano le microonde . . . . .	25
<b>Descrizione funzioni</b> . . . . .	26
Uso delle microonde . . . . .	26
Le diverse funzioni con le microonde . . . . .	26
Microonde non combinate . . . . .	26
Grigliare . . . . .	26
Microonde e grill combinati . . . . .	26
Programmi automatici . . . . .	26
<b>Recipienti adatti per le microonde</b> . . . . .	27
Materiale e forma . . . . .	27
Test per i recipienti . . . . .	30
Coperchio . . . . .	31
<b>Operazioni preliminari</b> . . . . .	32
<b>Orologio</b> . . . . .	33
Impostare l'orologio . . . . .	33
Correggere l'indicazione oraria . . . . .	33
Spegnere l'orologio . . . . .	33
Spegnimento notturno . . . . .	33
<b>Uso</b> . . . . .	34
Aprire lo sportello . . . . .	34
Sistemare il recipiente nel vano . . . . .	34
Piano girevole . . . . .	34
Chiudere lo sportello . . . . .	34
Attivare le funzioni . . . . .	34
Indicazione "door" . . . . .	36
Interrompere / riattivare la funzione . . . . .	36
Modificare i dati impostati . . . . .	36
Cancellare i dati impostati . . . . .	36
Al termine della funzione . . . . .	36

Scaldavivande automatico	37
Quick-start (programmabile)	37
Blocco accensione	38
Timer	39
Modificare il timer	39
Timer se è in corso una funzione di cottura	39
<b>Funzioni - grill</b>	40
<b>Piatto "gourmet"</b>	42
Istruzioni d'uso	42
Esempi pratici	43
Ricette	43
<b>Funzioni - programmi automatici</b>	48
Scongelamento automatico	48
Cottura automatica	48
<b>Ricette - Programmi automatici</b> 	50
<b>Salvare un programma individuale (Memory)</b>	56
<b>Modificare le impostazioni</b>	58
<b>Riscaldare</b>	60
<b>Cuocere</b>	61
<b>Scongelare / scongelare e riscaldare o cuocere</b>	62
<b>Preparare conserve</b>	63
<b>Esempi pratici</b>	64
<b>Dati per gli istituti di controllo</b>	65
<b>Manutenzione e pulizia</b>	66
Superfici esterne, vano cottura, interno sportello	66
Parte anteriore	67
Accessori in dotazione	68
Accessori acquistabili	68
<b>Cosa fare se . . . ?</b>	69
<b>Servizio assistenza</b>	71
<b>Collegamento elettrico</b>	72
<b>Collocazione</b>	73
<b>Indirizzi</b>	75

# Descrizione apparecchio

## Vano cottura, accessori



① sportello

② chiusura sportello

③ grill al quarzo

④ quadro comandi

⑤ piano girevole

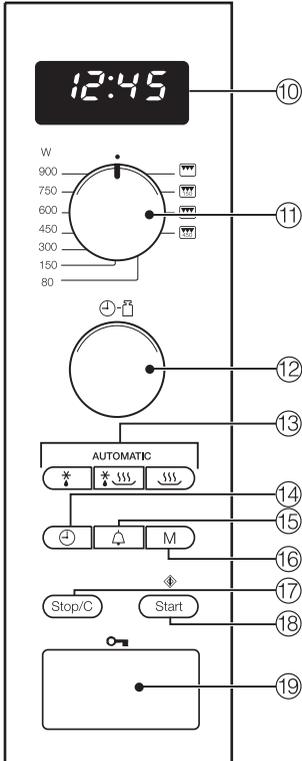
⑥ griglia per grigliare

⑦ piatto "gourmet"

⑧ coperchio

⑨ asticella di ebollizione

## Quadro comandi



⑩ orologio elettronico con display

⑪ selettore  
potenza microonde, grill e  
programmi combinati

⑫ selettore girevole per  
impostazione tempo e peso

⑬ tasti programmi automatici

⑭ tasto indicazione oraria ⌚

⑮ tasto timer ⏰

⑯ tasto memory per programmi  
da 1 a 3 operazioni

⑰ tasto stop / cancellazione

⑱ tasto start / più un minuto /  
quick-start (programmabile) ⏸

⑲ apertura sportello 🔑

# Descrizione apparecchio

---

## Accessori in dotazione

### Griglia per grigliare

La griglia per il grill è indicata per tutte le funzioni con o senza microonde ma **non** per le microonde non combinate.

Per evitare che la griglia rimanga nel forno se si attiva solo la funzione microonde, si consiglia di non lasciarla nel vano di cottura.

### Piatto "gourmet"

Si tratta di un piatto rotondo, con rivestimento antiaderente, indicato per la cottura al grill. Il piatto è ideale per preparare in poco tempo stuzzichini dolci o salati e anche spuntini.

### Coperchio

Il coperchio è indicato solo per la funzione microonde non combinata.

Col coperchio il cibo non si prosciuga, si riscalda più in fretta e il vano di cottura non si sporca.

### Asticella di ebollizione

Per riscaldare liquidi, immergere sempre nel contenitore l'apposita asticella di ebollizione. I liquidi bolliranno in modo uniforme.

## Accessori acquistabili

### Leccarda in vetro

Per il materiale di cui è fatta, la leccarda si può usare con tutte le funzioni di cottura.

La leccarda è resistente alla temperatura e adatta per le microonde.

Se si cuoce al grill direttamente sulla griglia, si consiglia di sistemare la leccarda sotto la griglia per raccogliere il grasso e il succo che cola.

Questi prodotti specifici e altri ancora si possono ordinare in Internet, presso il servizio assistenza Miele o presso il concessionario Miele.



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

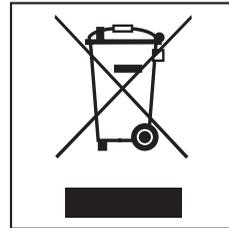
## Smaltimento imballaggio

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

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

## Smaltimento apparecchio fuori uso

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



Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche o di riconsegnarlo nel negozio.

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

## Consigli e avvertenze

---

Questo forno a microonde è fabbricato in conformità alle vigenti norme di sicurezza. Usi non consoni a quelli previsti possono costituire una fonte di pericolo per l'utente e danneggiarlo.

Leggere attentamente le istruzioni prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Il libretto contiene importanti informazioni riguardanti l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare infortuni e danneggiare anche l'apparecchio.

Miele declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'inosservanza delle istruzioni e delle avvertenze.

Conservare il libretto delle istruzioni. Potrebbe rendersi necessario consultarlo o servire a un altro utente!

### Uso specifico

► Il forno a microonde è destinato per uso domestico o in ambienti simili.

Il forno non è indicato per essere usato all'aperto.

► Il forno a microonde è destinato esclusivamente per uso domestico per cuocere, scongelare, riscaldare, arrostitire, grigliare e sterilizzare gli alimenti. Tutti gli altri usi non sono consentiti.

- ▶ Se si essiccano sostanze infiammabili con il forno a microonde, l'umidità contenuta evapora. Le sostanze possono quindi essiccarsi completamente e incendiarsi. Non usare mai il forno per conservare e asciugare materiali infiammabili.
- ▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali o mentali oppure per inesperienza o mancanza di cognizioni non sono in grado di usare il forno a microonde con sicurezza vanno sorvegliate se usano l'apparecchio. Queste persone possono far funzionare l'apparecchio senza essere sorvegliate solo se sono state adeguatamente istruite sulle modalità d'uso. Dovranno soprattutto essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

### **Sorvegliare i bambini**

- ▶ Tenere i bambini al di sotto di otto anni lontani dal forno a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I più piccoli da otto anni in poi possono far funzionare il forno a microonde senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti sulle modalità d'uso. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno a microonde. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ▶ Pericolo di soffocamento! Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica. Conservare quindi le parti dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Pericolo di ustionarsi! La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. Se si usa il grill con o senza microonde, il vano di cottura, le resistenze del grill e lo sportello si riscaldano molto! Evitare quindi che i bambini tocchino il forno quando è in funzione o è appena spento.

### Sicurezza tecnica

- ▶ Se il forno a microonde è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai l'elettrodomestico se si notano danni!
- ▶ Se il cavo elettrico di allacciamento rimanesse danneggiato, dovrà essere sostituito solo da persone autorizzate da Miele per evitare che l'utente rimanga infortunato.

- ▶ Se il forno a microonde è danneggiato e si accende, le microonde che possono uscire dal vano costituiscono un serio pericolo per l'utente. Non usare il forno se:
  - lo sportello è deformato,
  - le cerniere dello sportello sono allentate,
  - si notano incrinature o fori nell'involucro, nello sportello o nelle pareti del vano di cottura.
  
- ▶ Se si toccano collegamenti elettrici o si modificano parti elettriche o meccaniche, possono insorgere pericoli per l'utente e il funzionamento corretto del forno può rimanere compromesso. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
  
- ▶ I dati di collegamento (voltaggio e frequenza), riportati nella targhetta di matricola del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica. In caso diverso il forno rimane danneggiato. Controllare i dati prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbio rivolgersi a un elettricista qualificato.
  
- ▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non usarle quindi per collegare il forno a microonde alla rete elettrica.

## Consigli e avvertenze

---

► La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è collegato a un conduttore di messa a terra installato conformemente alle norme in vigore. È assolutamente importante che questo dispositivo di sicurezza sia presente ed efficiente per evitare infortuni (ad es. folgorazioni) e danni derivanti dalla mancanza o da guasti del conduttore di messa a terra. In caso di dubbio, far controllare l'installazione di casa da un elettricista qualificato.

► Evitare di collocare l'apparecchio a contatto con mobili. Per garantire la necessaria ventilazione, si deve mantenere intorno all'apparecchio uno spazio per la ventilazione di 5 cm. Sopra l'apparecchio lo spazio deve essere di 19,5 cm.

► Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

► Se gli interventi non vengono eseguiti da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

► Per eventuali interventi e per i lavori di manutenzione e pulizia, il forno deve essere staccato dalla rete elettrica. Il forno è staccato dalla rete elettrica se viene soddisfatta una delle seguenti premesse:

– la spina del forno è stata tolta dalla presa.

Per toglierla afferrare la spina e non il cavo elettrico;

– la sicurezza dell'installazione di casa è disinserita;

– il fusibile a vite è stato tolto di sede.

► Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire quindi le parti difettose solo con ricambi originali Miele.

► Se il forno a microonde è incassato in un mobile con sportello, usarlo solo con lo sportello del mobile aperto. Non chiudere lo sportello del mobile se l'apparecchio è in funzione. Dietro lo sportello del mobile chiuso si accumulano calore e umidità. L'apparecchio e il mobile potrebbero rimanere danneggiati. Chiudere lo sportello del mobile solo appena l'apparecchio si è raffreddato completamente.

► Se il forno incassato è dotato di sportello a lift: evitare assolutamente di abbassare lo sportello quando il forno è in funzione!

## Consigli e avvertenze

---

► Questo forno a microonde non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

### Uso corretto

 Pericolo di ustionarsi! Se si usa il grill con o senza microonde, il forno si riscalda molto. Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando il vano di cottura, la resistenza del grill, le pietanze, gli accessori e lo sportello.

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

► Osservare che i cibi vengano riscaldati adeguatamente. La durata dipende da diversi fattori, tra l'altro: dalla temperatura iniziale, dalla quantità, dal tipo e dalla consistenza degli alimenti, da modifiche della ricetta. Eventuali germi presenti nei cibi vengono eliminati solo se la temperatura è sufficientemente alta (> 70 °C) e la cottura è abbastanza lunga (> 10 min.). In caso di dubbio, prolungare eventualmente la durata di cottura.

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

Girare o mescolare quindi il cibo per riscaldarlo omogeneamente e attenersi ai tempi di compensazione indicati per riscaldare, scongelare e cuocere gli alimenti. Per tempo di compensazione si intende l'intervallo di tempo in cui i cibi vengono lasciati riposare per permettere al calore di distribuirsi uniformemente all'interno.

► Si dovrà inoltre tenere presente che per cuocere, riscaldare, scongelare con le microonde il tempo occorrente è più breve di quello usato per i metodi di cottura convenzionali.

Se quindi si imposta un tempo troppo lungo, i cibi si prosciugano o addirittura possono prendere fuoco. Pericolo di incendio!

Pericolo di incendio esiste pure se si essicano pane, panini, fiori, erbe aromatiche e altro. Evitare quindi di usare il forno a microonde per essicarli.

## Consigli e avvertenze

---

► Cuscinetti riempiti con semi, noccioli di ciliegia, gel o altre sostanze simili possono prendere fuoco anche dopo averli riscaldati e tolti dal forno a microonde. Evitare quindi di riscaldarli nell'apparecchio. Pericolo di incendio!

► Il forno a microonde non è indicato per pulire e disinfettare oggetti di uso comune.

A causa delle alte temperature potrebbero prendere fuoco o provocare ustioni al momento di prelevarli. Pericolo di incendio!

► Il forno potrebbe rimanere danneggiato se viene attivato a vuoto oppure se il quantitativo di cibo non è corretto. Non usare quindi l'apparecchio per preriscaldare stoviglie o per essiccare erbe aromatiche o sostanze simili.

► Attivare la funzione solo dopo aver sistemato nel forno il cibo o lo speciale recipiente per dorare le pietanze e inserire sempre in sede il piano girevole.

► Se si riscaldano contenitori chiusi o bottiglie, all'interno si genera una forte pressione che può causare un'esplosione. Evitare assolutamente di riscaldare cibi o liquidi in contenitori chiusi o bottiglie tappate.

Togliere dal biberon il tappo di chiusura **e anche** il succhiotto.

► Con le microonde, infatti, il calore si sviluppa all'interno del cibo, mentre il recipiente rimane piuttosto freddo. Si riscalda infatti solo col calore ceduto dal cibo. Dopo aver tolto il cibo dal forno, controllare la temperatura. Non basarsi sulla temperatura del recipiente! **Controllare assolutamente la temperatura se si tratta di cibi per neonati!** Dopo aver riscaldato la pappa, mescolarla bene e controllare la temperatura per evitare che il bebè si scotti.

## Consigli e avvertenze

---

► La speciale asticella favorisce la formazione corretta di bollicine di vapore e quindi un'ebollizione omogenea.



Se con le microonde non si usa l'asticella per far bollire o riscaldare liquidi, può succedere che la temperatura di ebollizione sia già raggiunta ma che non si formino le bollicine di vapore. I liquidi infatti non bollono in modo omogeneo. Al momento di togliere il recipiente dal forno o se si scuote il contenitore, a causa dell'ebollizione ritardata può svilupparsi improvvisamente una forte bolla di vapore da far traboccare il liquido. Pericolo di scottarsi!

La formazione di bolle di vapore può essere così forte da provocare l'apertura dello sportello. Pericolo di ferirsi e di provocare danni! Per riscaldare i liquidi immergere sempre nel contenitore l'asticella in dotazione!

- ▶ Se nel vano di cottura gli alimenti producono fumo, lasciare lo sportello chiuso per soffocare un eventuale principio d'incendio. Interrompere la funzione di cottura, spegnendo l'apparecchio o togliendo la spina dalla presa. Aprire lo sportello solo dopo che il fumo si è disperso.
- ▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non usare l'apparecchio per friggere. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere l'apparecchio e lasciare lo sportello chiuso per soffocare le fiamme.
- ▶ Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco se lasciati vicino al forno acceso e a temperature alte. Non usare mai l'apparecchio per riscaldare i locali.
- ▶ Se per la cottura degli alimenti si usano bevande alcoliche, tenere presente che l'alcol evapora a temperature alte e può prendere fuoco a contatto con le superfici calde. Non riscaldare mai bevande alcoliche se non sono diluite. Pericolo di incendio!

## Consigli e avvertenze

---

▶ Se si riscaldano o sterilizzano cibi in barattoli chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il barattolo. Non usare mai il forno a microonde per riscaldare o sterilizzare alimenti in barattoli.

▶ Se si conservano al caldo gli alimenti nel forno, l'umidità che si genera può prosciugare il cibo e col tempo intaccare le superfici del vano di cottura. Anche il pannello comandi, il piano di cottura o il mobile d'incasso possono subire danni.

Coprire sempre gli alimenti.

▶ Eliminare subito residui di cibo o di liquidi contenenti sale, depositatisi sulle superfici interne in acciaio, per evitare che col tempo vengano intaccate.

▶ Dopo l'uso, il vano interno è molto caldo. Pericolo di ustionarsi! Pulire il vano cottura e gli accessori appena si sono raffreddati. Se pulito saltuariamente i lavori di pulizia sono più brigosi e, in casi estremi, non è più possibile eliminare lo sporco. Se i residui di sporco sono eccessivi, l'apparecchio può rimanere danneggiato e causare situazioni pericolose. Pericolo di incendio!

Attenersi alle istruzioni riportate alla voce "Manutenzione e pulizia".

- ▶ Pericolo di incendio! Recipienti sintetici non indicati per le microonde possono rimanere danneggiati e provocare danni al forno. Non usare recipienti in metallo, carta stagnola, stoviglie con decorazioni in metallo, recipienti di cristallo contenente piombo, ciotole con bordo zigrinato, contenitori in plastica non resistente al calore o di legno, fermagli di metallo o di carta con anima di metallo, bicchieri di plastica se non è stato tolto il coperchio di alluminio (v. voce "Recipienti adatti per le microonde"). Se usati, questi recipienti possono rimanere danneggiati o prendere fuoco.
- ▶ I recipienti di cottura monouso di materiale sintetico devono soddisfare i requisiti riportati nel capitolo "Recipienti adatti per le microonde", voce "Materiali sintetici". Sorvegliare l'apparecchio se per cuocere o riscaldare i cibi si usano recipienti monouso in materiale sintetico, di carta o altri materiali infiammabili.

## Consigli e avvertenze

---

► I sacchetti per mantenere al caldo gli alimenti contengono tra l'altro un sottile strato di stagnola che riflette le microonde. Le microonde possono riscaldare lo strato di carta a tal punto da incendiarlo. Non riscaldare quindi nel forno a microonde alimenti, ad es. pollo allo spiedo, contenuti in questi sacchetti termici.

► Se nel forno a microonde si riscaldano uova sgusciate, ad es. in tazzina, al momento di toglierle dal vano il tuorlo può esplodere con forza. Prima della cottura, punzecchiare quindi il tuorlo più volte.

► Se con le microonde si riscaldano uova col guscio, dopo averle tolte dal forno possono scoppiare. Per cuocere le uova non sgusciate si devono usare le speciali stoviglie.  
Non riscaldare uova sode nel forno a microonde.

► Se si riscaldano alimenti con la pelle o la buccia resistente, ad esempio pomodori, patate, melanzane, salsicce, possono scoppiare nel forno. Punzecchiare quindi più volte o incidere la superficie di questi alimenti per far fuoriuscire il vapore che si genera durante la cottura.

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

► Termometri con mercurio e altri liquidi non sono indicati per le temperature alte e si rompono facilmente. Spegnerne l'apparecchio se si desidera controllare la temperatura di cottura. Per controllare la temperatura, usare solo termometri speciali.

► Il getto di vapore delle macchine per le pulizie può penetrare all'interno del forno, giungere a contatto con componenti elettriche e provocare un corto circuito. Per le pulizie non usare mai la macchina a vapore.

### **Per le superfici in acciaio osservare quanto segue**

► La superficie si graffia facilmente. Anche oggetti con calamita possono causare graffi.

### **Accessori**

► Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si usano o si installano accessori di altra fabbricazione, vengono annullati i diritti di garanzia e la responsabilità della casa produttrice.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ La griglia e il piatto Gourmet in dotazione sono stati realizzati espressamente per la lunghezza delle microonde e si possono pertanto usare per grigliare con o senza microonde. Fare comunque attenzione a non usarli contemporaneamente in quanto il piatto Gourmet rimarrebbe danneggiato. Collocare sempre il piatto Gourmet direttamente sul piano girevole.
- ▶ Il piatto Gourmet si riscalda molto. Si raccomanda quindi di afferrarlo solo con i guanti isolanti. Collocare il piatto caldo sempre su un sottopentola resistente al calore. La griglia si riscalda molto con il grill (con o senza microonde). Pericolo di scottarsi!
- ▶ Non usare contemporaneamente il coperchio e il piatto Gourmet. Il coperchio si surriscalderebbe.

### Accessori acquistabili

- ▶ Non collocare la leccarda in vetro molto calda direttamente su una superficie fredda, ad es. il piano di granito o di piastrelle: potrebbe rompersi. Sistemarla quindi su un sottopentola.

## Come funzionano le microonde

Nel forno è incorporato un magnetron che trasforma l'energia elettrica in onde elettromagnetiche, ossia le microonde. Le microonde si distribuiscono uniformemente nel vano di cottura e vengono riflesse dalle pareti di metallo. Conseguentemente raggiungono i cibi da tutte le parti. Il piano girevole ottimizza la distribuzione delle microonde.

Per penetrare omogeneamente all'interno delle vivande, le microonde devono poter attraversare il recipiente di cottura. Le microonde attraversano la porcellana, il vetro, il cartone, i materiali sintetici ma non il metallo. Non usare quindi recipienti in metallo o con decorazioni in metallo. Le microonde riflesse dai recipienti in metallo possono provocare scintille. Non possono infatti essere assorbite dal cibo.

Se il recipiente è adatto, le microonde lo attraversano e penetrano nel cibo. Le molecole di cui sono composti gli alimenti, soprattutto molecole d'acqua, vengono messe in forte movimento dalle microonde, più precisamente 2,5 miliardi circa di oscillazioni al secondo. L'intenso movimento delle molecole genera calore, che dalla superficie del cibo si propaga via via verso l'interno. Più gli alimenti contengono acqua, più rapidamente si riscaldano o si cuociono.

Il calore, quindi, si genera direttamente nel cibo e conseguentemente:

- in linea di massima il cibo si cuoce con pochi o addirittura senza liquidi o grassi di cottura,
- il cibo viene scongelato, riscaldato o cotto più rapidamente rispetto ai tempi necessari coi sistemi di cottura convenzionali,
- le sostanze nutritive, le vitamine e i sali minerali si conservano in larga misura,
- il colore e il sapore delle pietanze rimangono pressoché inalterati.

La produzione di microonde viene interrotta, disattivando la funzione o aprendo lo sportello.

Quando il forno è in funzione, lo sportello chiuso e non difettoso garantisce la necessaria protezione contro le microonde.

# Descrizione funzioni

---

## Uso delle microonde

Con le microonde si possono scongelare, riscaldare e cuocere i cibi in breve tempo.

È possibile usare la funzione microonde per:

- scongelare, riscaldare e cuocere i cibi, dopo aver impostato la potenza e la durata della funzione microonde,
- scongelare e riscaldare o cuocere allo stesso tempo gli alimenti surgelati.
- Il forno a microonde è inoltre pratico per altre operazioni di cottura, ad es.: far lievitare la pasta, sciogliere cioccolato e burro, stemperare gelatina, preparare la glassa per torte, preparare piccole quantità di conserve di frutta, verdura e carne.

## Le diverse funzioni con le microonde

### Microonde non combinate

Tale funzione è pratica per scongelare, riscaldare e cuocere le vivande.

### Grigliare

Per cuocere al grill carni piatte, ad es. bistecche o salsicce.

### Microonde e grill combinati

Ideale per gratinare e conferire una crosta croccante alle pietanze. Le pietanze vengono cotte con le microonde e dorate dal grill.

### Programmi automatici

Il forno è dotato dei seguenti programmi automatici:

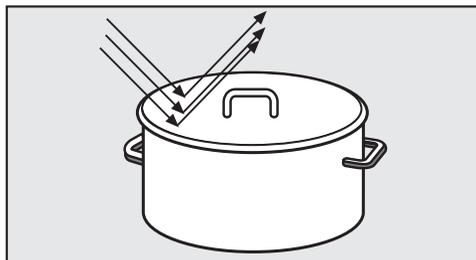
- cinque programmi per scongelare (☼: Ad 1 – Ad 5),
- quattro programmi di cottura per cibi congelati (☼ ☺☺☺: AC 1 – AC 4).
- otto programmi di cottura per alimenti freschi (☺☺☺: AC 1 – AC 8).

I programmi sono in relazione al peso, vale a dire che è necessario impostare il peso degli alimenti.

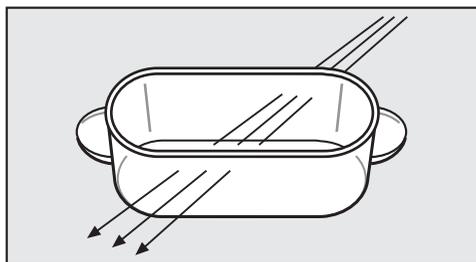
Il peso degli alimenti si può visualizzare in grammi (g) o libbre (lb): vedi voce "Modificare le impostazioni".

# Recipienti adatti per le microonde

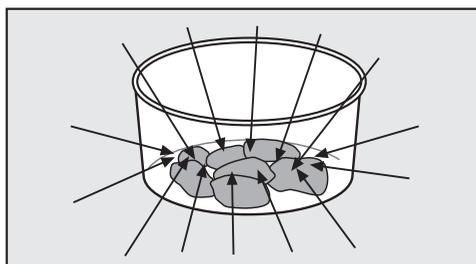
Come detto, le microonde



– vengono riflesse dal metallo,



– attraversano vetro, porcellana, materiali sintetici e cartone,



– vengono quindi assorbite dai cibi.

 Pericolo di incendio! Recipienti non indicati per le microonde possono rimanere danneggiati e provocare danni al forno.

## Materiale e forma

Il materiale e la forma del recipiente influiscono sulla durata di riscaldamento e di cottura. Stando alla prassi, i recipienti piatti di forma rotonda o ovale sono più indicati. In questi recipienti, infatti, le vivande si riscaldano più uniformemente che in quelli con angoli.

Non sono indicati recipienti con maniglie cave o con coperchi provvisti di pomelli in cui può depositarsi umidità. Eccezione: pomelli e manici sono dotati di fori di sfiato. Diversamente, l'umidità interna, surriscaldandosi, potrebbe far scoppiare la parte cava. Pericolo di ferirsi!

## Metallo

Evitare di usare con le microonde recipienti in metallo, di carta stagnola o stoviglie e nemmeno con decorazioni in metallo (ad es. bordi in oro o blu cobalto). Il metallo, infatti, riflette le microonde e impedisce il processo di cottura. Non mettere nel forno bicchieri in plastica se non è stato tolto completamente il coperchio in alluminio.

# Recipienti adatti per le microonde

---

Eccezioni:

- pietanze già pronte in stampi di stagnola

si possono scongelare e riscaldare con l'apparecchio. Avvertenza! Togliere il coperchio del contenitore e sistemare il recipiente ad almeno 2 cm di distanza dalle pareti del forno.

La pietanza si riscalda solo dall'alto. Se si toglie la pietanza dallo stampo di stagnola e si mette in un contenitore adatto per le microonde, la distribuzione del calore sarà più omogenea.

Se si usano recipienti di stagnola, possono prodursi scricchiolii e scintille. Evitare quindi di sistemarli sulla griglia.

- foglietti di carta stagnola

Se la carne, ad es. il pollo, è tagliata a porzioni irregolari, si scongelerà, riscalderà e cuocerà omogeneamente se gli ultimi minuti si copriranno le parti piatte con pezzetti di carta stagnola.

I foglietti di stagnola dovranno distare almeno 2 cm dalle pareti del forno. Osservare che non tocchino le pareti!

- spiedini e clips di metallo

Si possono usare solo se le porzioni di carne sono molto più grosse della parte metallica.

## Vetro

Indicati sono recipienti di vetro termoresistente o in vetroceramica.

I recipienti in cristallo contengono piombo e possono rompersi con le microonde.  
Il cristallo non è quindi indicato.

## Porcellana

Le stoviglie di porcellana sono adatte.

Non devono tuttavia avere decorazioni metalliche, ad es. bordo dorato, e nemmeno pomelli o maniglie cavi.

## Terracotta

Si possono usare se le decorazioni sono sottosmalto.

La terracotta si può riscaldare molto.

## Smalto, colori

La vetrina e i colori dei recipienti possono contenere componenti metalliche.  
Per questo motivo tali recipienti di cottura non sono indicati per le microonde.

## Legno

I recipienti in legno non sono adatti. L'umidità contenuta nel legno evapora durante la cottura. Il legno quindi si prosciuga e si fende.

# Recipienti adatti per le microonde

## Materiali sintetici

I recipienti sintetici si possono usare solo con la funzione microonde non combinata.

Tali recipienti dovranno comunque essere termoresistenti a una temperatura di almeno 110 °C.

Diversamente potrebbero deformarsi o addirittura fondersi e mescolarsi al cibo.

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

Le stoviglie di melamina non sono indicate poiché trattengono il calore e si riscaldano. Al momento di acquistare i recipienti di cottura, informarsi di che materiale sono fatti.

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

Gli appositi sacchetti di plastica si possono usare per riscaldare e cuocere le vivande solo se prima si forano in più punti. Il vapore interno potrà uscire dai fori, e il sacchetto non scoppia a causa dell'aumento della pressione interna.

In commercio si possono acquistare speciali sacchetti per il forno che non occorre forare. Attenersi alle indicazioni sulla confezione.

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

## Recipienti monouso

Tali recipienti in plastica devono soddisfare i requisiti elencati alla voce "Materiali sintetici".

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

Per la tutela dell'ambiente è meglio rinunciare a questo tipo di recipienti.

# Recipienti adatti per le microonde

---

## Test per i recipienti

Per verificare se un recipiente di vetro, porcellana, terracotta o altro materiale è adatto per le microonde, si può procedere nel modo seguente:

- sistemare il recipiente vuoto al centro del vano di cottura,
- chiudere lo sportello,
- impostare con il selettore una potenza di microonde di 900 Watt,
- impostare con la manopola la durata di 30 secondi,
- premere il tasto start.

Se durante il test si generano scricchiolii e scintille, spegnere subito l'apparecchio (premere due volte il tasto Stop/C)!

Le stoviglie in questione non sono adatte per le microonde.

Se si hanno dubbi, chiedere al produttore o al fornitore se le stoviglie sono adatte per le microonde.

Con questo test non è possibile accertare se le maniglie o i pomelli cavi sono sufficientemente aerati.

## Coperchio

- Il coperchio evita che il vapore si disperda, soprattutto se la cottura è prolungata.
- Il tempo per riscaldare gli alimenti si abbrevia.
- Le pietanze non si prosciugano.
- Il vano interno, inoltre, rimane pulito.



Si raccomanda pertanto di coprire sempre il recipiente di cottura col coperchio in dotazione, adatto per la funzione microonde.

Al posto del coperchio si può usare la speciale pellicola trasparente, adatta per le microonde.

La pellicola convenzionale può deformarsi o sciogliersi mescolandosi col cibo.

**⚠** Se si riscaldano contenitori chiusi o bottiglie, all'interno si genera una forte pressione che può causare un'esplosione.

Evitare assolutamente di riscaldare cibi in contenitori chiusi, ad es. pappe in vasetti per bebè. Togliere sempre il coperchio! Togliere dal biberon il tappo di chiusura e anche il succhiotto.

### Non usare il coperchio se:

- si riscaldano pietanze impanate,
- le pietanze devono risultare croccanti, ad es. toast,
- si usa il piatto "gourmet".

**⚠** Il coperchio va usato solo con la funzione microonde non combinata.

Il materiale del coperchio resiste a una temperatura di 110 °C al massimo.

Il coperchio deve quindi essere usato solo con il forno a microonde ed esclusivamente con le microonde non combinate con un'altra funzione e senza piatto "gourmet". A temperature più alte il materiale del coperchio potrebbe fondersi e mescolarsi al cibo.

Il coperchio non deve chiudere ermeticamente il recipiente di cottura. Se il diametro del recipiente è piccolo può verificarsi che il vapore non esca dalle aperture laterali del coperchio. Il coperchio, quindi, si riscalda molto e può fondersi.

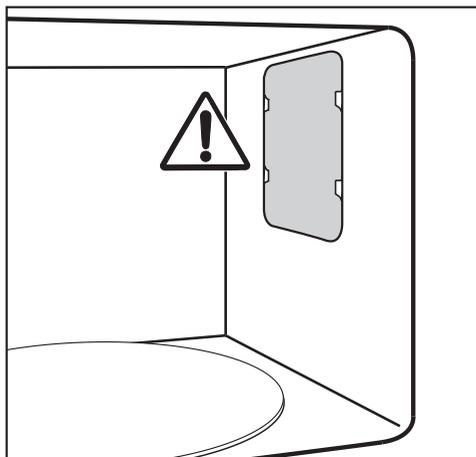
## Operazioni preliminari

Dopo la consegna, lasciare il forno per circa 2 ore a temperatura ambiente prima di attivarlo,

per adattare la temperatura del forno a quella ambientale.

Tale premessa è indispensabile per il corretto funzionamento delle componenti elettroniche.

 Pericolo di soffocamento! Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica. Conservare quindi le parti dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.



- Eliminare tutte le parti dell'imballaggio, anche il foglio protettivo che avvolge l'involucro.

Non togliere il pannello di copertura nel vano, davanti alle aperture di uscita delle microonde e nemmeno il foglio sulla parte interna dello sportello.

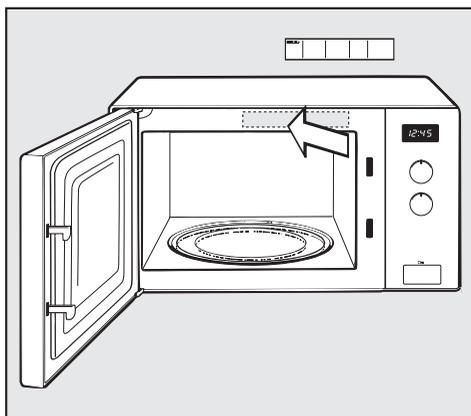
- Controllare che il forno non sia danneggiato.

Non usare assolutamente il forno a microonde se:

- lo sportello è deformato,
- le cerniere sono allentate,
- si notano fori o incrinature sull'involucro esterno o interno, sullo sportello o sulle pareti interne del vano.

Se il forno viene acceso, potrebbero uscire microonde che costituirebbero una fonte di pericolo per l'utente.

- Pulire il vano interno e gli accessori con uno straccio morbido e acqua calda.

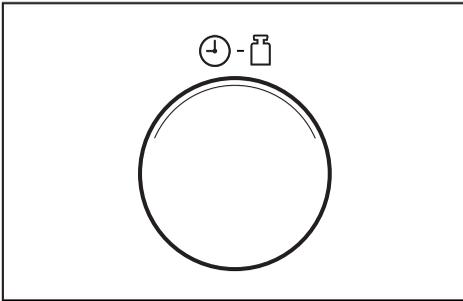


- Incollare le istruzioni brevi allegate in modo da non ostruire le aperture di aerazione.

## Impostare l'orologio

- Collegare l'apparecchio alla corrente elettrica.

Nel display lampeggiano 12:00 e il simbolo ☉ finché si imposta l'ora. Nel frattempo l'indicazione oraria 12:00 cambia, in quanto l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.



- Ruotare la manopola dei dati orari per impostare le ore.
- Premere il tasto ☉.
- Ruotare poi la manopola dei dati orari per impostare i minuti.
- Per confermare l'impostazione oraria premere il tasto ☉ o aspettare alcuni secondi. L'indicazione oraria viene memorizzata. I due punti tra le ore e i minuti lampeggiano.

## Correggere l'indicazione oraria

- Premere il tasto ☉. Nel display lampeggia il simbolo ☉ e l'indicazione oraria rimane accesa per qualche secondo.
- Operando col selettore dei dati orari, correggere le ore.

- Per confermare l'impostazione, premere il tasto ☉ o aspettare qualche secondo.

Successivamente lampeggia il simbolo ☉ e l'indicazione dei minuti rimane accesa per qualche secondo.

- Operando col selettore dei dati orari, impostare i minuti.
- Per confermare l'impostazione oraria premere il tasto ☉ o aspettare alcuni secondi.

## Spegnere l'orologio

- Mantenere premuto il tasto ☉ finché il display si spegne.

Per far riapparire l'indicazione oraria, mantenere premuto il tasto ☉.

## Spegnimento notturno

È possibile registrare l'orologio in modo che l'indicazione oraria si spenga automaticamente durante la notte, dalle 23 alle 4.

Per **attivare** lo spegnimento notturno:

- mantenere premuto il tasto Stop/C e premere contemporaneamente il tasto ☉.

Nel display appare *ON*.

L'apparecchio rimane pronto per l'uso.

Per **disattivare** lo spegnimento notturno:

- mantenere premuto il tasto Stop/C e premere contemporaneamente il tasto ☉.

Nel display appare *OFF*.

# Uso

## Aprire lo sportello

- Per aprire lo sportello, premere il tasto "🔑".

Se il forno è acceso, la funzione in corso viene interrotta.

## Sistemare il recipiente nel vano

Collocare il recipiente di cottura possibilmente al centro del forno.

## Piano girevole

Grazie al piano girevole, gli alimenti vengono scongelati, riscaldati e cotti in modo omogeneo.

Usare il forno solo se il piano girevole è in sede.

Il piano girevole si attiva automaticamente con ogni funzione.

Non scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti direttamente sul piano girevole. Osservare che il recipiente di cottura non sia più grande del piano girevole.

Si raccomanda di voltare o mescolare occasionalmente la pietanza, affinché si riscaldi in modo omogeneo.

## Chiudere lo sportello

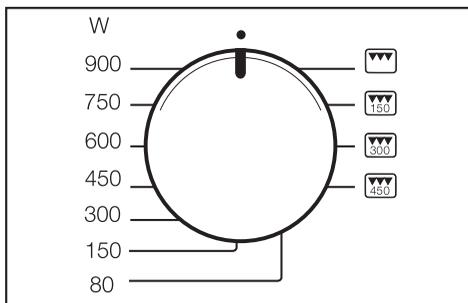
- Premere lo sportello.

Se lo sportello è stato aperto durante una funzione di cottura, premere il tasto start per continuare la funzione.

Se lo sportello non è chiuso bene, non è possibile attivare l'apparecchio.

## Attivare le funzioni

La potenza di microonde e la durata della funzione vengono impostate con le rispettive manopole.



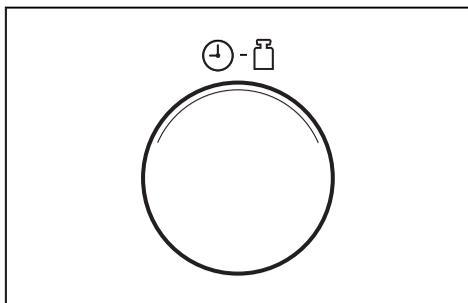
- Ruotare la manopola delle potenze microonde sul valore desiderato. Nel display appaiono e la potenza di microonde. L'indicazione 0:00 lampeggia.

È possibile impostare 7 potenze di microonde.

Più alta è la potenza, più intense sono le microonde.

Impostare una potenza di microonde bassa se non è possibile mescolare o girare le pietanze durante la cottura oppure se sono composte da differenti alimenti.

In tal modo il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza. In cambio, per ottenere un risultato ottimale, si dovrà prolungare la durata della funzione.



■ Impostare con la rispettiva manopola la durata conveniente.

È possibile impostare una durata da 10 secondi a 90 minuti.

Eccezione: se è stata attivata la potenza massima di microonde, è possibile impostare una durata massima di 15 minuti. Se la potenza massima di microonde viene usata in modo prolungato, la potenza può abbassarsi a 600 Watt (protezione surriscaldamento). La riduzione viene visualizzata nel display.

Il tempo occorrente dipende:

- dalla temperatura iniziale delle pietanze.  
Per riscaldare o cuocere le pietanze appena tolte dal frigo occorre più tempo di quello necessario per le pietanze a temperatura ambiente;

- dal tipo e consistenza delle pietanze. Gli ortaggi freschi contengono più acqua di quelli conservati e richiedono quindi un minor tempo di cottura;
- dalla frequenza con cui si voltano o mescolano le pietanze.  
Se si mescolano o voltano spesso, il calore si distribuisce più uniformemente e la durata di cottura si abbrevia;
- dalla quantità del cibo.

In via di massima vale la regola: quantità doppia - durata quasi doppia.

Per porzioni più piccole, la durata si abbrevia in modo proporzionale.

- dalla forma e dal materiale del recipiente.
- Per avviare la funzione, premere il tasto start.  
La luce del vano di cottura si accende.

È possibile avviare la funzione solo se lo sportello è chiuso bene.

# Uso

---

## Indicazione "door"

L'indicazione "door" nel display rammenta che non è possibile attivare la funzione se l'apparecchio è vuoto.

Se non si immette alcuna pietanza, l'apparecchio può rimanere danneggiato.

Se si preme il tasto start, senza avere prima aperto lo sportello, nel display appare **door**. All'interno, probabilmente, non è stata messa la pietanza, poiché lo sportello non è stato aperto da un po' di tempo (circa 20 minuti). La funzione "start" è bloccata, finché si apre lo sportello.

## Interrompere / riattivare la funzione

La **funzione** in corso si può . . .

. . . **interrompere,**

- premendo il tasto Stop/C oppure aprendo lo sportello.

La durata della funzione si ferma;

. . . **riattivare,**

- chiudendo lo sportello e premendo il tasto start.

La funzione impostata all'inizio continua.

## Modificare i dati impostati

Se, dopo aver avviato la funzione, si nota che . . .

. . . la **potenza di microonde** è troppo alta o troppo bassa, è possibile

- impostare una nuova potenza di microonde;

. . . la **durata** impostata è troppo lunga o troppo breve, è possibile

- interrompere la funzione, premendo una volta il tasto Stop/C, impostare poi la durata desiderata col rispettivo selettore e attivare la funzione premendo il tasto start.

Oppure in un altro modo:

- premere durante la funzione il tasto start; ad ogni pressione la durata di cottura si prolunga di un minuto (eccezione: se è stata impostata la potenza massima di microonde, di 30 secondi).

## Cancellare i dati impostati

- Premere due volte il tasto Stop/C.

## Al termine della funzione

Al termine della funzione si attiva il segnale acustico. La luce del vano si spegne.

I primi 20 minuti dopo la fine del programma si attiva ogni 5 minuti un breve segnale acustico di avviso.

- Se si desidera interrompere il segnale acustico prima del tempo, premere il tasto Stop/C.

## Scaldavivande automatico

Lo scaldavivande automatico si inserisce automaticamente 2 minuti dopo la fine del programma, con una potenza di 80 Watt e per 15 minuti al massimo, se il programma di cottura è stato effettuato con una potenza di microonde di almeno 450 Watt, lo sportello non è stato aperto e non è stato premuto alcun tasto.

Nel display vengono visualizzati , 80 W e **H:H**.

Se, mentre lo scaldavivande è in funzione, si apre lo sportello oppure si preme un tasto o si ruota un selettore, la funzione scaldavivande viene interrotta.

La funzione "mantenere al caldo" non può venire attivata manualmente.

## Quick-start (programmabile)

Premendo il tasto start / l'apparecchio si attiva con la massima potenza. È possibile impostare tre differenti tempi programmati:

- 30 sec.: premere 1 volta il tasto start /.
- 1 min.: premere 2 volte il tasto start /.
- 2 min.: premere 3 volte il tasto start /.

Se si preme 4 volte consecutive il tasto start / si attiva automaticamente la prima durata già programmata e così via.

Se, durante la funzione, si preme il tasto start, ad ogni pressione la durata di cottura si prolunga di 30 secondi.

## Programmare la durata di cottura

È possibile modificare la durata già programmata come segue:

- premere il tasto start / una, due o tre volte a seconda della durata che si vuole modificare e, mantenendo premuto il tasto start /,
- modificare la durata col selettore tempo (max. 15 minuti).  
Dopo aver rilasciato il tasto start /, il programma modificato si avvia.

I tempi modificati non rimangono memorizzati se l'erogazione dell'energia elettrica viene sospesa e si dovranno quindi impostare di nuovo.

## Blocco accensione

Il dispositivo evita che l'apparecchio venga usato in modo scorretto da altre persone.

### Attivare il dispositivo di blocco

- Mantenere premuto il tasto Stop/C finché si attiva il segnale acustico e il simbolo della chiave appare nel display.



Il simbolo della chiave scompare poco dopo.

Se si preme un tasto qualsiasi o si ruota una delle due manopole, il simbolo della chiave viene visualizzato nel display.

In caso di interruzione della corrente elettrica si dovrà riattivare il dispositivo di blocco.

### Disattivare il dispositivo di blocco

- Mantenere premuto il tasto Stop/C finché si attiva il segnale acustico. Il dispositivo di blocco è così disattivato.

## Timer

Di pratica utilità, per sorvegliare operazioni esterne, ad es., cottura di uova e altro. Il tempo impostato viene segnalato in modo decrescente a scatti di un secondo.

- Per attivarlo, premere il tasto  $\Delta$ .  
Nel display lampeggia 0:00 e si accende il simbolo  $\Delta$ .
- Impostare il tempo desiderato col selettore tempo.
- Per avviare il timer, premere il tasto start.  
Il timer si avvia pochi secondi dopo l'impostazione anche se non si preme il tasto start.
- Trascorso il tempo impostato, si attiva un segnale acustico. Nel display viene visualizzata l'indicazione oraria e il simbolo  $\Delta$  lampeggia.
- Per cancellare il simbolo  $\Delta$ , premere una volta il tasto Stop/C.

## Modificare il timer

- Premere il tasto Stop/C; la funzione del timer termina.
- Impostare una nuova durata per il timer come descritto sopra.

## Timer se è in corso una funzione di cottura

È possibile impostare il timer anche se è in svolgimento una funzione di cottura. In questo caso il timer funziona ma non è visibile.

- Per attivarlo durante una funzione di cottura, premere il tasto  $\Delta$ .  
Nel display lampeggia 0:00 e si accende il simbolo  $\Delta$ .
- Impostare il tempo desiderato col selettore tempo.
- Dopo alcuni secondi il timer comincia a funzionare e, trascorsi ancora alcuni secondi, nel display viene visualizzata la funzione di cottura in corso. Il funzionamento del timer viene visualizzato dal simbolo  $\Delta$ .

In questo caso, per attivare il timer, non si dovrà premere il tasto start poiché la funzione di cottura in corso si prolungherebbe di un minuto.

## Visualizzare il timer

- Premere il tasto  $\Delta$ .  
Il tempo effettivo del timer viene visualizzato.

## Funzioni - grill

Il grill può essere usato in quattro modi: da solo e con tre funzioni combinate con le microonde, ossia con una determinata potenza di microonde.

Se il grill viene usato per meno di 15 minuti, si dovrà attivarlo 5 minuti prima.

A metà cottura, girare le bistecche o le fettine di carne o di pesce affinché risultino cotte e dorate uniformemente. Girare una volta le carni piatte e più volte i tagli voluminosi.

I valori relativi alla durata per la cottura al grill sono indicativi, poiché, proprio per questa modalità di cottura, dipendono dal tipo e qualità di carne e non ultimo dal grado di cottura desiderato.

Se si griglia direttamente sulla griglia, si consiglia di sistemare sotto la griglia una forma resistente alla temperatura e indicata per le microonde per raccogliere il grasso che cola.

**Consiglio:** è indicata la leccarda in vetro che è disponibile da Miele come accessorio acquistabile.

Il piatto "gourmet" in dotazione non è indicato per raccogliere il grasso. Il piatto si surriscalderebbe. E ciò danneggerebbe il rivestimento.

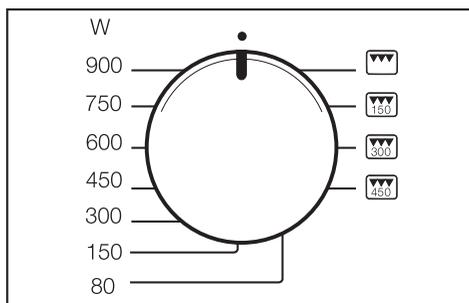
- Sistemare gli alimenti in un recipiente adatto.
- Sistemare la griglia e una forma resistente alla temperatura e indicata per le microonde o la leccarda in vetro oppure il recipiente con la pietanza sul piano girevole.

⚠ La graticola e le stoviglie diventano molto calde.  
Pericolo di ustionarsi!

Sarà più facile pulire la graticola e le stoviglie se, a cottura ultimata, verranno messe subito in acqua e detersivo per piatti.

### Grigliare senza microonde

Per cuocere al grill carni piatte, ad es. bistecche o salsicce.



- Girare il selettore potenze di microonde sul simbolo (☼). Nel display appare il simbolo del grill (☼) e 0:00 lampeggia.
- Impostare la durata con la rispettiva manopola.
- Premere infine il tasto start. Al termine del programma si attiva il segnale acustico.

### Modificare la durata

La durata si può modificare durante la cottura. Basta interrompere la funzione, premendo il tasto Stop/C, modificare il tempo e riattivare la funzione, premendo il tasto start.

Quando la funzione è in corso, la durata di cottura si può prolungare di un minuto ogni volta che si preme il tasto start.

Con l'uso del grill il pannello superiore assume un colore azzurrognolo. Questa colorazione derivante dall'uso è inevitabile e non compromette la funzionalità dell'apparecchio.

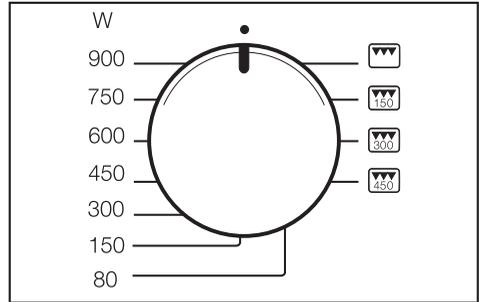
### Funzione combinata microonde + grill

Tale funzione è indicata per gratinare e dorare le pietanze. Le pietanze vengono cotte con le microonde e dorate dal grill.

Il grill può essere combinato con tre differenti potenze di microonde, più precisamente:

150, 300 e 450 Watt.

Durante la cottura è possibile modificare la potenza di microonde senza interrompere la funzione.



- Girare il selettore potenza di microonde sulla combinazione desiderata **150**, **300** oppure **450**. Nel display appaiono , la potenza di microonde e il simbolo del grill . L'indicazione 0:00 lampeggia.
- Impostare la durata con la rispettiva manopola.
- Premere infine il tasto start. Al termine del programma si attiva il segnale acustico.

### Modificare la durata

Se necessario, durante la cottura è possibile modificare la durata. Se è il caso, disattivare la funzione premendo il tasto Stop/C, modificare i dati orari della durata e continuare poi la cottura premendo il tasto start.

Durante la funzione è possibile prolungare la durata di un minuto ogni volta che si preme il tasto start.

# Piatto "gourmet"

## Istruzioni d'uso

Il piatto Gourmet si riscalda molto. Si raccomanda quindi di afferrarlo con i guanti isolanti. Appoggiarlo poi su un sottopentola termoresistente.

## Operazioni preliminari

Versare nel piatto 400 ml di acqua con 3 - 4 cucchiaini di aceto o succo di limone e riscaldare per 5 minuti impostando 450 Watt + Grill .

Grazie allo speciale rivestimento del piatto, le pietanze si staccano facilmente e sarà quindi facile pulirlo. I rivestimenti antiaderenti, simili al teflon, sono delicati e si graffiano facilmente. Evitare quindi di tagliare le pietanze nel piatto e per girarle o mescolarle usare utensili in legno o materiale sintetico. Utensili in metallo o appuntiti potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

## Rosolare / gratinare

Per arrostire usare solo poco olio o grassi. Grazie allo speciale rivestimento antiaderente i cibi non si attaccano ed è quindi possibile cuocerli con pochi grassi.

Sorvegliare la cottura se si cucina col piatto "gourmet", usando molto olio o grasso. L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Pericolo di incendio!

- Preparare le pietanze in modo da metterle subito nel piatto già riscaldato.

- Collocare il piatto direttamente sul piano girevole.

Non collocare il piatto sulla griglia e posizionarlo a circa 2 cm dalle pareti del vano per evitare che si generino scintille che potrebbero danneggiare il piatto e il vano interno.

- Riscaldare il piatto per 5 minuti al massimo impostando 450 Watt + Grill .

Evitare di surriscaldare il piatto. Il rivestimento rimarrebbe danneggiato. Pertanto, se si usa la funzione grill, non mettere il piatto sotto la griglia per raccogliere il grasso.

Se si usa olio, è possibile riscaldarlo insieme al piatto o versarlo nel piatto dopo averlo riscaldato.

Aggiungere invece il burro solo dopo aver riscaldato il piatto. Si brucerebbe se si riscalda insieme al piatto.

Asciugare bene carne, pollame, pesce e verdura prima di sistemarli nel piatto "gourmet".

Non usare il piatto per cuocere o riscaldare uova già cotte. Le uova potrebbero scoppiare.

## Esempi pratici

Sistemare il piatto sul piano girevole e preriscaldarlo per 5 minuti al massimo impostando 450 Watt + Grill .

Bastoncini di pesce (congelati), 150 g + 2 cucchiaini di olio  
, 3 – 4 min. per parte;

hamburger, 2 pezzi + 2 cucchiaini di olio  
, 3 – 4 min. per parte;

crocchette (congelate) 10 – 12 pezzi + 2 cucchiaini di olio  
, 6 – 8 min., girarle di tanto in tanto;

filetto, ca. 200 g  
, ca. 5 min. per parte (a seconda della cottura);

pizza (congelata), 300 g,  
, 7 – 9 min.

pizza, fresca, senza preriscaldare  
, ca. 15 min. (a seconda della farcia).

## Ricette

Per i dati indicati si tratta del tempo complessivo, comprendente la preparazione e la cottura. Il tempo per far riposare le pietanze e per marinarle sono indicati a parte.

## Croque monsieur (3 porzioni)

Tempo di preparazione: 10 – 15 minuti

6 fette di pane da toast  
30 g di burro morbido  
75 g di emmental grattugiato  
3 fette di prosciutto cotto

Spalmare le fette di pane col burro. Distribuire il formaggio sulle fette di pane e coprire con una fetta di prosciutto. Coprire il tutto con le altre tre fette di pane con la parte imburrata verso il basso. Sistemare i toast nel piatto "gourmet" preriscaldato per circa 5 minuti circa impostando 450 Watt + grill. Collocare il piatto sul piano girevole, impostare 450 W + grill e dorare per circa 3 minuti per parte.

Per variare la farcia: usare tonno naturale sgocciolato e cipolle tagliate ad anellini sottili, oppure fette di ananas, formaggio e prosciutto cotto.

## Piatto "gourmet"

---

### **Piatto vegetariano (3 porzioni)**

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

2 cipolle  
2 cucchiari di olio  
100 g di prataioli, puliti  
150 g di carote piccole (surgelate) o  
carote a fette  
100 g di broccoletti  
1 peperone rosso o 100 g di peperoni a  
strisce (surgelati)  
1 pomodoro  
sale, pepe  
30 g di parmigiano grattugiato

Tagliare le cipolle ad anelli sottili, taglia-  
re il peperone in quattro parti, eliminare  
le pellicine bianche e i semi e tagliarlo  
poi a strisce. Tagliare il pomodoro a  
dadi. Sistemare il piatto "gourmet" sul  
piano girevole e riscaldarlo per 5 minuti  
circa, impostando 450 Watt + grill.  
Aggiungere l'olio e le cipolle. Collocare  
di nuovo il piatto sul piano girevole, im-  
postare 450 W + grill, e dorare per cir-  
ca 2 minuti. Aggiungere funghi, carote,  
broccoletti, peperone e pomodoro, in-  
saporire con pepe e sale e mescolare.  
Cuocere per circa 6 minuti con  
450 Watt + grill. Mescolare, cospargere  
con parmigiano e servire.

### **Rösti alla casereccia (2 porzioni)**

Tempo di preparazione: 25 – 30 minuti

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

Grattugiare grossolanamente patate e  
cipolle, salare, pepare e mescolare il  
tutto. Sistemare il piatto "gourmet" sul  
piano girevole e riscaldarlo per 5 minuti  
circa, impostando 450 Watt + grill.  
Aggiungere il burro e farlo sciogliere.  
Aggiungere le patate con la cipolla e  
premere un po'. Collocare di nuovo il  
piatto sul piano girevole, impostare  
450 W + grill e cuocere per 8 minuti cir-  
ca. Girare e far dorare per altri 4 minuti  
circa.

Si può accompagnare con salmone af-  
fumicato o prosciutto tagliato a dadini.

### **Filetto di maiale "Lucullo" (2 porzioni)**

Tempo di preparazione: 15 – 20 minuti

1 filetto di maiale (ca. 400 g)  
4 fette di pancetta venata di grasso  
sale, pepe  
10 g di burro  
200 g di prataioli a fettine  
200 ml di panna  
2 cucchiaini di cognac

Tagliare il filetto in quattro fette. Salare e pepare le porzioni di carne, avvolgerle con una fetta di pancetta e fissare con uno stuzzicadenti. Sistemare il piatto "gourmet" sul piano girevole e riscaldarlo per 5 minuti circa, impostando 450 Watt + grill. Mettere nel piatto il burro e la carne. Collocare il piatto sul piano girevole, impostare 450 W + grill e cuocere per circa 3 minuti per parte. Togliere la carne a conservarla al caldo. Aggiungere al burro di cottura i funghetti, la panna, il cognac e far rosolare per circa 4 minuti a potenza massima. Accompagnare con la carne.

### **Filetto di maiale piccante**

Tempo di preparazione: 10 – 12 minuti

1 filetto di maiale tagliato in 4 fette.  
Cuocere per circa 4 minuti per parte nel piatto "gourmet" preriscaldato, impostando 450 W + grill. Aggiungere 50 ml di vino bianco, 125 ml di panna, 2 cucchiaini di farina e burro abbrustoliti a parte e 150 g di roquefort. Cuocere per altri 3 minuti.

### **Dadolata di pollo piccante (3 porzioni)**

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

600 g di petto di pollo o tacchino (filetto)  
2 cucchiaini di olio  
2 cucchiaini di vino bianco  
2 cucchiaini di succo di mele  
1 cucchiaino di succo di limone  
sale, pepe nero  
1 cucchiaino di curry  
1 punta di rosmarino in polvere  
1 punta di zenzero in polvere  
1 punta di pepe di Caienna  
1/2 cucchiaino di tabasco  
20 g di burro

Tagliare la carne a dadi di 2 x 2 cm circa. Unire i diversi ingredienti, tranne il burro, mescolarli alla carne e far marinare per circa 30 minuti. Sistemare il piatto "gourmet" sul piano girevole. Riscaldarlo per circa 5 minuti impostando 450 Watt + grill. Aggiungere il burro e la carne a dadi sgocciolata. Sistemare nuovamente il piatto sul piano girevole, cuocere per circa 4 minuti, impostando 450 Watt + grill. Mescolare la carne e continuare la cottura per altri 4 minuti circa senza modificare le impostazioni. Se si forma troppo liquido e la carne non si rosola bene, eliminare un po' di liquido di cottura.

## Piatto "gourmet"

---

### **Filetto di salmone naturale (2 porzioni)**

Tempo di preparazione: 5 – 10 minuti

2 porzioni di filetto di salmone di 150 g  
l'una

1 cucchiaino di succo di limone

sale, pepe bianco

Spruzzare il salmone col succo di limone e lasciar riposare per circa 10 minuti. Sistemare il piatto "gourmet" sul piano girevole e riscaldarlo per 5 minuti circa, impostando 450 Watt + grill.

Asciugare il salmone con carta da cucina, sistemarlo nel piatto "gourmet" e premerlo leggermente. Collocare il piatto sul piano girevole, impostare 450 Watt + grill, e cuocere per circa 1 minuto e mezzo, 2 minuti per parte.

Accompagnare il salmone con riso, salsa olandese o burro nocciola e insalata croccante.

### Torta all'ananas

Tempo di preparazione: 20 – 25 minuti

Pasta:

2 uova

80 g di zucchero

1 $\frac{1}{2}$  banana matura

30 g di cioccolato grattugiato

100 g di farina

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

Farcia:

1 scatola di ananas a pezzetti

(peso sgocciolato 240 g)

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

1 $\frac{1}{2}$  cucchiaino di noce di cocco grattugiata

Unire uova e zucchero e lavorarli fino a renderli spumosi. Servendosi di una forchetta, schiacciare la banana e aggiungerla alle uova. Incorporarvi la farina mescolata al lievito e al cioccolato.

Stendere la pasta nel piatto "gourmet".

Distribuire sulla superficie i pezzetti di ananas sgocciolati e cospargere con lo zucchero e la noce di cocco grattugiata. Collocare il piatto sul piano girevole.

Cuocere per 10 minuti impostando 450 Watt + grill, finché la torta risulta dorata in superficie. Tagliare la torta in 8 porzioni.

### Torta di mandorle veloce

Tempo di preparazione: 20 – 25 minuti

Pasta:

100 g di farina

$\frac{1}{2}$  cucchiaino raso di lievito in polvere

75 g di burro o margarina

30 g di zucchero

Farcia:

75 g di burro

100 g di mandorle tritate

$\frac{1}{3}$  di fialetta di essenza di mandorle amare

30 g di zucchero

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

75 ml di panna

50 g marmellata di albicocche da spalmare sulla superficie

Lavorare la farina insieme al lievito, il burro e lo zucchero fino ad ottenere una pasta vellutata. Stendere la pasta nel piatto "gourmet" formando un bordo di 1 cm circa. Collocare il piatto sul piano girevole, impostare 450 W + grill e precuocere per 4 minuti circa. Per la farcia: sciogliere il burro, aggiungere gli altri ingredienti e cuocere a fiamma bassa per 5 minuti circa. Distribuire il composto delle mandorle sulla pasta. Collocare il piatto sul piano girevole, impostare 450 W + grill e cuocere per 5 minuti circa finché la torta di mandorle risulta dorata. Lasciar raffreddare un po' e spalmare la superficie con la marmellata di albicocche. Tagliare la torta in 8 porzioni.

## Funzioni - programmi automatici

Tutti i programmi automatici sono in relazione con il peso degli alimenti.

Il peso degli alimenti si può visualizzare in grammi (g) o libbre (lb) (v. voce: "Modificare le impostazioni").

Dopo aver selezionato il programma, impostare il peso degli alimenti. La durata, abbinata ai dati immessi per il peso, viene impostata automaticamente.

Attenersi ai dati per il tempo di compensazione a temperatura ambiente per permettere al calore di distribuirsi uniformemente nelle pietanze.

### Scongelo automatico

Sono a disposizione cinque programmi di scongelamento, abbinati a diversi gruppi di alimenti (tasto ). Il tempo di compensazione per Ad 3 è di 30 minuti al massimo a seconda del peso; per gli altri programmi è di 10 minuti circa.

Ad 1  bistecche, costolette (0,2 – 1,0 kg)

Ad 2  carne tritata (0,2 – 1,0 kg)

Ad 3  pollo (0,9 – 1,8 kg)

Ad 4  torte (0,1 – 1,4 kg)

Ad 5  pane (0,1 – 1,0 kg) programma espressamente indicato per scongelare il pane tagliato a fette. Se possibile mettere nel vano le singole fette o separarle trascorso metà tempo quando si attiva il segnale acustico.

### Cottura automatica

È possibile selezionare quattro programmi per cibi congelati e otto programmi per alimenti freschi. Il tempo di compensazione per questi programmi è di circa 2 minuti.

 Usare il coperchio solo con la funzione microonde non abbinata ad altre modalità di cottura. Evitare assolutamente di usarlo se il grill è in funzione, vale a dire coi programmi da AC 4 a AC 8. Il coperchio potrebbe deformarsi e il materiale sintetico mescolarsi agli alimenti.

### Cottura cibi congelati

AC 1  verdure (0,1 – 0,6 kg)

AC 2  pietanze pronte, mescolabili (0,3 – 1,0 kg)

AC 3  sformati, gratin (0,2 – 0,6 kg)

AC 4  patatine fritte (0,2 – 0,4 kg)

### Cottura alimenti freschi

AC 1  verdure (0,1 – 0,6 kg)

AC 2  patate (0,1 – 0,8 kg)

AC 3  pesce (0,5 – 1,5 kg)

AC 4  spiedini al grill (0,2 – 0,8 kg)

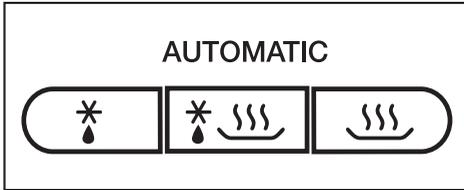
AC 5  pollo al grill (0,9 – 1,8 kg)

AC 6  cosce di pollo (0,25 – 1,0 kg)

AC 7  sformato di pesce (0,5 – 1,5 kg)

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

## Funzioni - programmi automatici



- Premere ripetutamente il rispettivo tasto finché nel display viene visualizzato il programma automatico desiderato: ad es. per il programma AC 5 (pollo al grill) premere cinque volte il tasto .

Nel display appare l'indicazione g o lb, per avvertire di impostare il peso, viene visualizzato il programma (ad es. AC 5) e i simboli delle funzioni di cottura ( per le microonde e  per il grill).

- Col selettore girevole, impostare il peso della pietanza.
- Premere il tasto start.

La durata relativa al peso viene visualizzata in modo decrescente e appaiono i simboli delle funzioni in corso ( e/o .

Trascorso metà tempo, si attiva il segnale acustico.

- Interrompere il programma, girare o mescolare la pietanza e far ripartire il programma.

Se necessario, durante la funzione è possibile prolungare la durata di qualche minuto (premere ripetutamente il tasto start finché viene visualizzato il tempo desiderato). Per tutti i programmi è possibile prolungare la durata solo di pochi minuti.

Al termine della funzione si attiva il segnale acustico.

La luce del vano si spegne.

Proponiamo qui alcune ricette per i programmi automatici "Cuocere alimenti freschi ", che si possono completare o modificare a seconda dei gusti personali.

Importante è attenersi alle indicazioni del peso per i singoli programmi. Se i dati del peso vengono superati, le pietanze non risultano sufficientemente cotte.

### AC 1 Verdure

Mettere le verdure già pulite e preparate in una terrina. A seconda della freschezza e del contenuto di umidità, aggiungere 3 – 4 cucchiaini di acqua e un po' di sale o altre spezie. Impostare il peso, compresa l'acqua, e cuocere nella terrina coperta. Trascorso metà tempo, si attiva un segnale acustico per ricordare di girare o mescolare gli alimenti.

Per la cottura di verdure con salsa, immettere il peso compresi gli ingredienti per la salsa. Attenersi esattamente all'indicazione del peso massimo.

### Carote alla panna e cerfoglio (2 porzioni)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

350 g di carote pelate  
5 g di burro  
50 ml di brodo di verdura, istantaneo  
75 g panna acidula  
1 cucchiaino di vino bianco  
sale, pepe  
1 presina di zucchero  
½ cucchiaino di senape  
1 – 2 cucchiaini di cerfoglio fresco, tritato, oppure  
1 cucchiaino di cerfoglio secco, sminuzzato  
1 cucchiaino circa di legante chiaro per salse

Tagliare le carote a bastoncini (spessore ca. 3 – 4 mm) o a fettine (3 – 4 mm). Mescolare insieme il burro, il brodo, la panna acidula e gli altri ingredienti e mescolare il tutto alle carote in una terrina.

Coprire la terrina e cuocere. Quando si attiva il segnale acustico, mescolare le carote.

Impostazione: alimenti freschi AC 1   
peso: 525 g  
livello: piano girevole

## AC 2 Patate

Con questo programma si possono preparare patate al sale, lesse e con brodo. Immettere il peso delle patate e del liquido di cottura.

Mettere le patate bagnate in un recipiente, salarle un po', coprire e cuocere.

Per le patate lesse, aggiungere circa 1 cucchiaino d'acqua per ogni patata. Punzecchiare la buccia delle patate con una forchetta, coprire il recipiente e cuocere.

### Patate al curry (3 porzioni)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

500 g di patate sbucciate  
1 cipolla tagliata finemente  
10 g di burro  
1 – 2 cucchiaini di curry  
250 ml di brodo di verdura istantaneo  
50 ml di panna  
125 g di piselli surgelati  
sale, pepe

Tagliare le patate a dadi (ca. 3 x 3 cm) o usare patate piccole.

Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente sufficientemente grande e mescolarli.

Coprire il recipiente e cuocere. Quando si attiva il segnale acustico, mescolare il tutto e continuare poi la cottura.

Impostazione: alimenti freschi AC 2   
peso: 1000 g  
livello: piano girevole

## AC 3 Pesce Pesce al curry (4 porzioni)

Tempo di preparazione: 35 – 45 minuti

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

Tagliare il pesce a pezzi, metterlo in un recipiente e spruzzarlo col succo di limone.

Tagliare il peperone in quattro parti, eliminare pellicine e semi, tagliarlo poi a strisce. Sbucciare la banana e tagliarla a fette. Aggiungerla al pesce insieme al peperone e ai pezzetti di ananas e mescolare il tutto. Aggiungere il burro. Unire il vino, il succo di ananas, le spezie e il legante e mescolare al pesce nella terrina. Coprire la terrina e infornare.

Impostazione: alimenti freschi AC 3   
peso: 1200 g circa  
livello: piano girevole

### AC 4 Spiedini al grill

#### Spiedini di filetto (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti  
+ 1 ora lasciar riposare

1 filetto di maiale, 300 g circa

1 peperone rosso

2 cipolle

Marinata:

8 cucchiaini di olio

pepe, sale, paprika dolce, chili in polvere

8 spiedini di legno

Tagliare il filetto in 16 porzioni. Pulire il peperone e tagliarlo a bocconi. Tagliare le cipolle in otto parti.

Infilare negli spiedini in modo alternato la carne, il peperone e la cipolla.

Per la marinata: mescolare tra loro gli ingredienti e spennellare gli spiedini.

Lasciar riposare per un'ora circa.

Mettere gli spiedini sulla griglia e infornare insieme a una forma resistente alla temperatura e indicata per le microonde. Trascorso metà tempo (segnale acustico) girare gli spiedini.

Impostazione: alimenti freschi AC 4   
peso: 100 g circa per ogni spiedino  
livello: griglia e forma sul piano girevole

#### Spiedini di pollo (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti  
+ 1 ora lasciar riposare

4 petti di pollo da 120 g circa

4 fette di ananas (in scatola)

8 albicocche tagliate a metà (in scatola)

Marinata:

4 cucchiaini di olio

4 cucchiaini di olio di sesamo

pepe, sale

½ cucchiaino di paprika dolce

½ cucchiaino di curry

poco chili in polvere

zenzero o coriandolo in polvere, se si desidera

8 spiedini di legno

Tagliare ogni petto di pollo in 4 parti.

Tagliare anche le fette di ananas in 4 parti. Sgocciolare bene le albicocche.

Per la marinata, mescolare bene gli ingredienti.

Infilare negli spiedini in modo alternato il pollo, l'ananas e le albicocche, spennellare con la marinata e lasciar riposare per 1 ora circa.

Mettere gli spiedini sulla griglia e infornare insieme a una forma resistente alla temperatura e indicata per le microonde. Trascorso metà tempo (segnale acustico) girare gli spiedini.

Impostazione: alimenti freschi AC 4   
peso: 100 g circa per ogni spiedino  
livello: griglia e forma sul piano girevole

## AC 5 Pollo alla griglia

Tagliare il pollo in due parti. Spennellarlo con burro o olio e insaporirlo come di consueto. Mettere il pollo sulla griglia con la parte tagliata in alto e infornare insieme a una forma resistente alla temperatura e indicata per le microonde. Trascorso metà tempo (segnale acustico), voltare il pollo e terminare la cottura.

## AC 6 Cosce di pollo

Spennellare le cosce con burro o olio e insaporirle come di consueto. Metterle sulla griglia e infornare insieme a una forma resistente alla temperatura e indicata per le microonde. Trascorso metà tempo (segnale acustico), voltare le cosce e terminare la cottura.

## Consigli per AC 5 e AC 6

Per ottenere una bella doratura superficiale del pollame fatto alla griglia consigliamo di aggiungere paprika e curry alle spezie. Oltre al sapore più accentuato della carne, la pelle del pollame assumerà una bell'aspetto dorato e più appetitoso.

## AC 7 Sformato di pesce

### Pesce in crosta (2 porzioni)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

400 g di scorpena  
3 cucchiaini di succo di limone  
sale, pepe bianco  
50 g di burro  
2 cucchiaini di senape  
1 cipolla tagliata finemente  
40 g di gouda grattugiato  
20 g di pangrattato  
2 cucchiaini di aneto tritato

Spruzzare i filetti di pesce col succo di limone e lasciar riposare per circa 10 minuti. Imburrare una pirofila piatta. Asciugare il pesce, insaporirlo con pepe e sale e sistemarlo nella pirofila. Mescolare insieme il burro fatto fondere (450 W, 40 – 50 sec.) con la senape, la cipolla, il formaggio gouda, il pangrattato e l'aneto e spalmare col composto la superficie del pesce. Infornare e dorare.

Impostazione: alimenti freschi

AC 7 

peso: 600 g circa

livello: piano girevole

### **Sformato di scorpena con pomodori (4 porzioni)**

Tempo di preparazione: 35 – 45 minuti

500 g di filetti di scorpena  
2 cucchiaini di succo di limone  
500 g di pomodori  
sale aromatizzato  
2 cucchiaini di origano sminuzzato  
150 g gouda grattugiato

Tagliare i filetti a porzioni, spruzzarli col succo di limone e lasciar riposare per 10 minuti circa.

Tagliare i pomodori a dadi e metterli in una pirofila insieme al pesce e alla metà del formaggio.

Insaporire in modo deciso col sale aromatizzato e l'origano.

Distribuire sulla superficie il formaggio rimanente e infornare senza coperchio.

Impostazione: alimenti freschi

AC 7 

peso: 1150 g circa

livello: piano girevole

### **AC 8 Gratin/Sformati**

#### **Sformato di verdure (4 porzioni)**

Tempo di preparazione: 40 minuti circa

400 g di cavolfiore o broccoletti  
400 g di carote

Salsa al formaggio:

20 g di margarina  
20 g di farina  
300 ml di brodo di verdura istantaneo  
200 ml di latte  
100 g di emmental a dadini  
50 g di gouda grattugiato  
pepe, sale, noce moscata grattugiata  
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Suddividere il cavolfiore o i broccoletti nelle singole cimette e tagliare le carote a fettine di 3 mm circa. Mettere le verdure in un recipiente rotondo (diametro 24 cm circa) e mescolarle.

Far fondere la margarina, spolverizzarvi la farina e, mescolando continuamente, aggiungere il brodo e il latte. Aggiungere l'emmental a dadini e far sobbollire a fiamma bassa finché il formaggio si è fuso. Insaporire in modo deciso con sale, pepe e la noce moscata e aggiungere il prezzemolo.

Versare la salsina sulla verdura, cospargere la superficie col gouda grattugiato e infornare senza coperchio.

Impostazione: alimenti freschi AC 8 

peso: 1500 g

livello: piano girevole

### **Sformato di patate con formaggio (4 porzioni)**

Tempo di preparazione: 25 – 30 minuti

500 g di patate pelate  
250 ml di panna  
125 g di panna acidula  
150 g di gouda grattugiato  
1 spicchio d'aglio  
sale, pepe nero, noce moscata  
burro

Tagliare le patate a fettine sottili, mescolarle con circa 2/3 del formaggio e distribuirle in una pirofila rotonda (diametro 24 cm circa), imburrata e strofinata con lo spicchio d'aglio.

Mescolare tra loro la panna e la panna acidula, insaporire con sale, pepe e la noce moscata grattugiata e versare sulle patate col formaggio. Cospargere la superficie col rimanente formaggio, infornare senza coperchio.

Impostazione: alimenti freschi AC 8   
peso: 1050 g  
livello: piano girevole

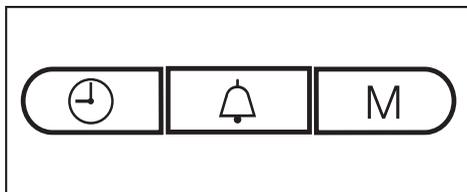
## Salvare un programma individuale (Memory)

È possibile memorizzare un programma individuale. Tale funzione è pratica per salvare una ricetta usata frequentemente. La modalità di cottura può essere composta da 1 a 3 funzioni, ad es.: 1 minuto con 600 Watt, poi 2 minuti grill e alla fine 3 minuti impostando 150 Watt + grill.

### Programmazione

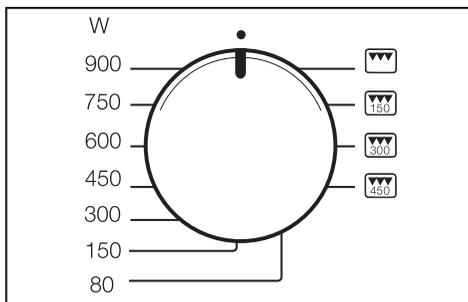
(ad es.: programma con 3 funzioni)

- Selezionare dapprima la prima modalità di cottura.
- Impostare successivamente la durata.



- Premere il tasto M.  
Nel display si accende 1 mentre 2 lampeggia.
- Selezionare poi la seconda modalità di cottura e la durata.
- Premere nuovamente il tasto M.  
Nel display si accende 2 mentre 3 lampeggia.
- Selezionare infine la terza modalità di cottura e la durata. Premere il tasto M.

Ultimate tutte e tre le impostazioni, premendo il tasto M è possibile controllare i dati immessi.



- Per terminare l'impostazione, girare il selettore delle potenze sulla posizione ore 12.
- Avviare successivamente il programma di cottura per memorizzare i dati. Tenere assolutamente presente che si dovrà mettere la pietanza nel forno se si attiva il programma fino alla fine.

Se non si mette la pietanza nel forno, terminare il programma subito dopo l'avvio (premere due volte il tasto Stop/C), per evitare che il forno non rimanga danneggiato se usato a vuoto.

Anche un programma di cottura con una o due funzioni viene memorizzato come descritto sopra. Per ultimare la programmazione, girare il selettore delle potenze sulla posizione ore 12 e successivamente avviare il programma. Se invece si preme il tasto M, nel display viene visualizzata la successiva operazione.

# Salvare un programma individuale (Memory)

---

## Modificare i dati immessi

- Per sostituire il programma memorizzato con un altro.

## Visualizzare il programma individuale

- Ruotare la manopola delle potenze sulla posizione ore 12.
- Premere il tasto M.
- Premere il tasto start.

In caso di interruzione dell'elettricità il programma individuale non rimane memorizzato e deve quindi venire impostato nuovamente.

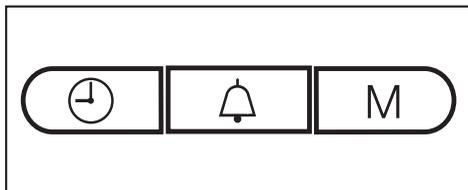
## Modificare le impostazioni

Per alcune impostazioni dell'apparecchio si possono selezionare altre possibilità.

Le singole impostazioni modificabili sono riportate nella tabella.

Le impostazioni alla consegna sono contrassegnate da un asterisco\*.

Per modificare un'impostazione, procedere come segue:



- premere contemporaneamente i tasti  $\odot$  e M e mantenerli premuti finché nel display vengono visualizzati **P 1** e  $\equiv$ . Rilasciare poi i tasti. Se premuti più a lungo, nel display viene visualizzata l'indicazione oraria.
- Operando con la manopola del tempo, selezionare l'impostazione che si desidera modificare (da **P 1** a **P 5** e **P 0**). Ruotare la manopola finché nel display viene visualizzata l'impostazione desiderata.
- Premere successivamente il tasto M, per visualizzare l'impostazione. Nel display appare **5** per confermare che l'impostazione può essere modificata.
- Ruotare la manopola del tempo se si desidera modificare l'impostazione (v. tabella) e confermare la nuova impostazione premendo il tasto M (per **P 5** e **P 0**, mantenere premuto il tasto M per 4 secondi circa).

L'impostazione modificata viene memorizzata. Nel display appare nuovamente **P** e il numero dell'impostazione.

Successivamente è possibile modificare allo stesso modo altre impostazioni.

- Per terminare l'operazione, premere il tasto Stop/C.

Le impostazioni rimangono memorizzate anche in caso di interruzione dell'elettricità.

## Modificare le impostazioni

Impostazione		Modifiche possibili (* impostazione alla consegna)	
<i>P 1</i>	Spegnimento notturno	<i>5 0</i> *	La funzione "spegnimento notturno" è disattivata.
		<i>5 1</i>	La funzione "spegnimento notturno" è attivata. Dalle 23 alle 4 l'orologio rimane spento.
<i>P 2</i>	Scaldavivande automatico	<i>5 1</i> *	La funzione "scaldavivande automatico" è attivata.
		<i>5 0</i>	La funzione "scaldavivande automatico" è disattivata.
<i>P 3</i>	Indicazione "door"	<i>5 1</i> *	L'indicazione "door" viene visualizzata se lo sportello non è stato aperto per circa 20 minuti. L'accensione del forno è bloccata.
		<i>5 0</i>	L'indicazione "door" non viene visualizzata.
<i>P 4</i>	Suono acustico promemoria	<i>5 1</i> *	I primi 20 minuti dopo la fine del programma si attiva ogni 5 minuti un breve segnale acustico di avviso.
		<i>5 0</i>	Il segnale acustico promemoria è disattivato.
<i>P 5</i>	Modalità fiera (per presentare gli apparecchi nel commercio al dettaglio o in esposizioni)	<i>5 0</i> *	La modalità fiera non è attivata. Se il dispositivo "Modalità fiera" viene disattivato, nel display appare per breve tempo _ _ _ _.
		<i>5 1</i>	La funzione modalità fiera è attivata. Premendo un tasto o ruotando un selettore, nel display appare per breve tempo <i>FE5</i> _. È possibile attivare l'apparecchio, tranne le funzioni microonde e grill.
<i>P 6</i>	Unità peso	<i>5 0</i> *	Il peso degli alimenti viene visualizzato in grammi (g).
		<i>5 1</i>	Il peso degli alimenti viene visualizzato in libbre (lb).
<i>P 0</i>	Impostazioni di serie	<i>5 1</i> *	Le impostazioni alla consegna vengono ripristinate o non sono state modificate.
		<i>5 0</i>	Le impostazioni alla consegna sono state modificate.

# Riscaldare

Per riscaldare le vivande, impostare una delle seguenti potenze di microonde:

bevande . . . . . 900 Watt  
pietanze. . . . . 600 Watt  
pappe per bebè, bambini . . . 450 Watt.

 La pappa per i bebè e per i bambini non deve venire riscaldata eccessivamente. Basterà quindi attivare una durata di mezzo minuto o di un minuto al massimo con una potenza di 450 Watt.

## Consigli

Si raccomanda di coprire il recipiente. Non usare il coperchio se la pietanza è impanata.

 Togliere sempre il coperchio dai barattoli di vetro anche da quelli con gli alimenti per bebè e bambini.

Togliere la chiusura e il succhiotto dal biberon.

Per riscaldare liquidi, immergere sempre nel recipiente la speciale asticella di ebollizione!

Non riscaldare uova sode, nemmeno sgusciate. Potrebbero scoppiare!

Le pietanze appena tolte dal frigorifero impiegano più tempo a riscaldarsi di quelle a temperatura ambiente. La durata dipende dalla consistenza, dalla quantità e dalla temperatura iniziale del cibo.

Osservare che le pietanze vengano riscaldate sufficientemente.

Se si hanno dubbi, si consiglia di riscaldarle un po' più a lungo.

Per quantitativi piuttosto grandi, si consiglia di mescolare di tanto in tanto la pietanza, più precisamente dai bordi verso il centro. La pietanza, infatti, si riscalda maggiormente ai bordi.

## Al termine della funzione

Attenzione a togliere il recipiente dal forno. Potrebbe essere molto caldo!

Il recipiente di cottura non viene riscaldato dalle microonde, tranne la terracotta, ma dal calore ceduto dalle pietanze.

Dopo che la pietanza è stata riscaldata, lasciarla riposare alcuni minuti per permettere al calore di distribuirsi uniformemente (tempo di compensazione). La pietanza risulta quindi riscaldata in modo omogeneo.

 Mescolare bene i cibi riscaldati, soprattutto se si tratta di pappe per bambini, o scuotere il biberon. Controllare sempre la temperatura!

Mettere le pietanze in un recipiente adatto per la cottura con le microonde e coprirlo.

Per la cottura iniziale si consiglia di impostare una potenza di 900 Watt, abbassandola a 450 Watt per continuare la cottura in modo delicato.

Se gli alimenti vengono cotti con molto liquido, ad es. **riso al latte**, **semolino**, ecc., impostare dapprima una potenza di 900 Watt e continuare la cottura con 150 Watt.

## Consigli per la cottura

I tempi di cottura per le verdure dipendono dalla consistenza dei diversi ortaggi.

La verdura fresca contiene più acqua e quindi si cuoce più in fretta.

Aggiungere un po' d'acqua agli ortaggi conservati.

Le pietanze appena tolte dal frigorifero impiegano più tempo a cuocere di quelle a temperatura ambiente.

Durante la cottura, mescolare o girare gli alimenti. In tal modo il calore si distribuisce più uniformemente.

Cuocere sufficientemente a lungo gli alimenti facilmente deperibili, ad es. il pesce.

Per la cottura di questi alimenti, attenersi ai tempi indicati.

La **pelle degli insaccati oppure la buccia resistente di alcuni alimenti**, ad es. pomodori, patate, melanzane ecc., va punzecchiata in più punti o incisa per permettere al vapore interno di uscire, evitando così che scoppino.

Le uova col guscio vanno cotte solo nelle apposite stoviglie.

In caso contrario le uova potrebbero scoppiare anche al momento di toglierle dal forno.

Le uova in tazzina si possono cuocere con le microonde solo se prima si punzecchia in più punti la pellicina che avvolge il tuorlo.

Diversamente, a cottura ultimata, il tuorlo potrebbe scoppiare.

## A cottura ultimata

Attenzione a togliere il recipiente dall'apparecchio. Potrebbe essere molto caldo!

Il recipiente di cottura non viene riscaldato dalle microonde, tranne la terracotta, ma dal calore ceduto dalle pietanze.

Dopo che la pietanza è stata cotta, lasciarla riposare alcuni minuti per permettere al calore di distribuirsi uniformemente (tempo di compensazione). La pietanza risulta quindi riscaldata in modo omogeneo.

## Scongelare / scongelare e riscaldare o cuocere

---

Non congelare di nuovo prodotti scongelati, nemmeno se solo in parte! Consumare i prodotti il più presto possibile, per evitare che perdano il loro potere nutritivo o addirittura si guastino. Gli alimenti scongelati si possono ricongelare solo se prima sono stati cotti.

### Scongelare

Per scongelare le vivande, impostare una delle seguenti potenze di microonde:

- 80 W  
per scongelare alimenti molto delicati, ad es. panna, burro, torte alla panna o con creme, formaggi.
- 150 W  
per scongelare altri alimenti.

Togliere i surgelati dalla confezione, sistemarli in un recipiente adatto per le microonde e metterli nel forno senza coprirli. Trascorso metà del tempo necessario, mescolare il cibo, girarlo o smuoverlo con una forchetta.

La carne da scongelare va tolta dalla confezione, sistemata su un piatto capovolto e messo in un recipiente adatto per le microonde per permettere al succo di colare. Durante la funzione, girare la carne.

Usare la massima precauzione e igiene per scongelare il pollame. Non usare il liquido che si forma. Pericolo di salmonelle!

La carne, il pollame o il pesce non devono essere scongelati completamente se successivamente vengono cotti. Basta quindi scongelarli in parte. La superficie dovrà essere sufficientemente morbida da poter trattenere le spezie.

### Scongelare e riscaldare o cuocere

I surgelati si possono scongelare e riscaldare o cuocere allo stesso tempo.

Impostare dapprima una potenza di 900 Watt e continuare con una potenza di 450 Watt.

Togliere i surgelati dalla confezione, metterli in un recipiente adatto per le microonde, coprirli, scongelarli e successivamente riscaldarli o cuocerli. Eccezione: non coprire hamburger o polpette.

Mescolare di tanto in tanto i cibi con molto liquido, ad es. minestre e verdure. Trascorso metà tempo, separare e voltare con precauzione le fettine di carne. Trascorso metà tempo, voltare anche il pesce.

### Dopo aver scongelato e riscaldato oppure cotto la pietanza

lasciarla riposare alcuni minuti a temperatura ambiente per permettere al calore di distribuirsi uniformemente (tempo di compensazione).

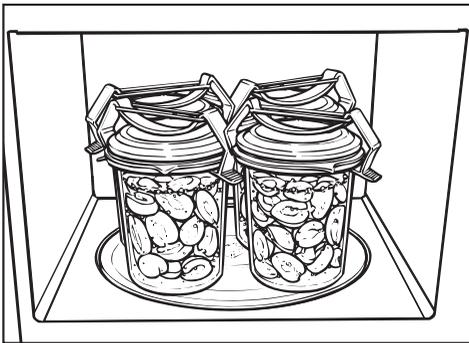
Con le microonde è possibile preparare piccole quantità di frutta, verdura e carne conservate in barattoli di vetro. Preparare le conserve nel modo consueto. Riempire il barattolo di vetro fino a 2 cm sotto il bordo.

Chiudere i vasetti con nastro adesivo trasparente oppure con ganci adatti per le microonde.

Non usare ganci metallici o vasi di vetro con coperchio avvitabile!

Evitare assolutamente di usare contenitori di metallo chiusi ermeticamente. All'interno del barattolo si sviluppa una forte pressione che potrebbe far esplodere il barattolo. Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio!

Si consiglia di preparare per volta, al massimo quattro vasetti di vetro da 1/2 litro. Sistemare i vasetti sul piano girevole.



Riscaldare il contenuto dei vasetti con una potenza di 900 Watt. Il tempo necessario fino alla formazione delle bollicine di vapore dipende:

- dalla temperatura iniziale del contenuto dei vasetti,
- dal numero dei vasetti.

Per la formazione regolare di bollicine di vapore occorrono:

- per 1 vasetto . . . . . 3 minuti circa
- per 2 vasetti . . . . . 6 minuti circa
- per 3 vasetti . . . . . 9 minuti circa
- per 4 vasetti . . . . . 12 minuti circa

I tempi indicati sono sufficienti per preparare conserve di frutta e di cetrioli.

Per altre verdure, dopo la formazione regolare di bollicine di vapore, abbassare la potenza di microonde a 450 Watt e continuare la cottura come segue:

- carote ca. 15 minuti,
- piselli ca. 25 minuti.

### DoPO la preparazione

Togliere i vasetti dal vano cottura, coprirli con un canovaccio e lasciarli riposare per ca. 24 ore in un posto non esposto a correnti d'aria.

Trascorso questo tempo, togliere i ganci o il nastro adesivo e controllare se i vasetti sono chiusi ermeticamente.

## Esempi pratici

Alimenti	Quantità	Potenza MO (Watt)	Tempo (min.)	Avvertenze
Fondere burro, margarina	100 g	450	1:00 – 1:10	fondere senza coprire
Fondere cioccolato	100 g	450	3:00 – 3:30	fondere senza coprire, di tanto in tanto mescolare
Stemperare gelatina	1 bustina + 5 cucchiaini di acqua	450	0:10 – 0:30	fondere senza coprire, di tanto in tanto mescolare
Preparare glassa per dolci	1 bustina + 250 ml di liquido	450	4 – 5	fondere senza coprire, di tanto in tanto mescolare
Pasta lievitata	prima pasta lievitante con 100 g di farina	80	3 – 5	lasciar lievitare coperta
Preparare popcorn	1 cucchiaino (20 g) di mais per popcorn	900	3 – 4	mettere il mais in un vaso di vetro da 1 litro, coprirlo e infine spolverizzare con zucchero a velo
Gonfiare teste di moro	20 g	600	0:10 – 0:20	su un piatto senza coprire
Aromatizzare pinzimonio per insalata	125 ml	150	1 – 2	riscaldare un po' senza coprire
Temperare agrumi	150 g	150	1 – 2	su un piatto senza coprire
Arrostire pancetta	100 g	900	2 – 3	su carta da cucina senza coprire
Temperare gelato	500 g	150	2	riscaldare senza coprire
Pelare pomodori	3 pezzi	450	6 – 7	incidere a croce sulla parte del picciolo, riscaldare con coperchio in poca acqua, togliere la pelle; i pomodori possono essere molto caldi!
Preparare marmellata di fragole	300 g di fragole, 300 g di zucchero con gelatina	900	7 – 9	mescolare fragole e zucchero, cuocere con coperchio in un recipiente alto
Scongelare panini e cuocerli	2 pezzi	150 + grill grill	1 – 2 4 – 6	sulla griglia senza coprire, girare dopo metà tempo

**Tutti i dati sono indicativi.**

## Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test secondo EN 60705	Potenza MO (Watt) + grill/ programma automatico	Durata (min.) / peso	Tempo compensazione* (min.)	Avvertenza
lamponi, scongelare, 250 g	150	7	3	scongelare non coperto
polpettone, scongelare, 500 g	150	11	5 – 10	scongelare non coperto, girare dopo metà tempo
polpettone, cuocere, 900 g	600 450	7 12	5	recipiente: pyrex 03.838.80, lung. 28 cm, cuocere non coperto
patate, gratin, cuocere, 1105 g	AC 8	1100 g	5	recipiente: pyrex 03.827.80
pan di Spagna, cuocere, 475 g	600	8	5	recipiente: pyrex 03.827.80, cuocere non coperto
pollo al grill, 1200 g, peso congelato	AC 5	1200 g	2	griglia, al di sotto forma resistente alla temperatura e indicata per le microonde, petto prima in basso, girare dopo metà tempo
crema d'uova, cuocere, 1000 g	300	39	120	recipiente: pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

\* Tempo di compensazione, per permettere al calore di distribuirsi uniformemente.

## Manutenzione e pulizia

Prima di fare i lavori di pulizia, staccare il forno dalla corrente elettrica, togliendo, ad es. la spina dalla presa.

In nessun caso pulire il forno con la macchina a vapore. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno, giungere a contatto con le componenti elettriche e provocare un corto circuito.

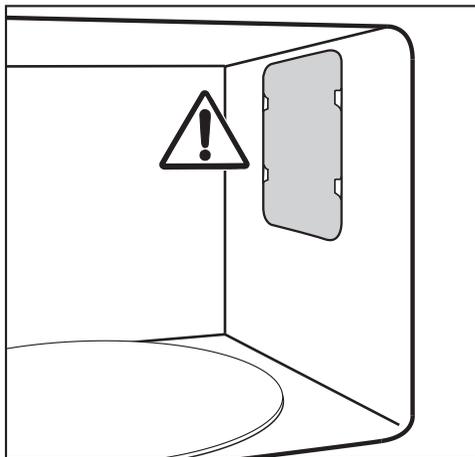
### Superfici esterne, vano cottura, interno sportello

 Dopo l'uso, il vano interno è molto caldo. Pericolo quindi di scottarsi! Pulire quindi il vano solo quando è freddo. Se si pulisce il forno in modo saltuario, è più difficile o addirittura impossibile eliminare lo sporco. Se i residui di sporco sono eccessivi, il forno può rimanere danneggiato e causare situazioni pericolose. Pericolo di incendio!

Per pulire le superfici esterne ed interne del forno, compreso lo sportello, usare un prodotto non aggressivo o detersivo per stoviglie diluito in acqua tiepida. Asciugare poi con uno straccio morbido.

Per eliminare i residui di sporco più tenaci, mettere nel forno per 2, 3 minuti un bicchiere d'acqua finché bolle. Il vapore si deposita sulle superfici del vano, ammorbidendo lo sporco. Eliminare poi lo sporco, usando eventualmente un po' di detersivo per piatti.

Per le superfici in acciaio si può usare un prodotto specifico per acciaio (disponibile presso il servizio assistenza Miele).



Non togliere il pannello di copertura nel vano, davanti alle aperture di uscita delle microonde e nemmeno il foglio sulla parte interna dello sportello.

Osservare che nelle fessure di aerazione non penetrino acqua o oggetti estranei.

Pulire il vano con uno straccio non troppo bagnato per evitare che l'acqua penetri nelle aperture.

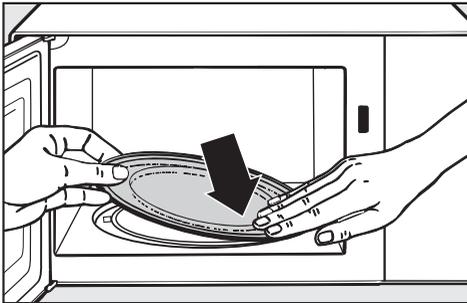
Non usare prodotti abrasivi! Le superfici rimarrebbero graffiate.

Per eliminare gli odori sgradevoli nel vano cottura, farvi bollire per qualche minuto una tazza d'acqua con succo di limone.

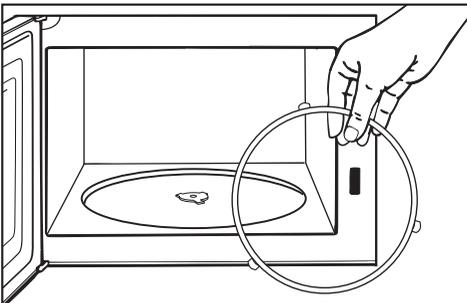
Controllare che lo sportello sia sempre pulito e non danneggiato.

 Se si notano danni, evitare assolutamente di usare il forno fintanto che lo sportello verrà riparato dal servizio assistenza Miele.

Per pulire meglio il vano è possibile:



- estrarre il piano girevole e lavarlo con la lavastoviglie o con acqua e detersivo per piatti.



- Pulire sempre a fondo l'anello di scorrimento e la superficie sotto il piano girevole. Il piano gira altrimenti a scatti.

- Pulire le superfici di contatto tra il piano girevole e l'anello di scorrimento.

Non far girare a mano il perno girevole. Il motore potrebbe rimanere danneggiato!

## Parte anteriore

Pulire subito e ogni volta la parte frontale.

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

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

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

Tutte le superfici sono sensibili ai graffi. I graffi sulle superfici in vetro possono provocare rotture del vetro. Tutte le superfici possono cambiare di colore e di struttura se si usano prodotti per le pulizie non adeguati.

# Manutenzione e pulizia

---

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

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

Il prodotto specifico per l'acciaio, disponibile presso il servizio assistenza Miele, evita che le superfici si sporchino in fretta. Stendere il prodotto in modo uniforme e con parsimonia.

## Accessori in dotazione

### Asticella di ebollizione

Si può lavarla con la lavastoviglie.

### Coperchio

Lavare il coperchio dopo l'uso. È possibile lavarlo con la lavastoviglie. Non è escluso che si tinga al contatto di determinati coloranti naturali contenuti in carote, pomodori, bietole rosse e altro.

La stabilità del coperchio, tuttavia, non

viene compromessa da un eventuale cambiamento di colore.

### Griglia

Pulire sempre la griglia dopo l'uso. È possibile lavarla con la lavastoviglie. Per i residui di sporco più tenaci, usare un prodotto specifico per acciaio.

### Piatto "gourmet"

Lavare il piatto "gourmet" con acqua calda, uno straccio e detersivo sgrassante.

Evitare assolutamente di usare paglietta, spugnette e prodotti abrasivi o aggressivi.  
Non lavare il piatto con la lavastoviglie.

Se si usa il piatto "gourmet" per preparare pietanze dal sapore deciso, dopo l'uso metterlo nel forno con acqua e succo di limone per 2 – 3 minuti impostando la massima potenza di microonde. Successivamente sciacquare il piatto con acqua corrente.

## Accessori acquistabili

### Leccarda in vetro

Si può lavare con la lavastoviglie. Non usare prodotti abrasivi o aggressivi.

 Eventuali riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere fatte da persone qualificate, autorizzate da Miele. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente.

Le seguenti anomalie possono essere eliminate facilmente dall'utente.

### Cosa fare se . . .

#### . . . non è possibile attivare una funzione.

Verificare:

- se lo sportello è chiuso bene,
- se è stato attivato il dispositivo di blocco (v. voce "Blocco accensione"),
- se nel display è visualizzato "door". Lo sportello non è stato aperto da un po' di tempo (20 minuti circa), v. "Indicazione door",
- se la spina del forno è inserita correttamente nella presa,
- se la sicurezza dell'installazione di casa è scattata in quanto l'apparecchio o un altro elettrodomestico sono difettosi o per sovraccarico del voltaggio (togliere la spina dalla presa e contattare un elettricista qualificato o il servizio assistenza (v. "Servizio assistenza").

#### . . . terminata la funzione di cottura si sente un rumore.

Non si tratta di un'anomalia!  
Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane ancora in funzione per un po' di tempo per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello comandi o sul mobile di incasso. Il ventilatore si spegne automaticamente.

#### . . . il display rimane spento.

Verificare:

- se è stata disattivata l'indicazione oraria (premere per alcuni secondi il tasto ⊕),
- se è stata attivata l'illuminazione notturna.

#### . . . il piano girevole ruota a scatti.

- Verificare se si è depositato sporco tra il piano girevole e la superficie sottostante.
- Verificare se le superfici di contatto tra il piano girevole e il supporto del piano sono pulite.

Eliminare eventualmente lo sporco.

#### . . . al termine del tempo impostato, le pietanze non risultano scongelate, riscaldate o cotte convenientemente.

- Verificare se, oltre alla durata della funzione, è stata impostata la potenza di microonde corretta.

Più bassa è la potenza di microonde, più a lungo dovrà durare la funzione.

- Verificare se la funzione di cottura è stata disattivata e poi non riattivata.

## Cosa fare se . . . ?

---

### **. . . le microonde funzionano ma la luce del vano interno non funziona.**

- La lampadina è fulminata ma è possibile usare il forno come di consueto. Se si deve sostituire la lampadina, contattare il servizio assistenza.

### **. . . quando il forno è in funzione si sentono strani rumori.**

Verificare:

- se il recipiente o le pietanze sono coperte con carta stagnola.

Togliere la stagnola;

- se si usano recipienti che producono scintille (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde").

### **. . . l'indicazione oraria non è esatta.**

In caso di interruzione dell'erogazione elettrica, l'orologio riparte da 12:00 come alla prima messa in funzione. In questo caso si dovrà registrare nuovamente l'orologio.

- Regolare l'orologio come indicato.

### **. . . le pietanze si raffreddano in fretta.**

Come esposto nel rispettivo capitolo, con le microonde le pietanze si riscaldano prima all'esterno e via via verso il centro.

Se dunque si imposta un'alta potenza di microonde, può succedere che le pietanze siano già calde ai bordi mentre al centro sono appena tiepide. Lasciando riposare le pietanze a temperatura ambiente (tempo di compensazione), il calore si distribuisce uniforme-

mente nel cibo. È quindi importante, soprattutto se si tratta di piatti composti, impostare una potenza di microonde piuttosto bassa e in cambio prolungare la durata della funzione.

### **. . . il forno a microonde si spegne automaticamente durante una funzione (scongellare, riscaldare o cuocere).**

La circolazione d'aria può essere insufficiente.

Verificare:

- se le aperture di aerazione o sfiato sono ostruite.

Se è il caso, rimuovere gli oggetti. In caso di surriscaldamento, infatti, il forno si spegne automaticamente per motivi di sicurezza. Dopo che il forno si è raffreddato, si potrà attivarlo nuovamente.

Se il forno continua a spegnersi, avvisare il servizio assistenza.

 Se non si riesce ad eliminare l'anomalia seguendo le indicazioni citate, evitare assolutamente di smontare l'involucro del forno!

Eventuali interventi devono essere fatti solo da persone qualificate, autorizzate dal servizio assistenza Miele.

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

- la centrale di assistenza Miele a Spreitenbach:

Telefono	0 800 800 222
Fax	056 417 29 04

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola dell'apparecchio. I dati sono riportati nella targhetta di matricola situata sulla parte anteriore interna del vano.

### **Durata e condizioni di garanzia**

La durata di garanzia è di 2 anni.

Altre informazioni riguardanti la garanzia sono contenute nel rispettivo libretto allegato.

## Collegamento elettrico

---

 Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che non sia danneggiato. Non usare l'apparecchio se si notano danni!

Il forno a microonde viene fornito con cavo e spina da collegare a corrente alternata 50 Hz, 220-240 V.

La protezione deve soddisfare i seguenti requisiti: collegamento a presa, provvista di sicurezza automatica 10 A o fusibile 10 A.

Il collegamento deve essere effettuato con presa elettrica conforme alle norme. L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme in vigore.

Posizionare il forno in modo che la presa sia accessibile.

Nel caso che a installazione ultimata la presa non fosse più accessibile o il collegamento fosse fisso si dovrà installare un interruttore onnipolare.

L'apertura tra i contatti dovrà essere di almeno 3 mm, ad es. interruttori automatici e protezione (EN 60335).

I **dati per il collegamento** sono riportati nella targhetta di matricola sulla parte interna anteriore del vano di cottura. Tali dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete di alimentazione.

Se il cavo elettrico rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito con un cavo originale da parte del servizio assistenza Miele.

L'apparecchio è conforme alle norme europee EN 55011 e rientra nelle apparecchiature del gruppo 2, classe B. Più precisamente del gruppo 2 fanno parte le apparecchiature che producono energia ad alta frequenza in forma di onde elettromagnetiche per riscaldare e cuocere gli alimenti. La classe B di appartenenza significa che l'apparecchio è destinato ad uso domestico.

L'apparecchio non deve venire collegato a invertitori, attivabili in caso di fonti elettriche autonome, ad es. **energia solare**. Al momento di accendere l'apparecchio potrebbero subentrare voltaggi limite che provocherebbero uno stacco automatico di sicurezza dell'apparecchio. Le componenti elettroniche potrebbero rimanere danneggiate! L'apparecchio non deve neppure venire collegato a cosiddette **prese per risparmiare elettricità** in quanto l'apporto di elettricità verrebbe ridotto e l'apparecchio si surriscalderebbe.

Al momento di sistemare in sede il forno a microonde, controllare che la circolazione dell'aria di afflusso e scarico non sia ostruita sulla parete posteriore e sotto l'apparecchio. Evitare quindi di sistemare oggetti sulle fessure di aerazione e di ostruire l'intercapedine tra la parte inferiore del forno e il piano di appoggio!

Installare il forno ad almeno 85 cm di altezza.

Il forno a microonde può venire sistemato sul piano di lavoro.

Evitare di collocare l'apparecchio a contatto con mobili. Per garantire la necessaria ventilazione, si deve mantenere intorno all'apparecchio uno spazio per la ventilazione di 5 cm. Sopra l'apparecchio lo spazio deve essere di 19,5 cm.

Se il forno a microonde è incassato in un mobile con sportello, usarlo solo con lo sportello del mobile aperto. Non chiudere lo sportello del mobile se l'apparecchio è in funzione. Dietro lo sportello del mobile chiuso si accumulano calore e umidità. L'apparecchio e il mobile potrebbero rimanere danneggiati. Chiudere lo sportello del mobile solo appena l'apparecchio si è raffreddato completamente.

Se il forno incassato è dotato di sportello a lift: evitare assolutamente di abbassare lo sportello quando il forno è in funzione!





### **Miele AG**

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

### **Miele SA**

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

### **Germania**

#### **Miele & Cie. KG**

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

M 6012 SC



it - CH

M.-Nr. 09 568 870 / 01