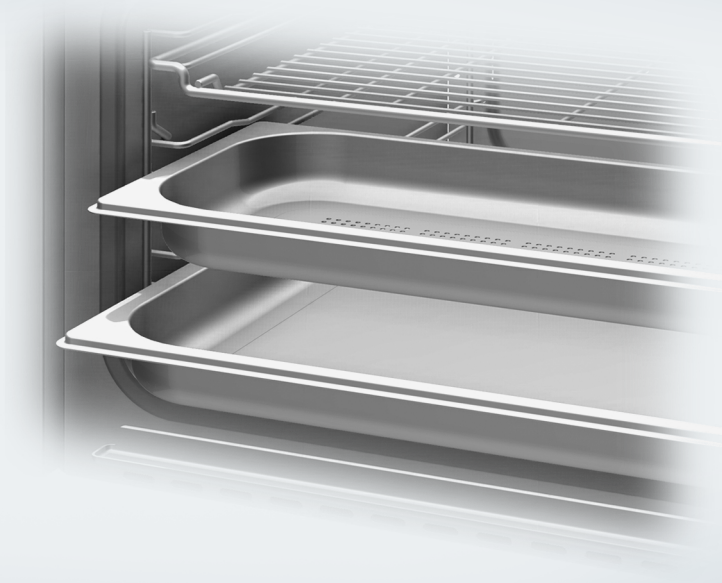


Istruzioni d'uso e di montaggio

Forno a vapore



Leggere **attentamente** queste istruzioni prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

Indice

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze	7
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	14
Descrizione apparecchio	15
Descrizione	15
Accessori in dotazione	16
Descrizione del funzionamento	17
Area comandi	17
Tasti sensore	17
Display touch	18
Vaschetta di raccolta	20
Serbatoio dell'acqua	20
Temperatura	21
Durata di cottura	21
Rumori	21
Fase di riscaldamento	21
Fase di cottura	21
Riduzione del vapore	22
Tenere in caldo	22
Illuminazione vano cottura	22
Al primo avvio	23
Impostazioni di base	23
Prima pulizia	25
Impostare la durezza dell'acqua	25
Regolare il punto di ebollizione	26
Modalità/menù	27
Impostazione	28
Preparazione	28
Scegliere la modalità d'uso	28
Impostare la temperatura	28
Impostare la durata di cottura	28
Al termine del procedimento	29
Dopo l'uso	29
Modalità di utilizzo	30
Durante il funzionamento	30
Interrompere il procedimento	30
Modifica delle impostazioni	30
Memorizzare	31

Se manca acqua.	31
Programmi personalizzati	32
MyMiele	34
Aggiungere l'immissione	34
Elaborare MyMiele	35
Cancellare le immissioni	35
Selezionare le immissioni	35
Funzioni supplementari	36
Ora avvio / Fine	36
Timer/ allarme	37
Blocco	39
Blocco tasti	40
Informazioni importanti	41
Peculiarità della cottura a vapore	41
Recipienti di cottura	41
Recipienti di cottura	41
Stoviglie proprie	41
Vaschetta di raccolta	42
Ripiano di introduzione	42
Alimenti surgelati	42
Temperatura	42
Tempo di cottura	43
Cuocere nel liquido	43
Ricette personalizzate	43
Cottura a vapore	44
Verdure	44
Carne	48
Insaccati	50
Pesce	51
Crostacei	54
Molluschi	55
Riso	56
Pasta	57
Canederli	58
Cereali	59
Legumi, secchi	60
Uova.	62
Frutta	63

Indice

Cottura di menù, manuale	64
Applicazioni speciali	66
Riscaldare	66
Scongelare	68
Conservazione	72
Estrarre il succo	75
Cottura menù	76
Preparare yogurt	77
Lievitazione impasto	79
Fondere la gelatina	79
Fondere il cioccolato	80
Spellare gli alimenti	81
Conserva di mele	82
Scottare	82
Stufare le cipolle	83
Sciogliere il lardo	83
Sterilizzare le stoviglie	84
Scaldare le salviette	84
Sciogliere il miele / Liquefare il miele	85
Preparare uova strapazzate	85
Programmi automatici	86
Programmi automatici - Elenco	87
Uso dei programmi automatici	88
Ricette programmi automatici	89
Christmas Pudding (budino)	89
Pollo Tikka Masala con riso	90
Dessert di datteri e caramello	92
Zucca e risotto al prosciutto	93
Vellutata di zucca	94
Torta alla ricotta e lime	95
Molluschi in salsa di pomodoro e speck	96
Filetto di manzo	97
Manzo brasato con canederli	98
Treacle Sponge Pudding	100
Impostazioni	101
Indicazioni per organismi di controllo	104
Pulizia e manutenzione	105
Frontale dell'apparecchio	106

Vano cottura	107
Aprisportello automatico	107
Accessori	108
Decalcificare	109
Sportello dell'apparecchio	111
Guasti, cosa fare?	113
Accessori su richiesta	116
Recipienti di cottura	116
Prodotti per la pulizia	118
Varie	119
Miele@home	120
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	122
Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso	123
Incasso in un mobile a colonna	123
Incasso in un mobile base	124
Montaggio: combinazione con un forno tradizionale	125
Misure dettagliate del frontale del forno a vapore	126
Fissare l'apparecchio	127
Allacciamento elettrico	128
Assistenza tecnica / Targhetta dati	130
Servizio Clienti	130
Informazioni importanti sulla garanzia	130
Targhetta dati	130
Diritti d'autore e licenze	131

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Questo forno a vapore è conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il forno a vapore, poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. In questo modo ci si protegge e si evita che l'apparecchio si danneggi.

Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dalla non osservanza delle istruzioni per la sicurezza e avvertenze.

Conservare le istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle a eventuali futuri utenti dell'apparecchio.

Uso previsto

- ▶ Questo forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Il forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico e deve essere utilizzato sempre nei limiti di questo uso e non per scopi diversi da quelli per il quale è stato progettato. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono pulire il forno a vapore senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini se si trovano nelle immediate vicinanze del forno a vapore; non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ Pericolo di soffocamento.
I bambini possono avvolgersi per gioco nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicola) oppure infilarlo in testa e quindi soffocare.
Tenere lontano dai bambini questo genere di materiale.
- ▶ Pericolo di ustione per il vapore molto caldo!
La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. I bambini non devono aprire lo sportello quando il forno a vapore è in funzione. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato. Non si corre in questo modo il rischio che possano ustionarsi.
- ▶ Pericolo di ferirsi. La portata dello sportello è di max. 10 kg.
S'incorre nel pericolo di inciamparsi o di danneggiarlo.
Inoltre impedire loro di appoggiarsi o sedersi sullo sportello dell'apparecchio aperto o addirittura di appendersi allo stesso.

Sicurezza tecnica

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

► Un forno a vapore danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

► La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno a vapore è allacciato a un regolare conduttore di protezione. Questo presupposto per la sicurezza deve essere garantito.

In caso di dubbi far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato.

► I dati di allacciamento (frequenza e tensione), riportati sulla targhetta, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché non si verifichino danni all'apparecchio.

Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

► Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

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

► Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.

► Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno a vapore non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

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

► Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.

► Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione perchè danneggiato, usare un cavo tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso il produttore o il servizio di assistenza.

► Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Controllare quanto segue:

- disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
- svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
- staccare la spina (ove presente) dalla prese.

In questo caso non afferrare il cavo, bensì la spina.

Impiego corretto

► Pericolo di ustionarsi!

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.

È quindi possibile bruciarsi a contatto con il vano cottura, gli alimenti, gli accessori e il vapore molto caldo.

Indossare i guanti da cucina quando si introducono o si estraggono le pietanze calde o quando si interviene all'interno del vano cottura.

Quando si introducono o si estraggono recipienti di cottura nel forno fare attenzione che il contenuto non fuoriesca.

► Pericolo di ustionarsi.

Al termine del procedimento di cottura, nel generatore di vapore c'è acqua molto calda. Quest'acqua viene riconvogliata nel serbatoio.

Accertarsi inoltre che il serbatoio di acqua non si rovesci quando lo si introduce nell'apposita sede o lo si preleva.

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

Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

► È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere.

Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.

► Le stoviglie in plastica non resistenti alle alte temperature o al vapore si fondono a queste temperature alte e possono danneggiare l'apparecchio.

Utilizzare solo stoviglie di plastica resistente alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore. Rispettare le indicazioni fornite dal produttore delle stoviglie.

► Le pietanze da conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Non conservare pietanze pronte nel vano cottura e non utilizzare per la cottura oggetti che possono arrugginire.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► La portata dello sportello è di max. 10kg.

Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

Pulizia e manutenzione

► Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito.

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

► Il vetro delle lastre dello sportello può danneggiarsi a causa di graffi.

Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o spazzole ruvide e raschietti in metallo per pulire le lastre dello sportello.

► Le griglie di introduzione possono essere smontate per pulire il vano cottura (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

Rimontarli in ordine corretto e non utilizzare mai il forno a vapore senza averli prima montati.

Smaltimento dell'imballaggio

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

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette di ridurre il volume degli scarti e rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

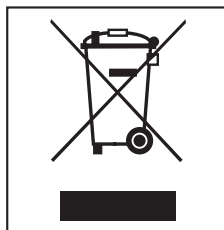
ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

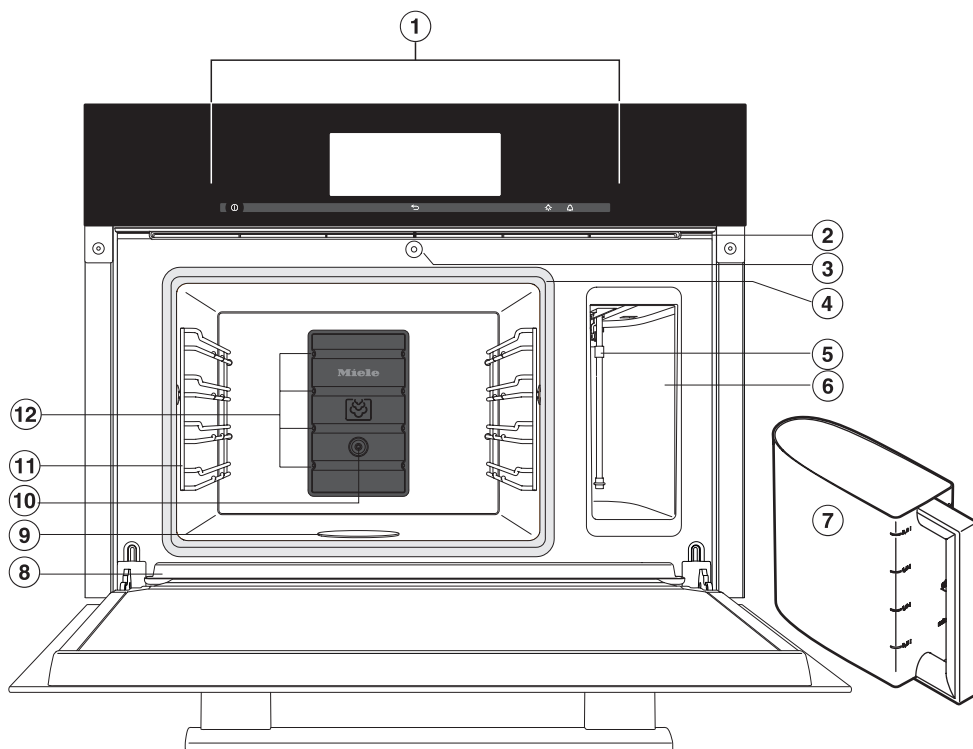
Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).



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

Descrizione apparecchio

Descrizione

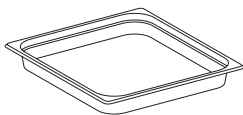


- | | |
|--|--|
| ① Display touch | ⑦ Serbatoio acqua |
| ② Fuoriuscita vapore | ⑧ Canaletta di raccolta (del vano cottura) |
| ③ Apertura sportello automatica per riduzione vapore | ⑨ Resistenza di riscaldamento |
| ④ Guarnizione sportello | ⑩ Sensore temperatura |
| ⑤ Tubicino di aspirazione | ⑪ Livelli di introduzione |
| ⑥ Vano per il serbatoio dell'acqua | ⑫ Immissione vapore |

Accessori in dotazione

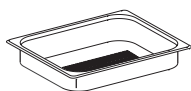
Tutti gli accessori (in dotazione e non) possono essere ordinati (per i dettagli v. al capitolo "Accessori su richiesta").

Vaschetta di raccolta DGG 21



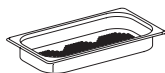
Per raccogliere il liquido che gocciola
325 x 430 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 8



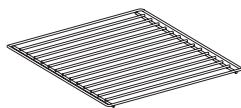
1 recipiente forato
Capacità 2,0 l / Volume utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 1



2 recipienti forati
Capacità 1,5 l / Volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxH)

Griglia



Per appoggiarvi le proprie stoviglie

Pastiglie decalcificanti

Per decalcificare l'apparecchio

Ricettario Miele "Cucinare a vapore"

Le migliori ricette dalla cucina-laboratorio Miele

Descrizione del funzionamento

Area comandi



Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al contatto. Ogni volta che si tocca un tasto viene emesso un segnale acustico.
Il volume del segnale può essere regolato nel menù Impostazioni (v. capitolo "Impostazioni").

Tasto	Funzione
ⓘ	Accensione e spegnimento dell'apparecchio.
↶	Per ritornare al livello menù precedente. Per cancellare l'ultimo dato immesso.
☀	Illuminazione
🔔	Accendere o spegnere il timer. Impostare il timer.

Display touch

Il display touch funziona al contatto.

Toccando il display con le dita si trasmettono delle piccole cariche elettriche e si attiva un impulso elettrico che la superficie sul display touch rileva.

Se le dita sono fredde è possibile che il display touch non reagisca.

Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati altrimenti si danneggia la superficie del display touch.

Inoltre questo tipo di display non reagisce se lo si tocca con qualsiasi oggetto.

Accertarsi che dietro il display non giunga dell'acqua.



Nella riga superiore è possibile visualizzare in quale punto del menù ci si trova. Se ci si trova in un sottomenù, premendo la voce desiderata oppure il riquadro si torna al livello menù precedente.

L'orologio, l'allarme e il timer appaiono in alto a destra.

Al centro appare il menù attuale con le rispettive voci. Sfiutando il display si sfogliano le pagine verso destra o verso sinistra.

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

Descrizione del funzionamento

La selezione di una possibile opzione colora il rispettivo tasto di **arancione**. L'opzione selezionata ha il bordo arancione.

Selezionare l'attività o l'impostazione oppure richiamare il menù.

- Toccare una volta l'attività o l'impostazione o il menù desiderati.

Sfogliare le schermate

- Strisciare sulla schermata del display, cioè appoggiare il dito sul display touch e farlo scivolare nella direzione desiderata.

È possibile sfogliare le schermate verso destra o verso sinistra. Per alcune voci menù è possibile inoltre sfogliare anche verso l'alto o verso il basso.

oppure

- Toccare con il dito i tasti freccia  e , per sfogliare le pagine lateralmente.

Immettere i numeri con il tastierino numerico

È possibile immettere i numeri strisciando o premendo il rispettivo campo oppure mediante il tastierino numerico.

- Toccare .

Il tastierino numerico si apre.

- Premere le cifre desiderate.

Quando si immette un valore valido, il tasto OK si colora di verde.

- Premere il tasto OK.

Immettere lettere

Le definizioni dei programmi personalizzati possono essere immessi mediante un programma Editor che funziona come i programmi dei computer.

- Premere la lettera o il simbolo desiderato.
- Premere "Salva".

Vaschetta di raccolta

Introdurre la vaschetta di raccolta sempre al livello di introduzione più basso quando si cuoce nei recipienti di cottura forati. In questomodo si raccoglie il liquido che dovesse gocciolare e il vano forno si mantiene pulito più a lungo.

All'occorenza la leccarda può anche essere usata come recipiente per la cottura.

Serbatoio dell'acqua

La quantità massima è di 2,0 litri, la minima 0,5 litri. Delle marcature sono apposte sul serbatoio. Non superare mai la tacca superiore.

Il consumo idrico dipende sempre dagli alimenti. L'apertura dello sportello del vano cottura nel corso del procedimento accresce il consumo di acqua.

A seconda del procedimento di cottura può capitare che dopo 90 minuti sia necessario riempire nuovamente il serbatoio. L'apparecchio segnala la mancanza di acqua.

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

Descrizione del funzionamento

Temperatura

Per alcune modalità è già impostata una temperatura consigliata. La temperatura consigliata può essere modificata per un unico procedimento di cottura oppure in modo permanente (v. capitolo "Impostazioni").

Durata di cottura

È possibile impostare una durata compresa tra 1 minuto (0:01) e 9 ore 59 minuti (9:59). Se la durata supera i 59 minuti occorre immetterla in ore e minuti.

Esempio: durata 80 minuti = 1:20.

Rumori

Dopo aver acceso l'apparecchio, nel corso del funzionamento e dopo averlo spento si sente un rumore (brusio).

Questo rumore non presuppone un malfunzionamento oppure un difetto dell'apparecchio. Accade quando l'acqua affluisce o viene scaricata.

Fase di riscaldamento

Mentre l'apparecchio si riscalda per raggiungere la temperatura impostata, sul display vengono visualizzate la temperatura del vano cottura e la "fase di riscaldamento" (Eccezione: programmi automatici, cottura di menù).

La durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità di alimenti e ovviamente dalla loro temperatura. In generale dura ca. 5 minuti. Può prolungarsi se si cuociono prodotti da frigo o surgelati.

Fase di cottura

Una volta raggiunta la temperatura impostata ha inizio la fase di cottura. Nel corso della fase di cottura sul display viene visualizzato il tempo residuo.

Riduzione del vapore

Poco prima della fine del tempo di cottura lo sportello dell'apparecchio si apre automaticamente di una piccola fessura affinché il vapore possa fuoriuscire dal vano cottura. Lo sportello si richiude poi automaticamente.

La riduzione di vapore funzione può comunque essere disattivata (v. al capitolo "Impostazioni"). Con la disattivazione della riduzione del vapore si disattiva automaticamente la funzione "Tenere in caldo".

Se la riduzione del vapore è disattivata, quando si apre lo sportello fuoriesce molto vapore.

Tenere in caldo

Per attivare questa funzione, basta modificare l'impostazione di serie (v. al capitolo "Impostazioni").

Se al termine del procedimento di cottura l'apparecchio non viene spento, le pietanze vengono tenute in caldo a una temperatura di 70°C per max. 15 minuti.

Tenere tuttavia presente che determinati alimenti delicati, in particolare il pesce, continuano a cuocere.

Illuminazione vano cottura

Per risparmiare energia la luce del vano di cottura si spegne dopo aver avviato l'apparecchio.

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

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

Informazioni dettagliate sull'utilizzo del forno nonché suggerimenti e trucchi per cuocere al vapore sono descritti ai capitoli "Cottura al vapore" e "Applicazioni speciali".

Al primo avvio

Impostazioni di base

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

Sul display appare il messaggio di benvenuto "Miele - Willkommen". Segue la richiesta di alcune impostazioni di base necessarie per il funzionamento dell'apparecchio.

Impostare la lingua e il paese

Dopo il messaggio di benvenuto viene richiesto di impostare la lingua sul display.

- Strisciare verso destra o verso sinistra sul display finché compare la lingua desiderata.
- Premere la lingua desiderata e poi "OK".
- Premere il paese desiderato e poi "OK".

L'impostazione è memorizzata.

Impostare la data

- Strisciare sul display su "Giorno" finché compare il giorno attuale.
- Ripetere il procedimento per "Mese" e "Anno", finché si imposta la data attuale.
- Premere "OK".

L'impostazione è memorizzata.

Regolazione dell'orologio

- Strisciare sul display nel campo "Orologio" finché compare l'ora.
- Premere "OK".

L'impostazione è memorizzata.

Selezionare l'indicazione dell'ora

È possibile scegliere tra le due seguenti possibilità:

- **On:** l'ora è sempre visualizzata quando l'apparecchio è spento.
- **Off:** l'ora non viene visualizzata quando l'apparecchio è spento.
- **Oscuramento notturno:** l'ora viene visualizzata dalle ore 5:00 alle 23:00.

■ Premere il tipo di visualizzazione e poi "OK".

L'impostazione è memorizzata.

Infine sul display compare la segnalazione "Primo avvio concluso con successo".

Al primo avvio

Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica / Targhetta dati / Garanzia".

In fabbrica l'apparecchio viene sottoposto a un test di funzionamento per cui durante il trasporto è possibile che dai condotti fuoriesca dell'acqua che ritorna nel vano cottura.

Prima pulizia

- Rimuovere eventuali pellicole protettive.

Serbatoio acqua

- Togliere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio e risciacquarlo a mano.

Accessori / Vano cottura

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Lavarli a mano o in lavastoviglie.

Prima di lasciare lo stabilimento di produzione, l'apparecchio è stato trattato con un prodotto pulente.

- Per rimuovere i residui di tale prodotto, pulire il vano di cottura con un pannospugna pulito, acqua calda e un po' di detersivo per piatti.

Impostare la durezza dell'acqua

Il forno a vapore è impostato di serie sulla durezza di acqua "dura". Affinché il forno funzioni in modo ottimale e possa essere decalcificato al momento giusto, impostare la durezza dell'acqua locale. Se l'acqua è molto dura, l'invito a provvedere alla decalcificazione sarà più frequente.

- Verificare quale durezza dell'acqua è impostata e regolare eventualmente la durezza corretta (v. capitolo "Impostazioni").

Regolare il punto di ebollizione

Prima di cuocere per la prima volta alimenti, adattare l'apparecchio alla temperatura di ebollizione dell'acqua, che varia a seconda dell'altitudine del luogo di posizionamento. Con questo procedimento si risciacquano anche i componenti che conducono acqua.

Eseguire **assolutamente** il procedimento affinché possa essere garantito il funzionamento perfetto.

- Per l'apparecchio con modalità Cottura a vapore  (100 °C) per 15 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Come si imposta".

In seguito a un **trasloco**, l'apparecchio deve essere nuovamente tarato alla temperatura di ebollizione dell'acqua qualora la differenza di altitudine sia di almeno 300 metri. Effettuare un ciclo di decalcificazione (v. al capitolo "Pulizia e manutenzione / Decalcificazione").

Modalità/menù

Menù principale	Temperatura consigliata	Areatemperatura
Cottura a vapore Cottura di tutti gli alimenti, preparazione di conserve, per estrarre il succo, cottura di menù, applicazioni speciali	100 °C 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F
Programmi automatici Appare l'elenco dei programmi automatici disponibili	-	-
Applicazioni speciali		
Cottura menù Cottura contemporanea di alimenti diversi	-	-
Scongelare Per scongelare delicatamente surgelati	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 -140 °F
Riscaldamento Per riscaldare delicatamente alimenti già cotti	100 °C 212 °F	80 - 100 °C 175 - 212 °F
Scottare	-	-
Conservazione	90 °C 195 °F	80 -100 °C 175 - 212 °F
Sterilizzare le stoviglie	-	-
Lievitazione impasto	-	-
My Miele Con MyMiele è possibile personalizzare il forno a vapore inserendo applicazioni che si usano di frequente.		
Programmi personalizzati Creare e memorizzare procedimenti di cottura	-	-
Impostazioni  Modificare le impostazioni di serie	-	-
Decalcificare	-	-

Preparazione

- Riempire il serbatoio almeno fino alla tacca che segna la quantità minima / la quantità massima di acqua.

Utilizzare **solo acqua fredda di rubinetto**; non utilizzare mai acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi.

- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Introdurre le pietanze.

Scegliere la modalità d'uso

- Accendere l'apparecchio ①.
- Premere "Modalità".
- Se la modalità desiderata non viene visualizzata, sfogliare con i tasti freccia < e > finché compare.
- Toccare con il dito la modalità da scegliere.

Impostare la temperatura

- Strisciare sul display nel campo "Temperatura" finché compare la temperatura desiderata.

Impostare la durata di cottura

- Strisciare sul display nel campo "Durata cottura" finché compare la durata desiderata.
- Confermare con "OK".

Impostazione

Al termine del procedimento

Trascorso il tempo suona un segnale acustico e sul display compare "Riduzione vapore" e "Procedimento terminato". Nel corso della riduzione del vapore lo sportello si apre automaticamente di poco.

Attendere finché si spegne l'indicazione "Riduzione del vapore" prima di aprire lo sportello completamente e prelevare le pietanze.

- Spegnerne l'apparecchio.

La ventola funziona ancora per breve tempo dopo aver spento l'apparecchio.

Pericolo di ustionarsi!

È possibile ustionarsi sulle pareti del vano cottura, con alimenti che traboccano e con gli accessori.

Indossare i guanti da cucina per prelevare gli alimenti caldi dal forno.

Dopo l'uso

- Estrarre e vuotare la vaschetta.
- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua.
- Pulire e asciugare l'intero apparecchio dopo ogni impiego come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

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

Durante il funzionamento

Interrompere il procedimento

Il procedimento si interrompe non appena viene aperto lo sportello. Il riscaldamento viene disattivato, il tempo di cottura residuo rimane invece memorizzato.

Quando si apre lo sportello fuoriesce vapore. Fare un passo indietro e attendere che il vapore sia fuoriuscito.

Pericolo di bruciarsi.

È possibile bruciarsi toccando le pareti del vano cottura, con gli alimenti che traboccano, gli accessori e il vapore molto caldo.

Indossare i guanti da cucina quando si introducono in forno gli alimenti o si prelevano.

Il procedimento si interrompe non appena viene chiuso lo sportello.

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

Dapprima si ha una fase di riscaldamento, durante la quale la temperatura in aumento viene segnalata su display. Quando si raggiunge la temperatura impostata, sul display compare il tempo residuo che scorre.

Modifica delle impostazioni

Le impostazioni selezionate possono essere modificate in ogni momento anche mentre il forno è in funzione.

- Selezionare "Modificare".
- Selezionare la voce desiderata ad es. "Temperatura" e apportare la modifica.
- Confermare con "OK".

Modalità di utilizzo

Memorizzare

È possibile salvare un procedimento di cottura in corso in modo che infine possa essere richiamato nel menù "Programmi personalizzati".

Al termine del procedimento di cottura compare sul display "Salvare".

- Premere "Salvare".

Sul display appare un riepilogo.

- Premere "Confermare".

Il procedimento può essere salvato con un nome scelto dall'utente.

- Immettere il nome desiderato sulla tastiera.

- Premere "Salvare".

A display appare un'informazione relativa al programma salvato.

- Confermare con "OK".

Se manca acqua

Se durante il funzionamento viene rilevata la mancanza di acqua, suona un segnale acustico e sul display compare l'invito a riempire il serbatoio di acqua pulita.

- Estrarre il serbatoio e riempirlo d'acqua.

- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.

- Chiudere lo sportello.

Il procedimento continua.

Programmi personalizzati

I procedimenti di cottura usati frequentemente (massimo 20) possono essere salvati con definizioni personalizzate nel menù relativo ai programmi individuali.

A display compaiono eventualmente i programmi personalizzati già salvati.

È possibile scegliere tra le due seguenti possibilità:

elaborare programmi

creare un programma

Per creare programmi personalizzati.

modificare un programma

Per visualizzare e modificare programmi esistenti.

cancellare un programma

Per cancellare programmi esistenti.

Se non sono ancora stati creati dei programmi compare:

Creare un programma

Per creare programmi personalizzati.

Creare programma

- Selezionare "Programmi personalizzati".
- Premere "Creare programma".
- Procedere con le impostazioni come di consueto e confermare con "OK".

Per aggiungere un'ulteriore fase di cottura, selezionare "Aggiungere fase cottura" e procedere come descritto.

- Premere su "Terminare" per salvare il programma.

Appare un riepilogo.

- Confermare con "OK".

Modalità di utilizzo

Il procedimento può essere salvato con un nome scelto dall'utente.

- Premere "Salvare".
- Immettere il nome desiderato sulla tastiera.
- Premere "Salvare".

A display appare un'informazione relativa al programma salvato.

- Confermare con "OK".

Modificare il programma

- Selezionare "Programmi personalizzati".
- Premere "Modificare".
- Premere su "Modificare programma".
- Premere sul programma desiderato.

È possibile modificare le fasi di cottura oppure il nome del programma. Eseguire le impostazioni come di consueto.

Cancellare programma

- Selezionare "Programmi personalizzati".
- Premere "Modificare".
- Selezionare "Cancellare programma".
- Selezionare il programma desiderato.

Sul display compare un'informazione.

- Premere "Sì" per cancellare il programma.

MyMiele

Con MyMiele  è possibile personalizzare il forno inserendo applicazioni che si usano di frequente.

Soprattutto con i programmi automatici non è più necessario scorrere tutti i punti del menù per avviare un programma.

È anche possibile stabilire delle voci del menù inserite in MyMiele come schermata iniziale (v. cap. "Impostazioni – Schermata di avvio").

Aggiungere l'immissione

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

- Selezionare "MyMiele ".
- Selezionare "Aggiungere immissione" .

È possibile selezionare delle voci secondarie dalle seguenti rubriche:

- Cottura a vapore 
- Programmi automatici 
- Applicazioni speciali 
- Programmi personalizzati 
- Decalcificare

- Confermare la selezione con OK.

Nell'elenco appare un quadrato con la voce secondaria selezionata e il simbolo della rubrica da cui è stata selezionata.

- Procedere allo stesso modo per aggiungere altre immissioni. Per la selezione sono a disposizione solo ancora le voci secondarie non ancora aggiunte.

Modalità di utilizzo

Elaborare MyMiele

Dopo la selezione di "Modificare" è possibile

- aggiungere immissioni, se MyMiele comprende meno di 20 voci;
- cancellare immissioni;
- selezionare le immissioni, se MyMiele ne comprende più di 4.

Cancellare le immissioni

- Selezionare "MyMiele"  .
- Selezionare "Modificare".
- Selezionare "Cancellare immissione".
- Selezionare l'immissione da cancellare.
- Confermare la selezione con OK.

L'immissione viene cancellata dall'elenco.

Selezionare le immissioni

Se le immissioni sono più di 4 è possibile modificarne la sequenza.

- Selezionare "MyMiele"  .
- Selezionare "Modificare".
- Selezionare "Selezionare l'immissione".
- Selezionare l'immissione di cui si desidera modificare la posizione.
- Selezionare la posizione in cui deve comparire l'immissione.
- Confermare la selezione con OK.

L'immissione appare nella posizione desiderata.

Ora avvio / Fine

L'avvio del procedimento può essere posticipato. L'apparecchio si accende automaticamente.

In "Decalcificazione" ciò non è possibile.

Con "Avvio alle" è possibile selezionare l'ora in cui si vuole che il procedimento inizi. Con "Fine alle" è possibile selezionare l'ora a cui si vuole che sia pronto.

La differenza tra l'ora di avvio e di fine è la durata immessa sommata al tempo di riscaldamento calcolato dall'apparecchio.

Se la temperatura del vano cottura è troppo alta, ad es. al termine del procedimento di cottura, non è possibile utilizzare questa funzione. "Avvio alle" / "Fine alle" in questo caso non viene visualizzato.
Far raffreddare il vano cottura lasciando lo sportello del forno aperto.

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

Impostare

- Selezionare come sempre la funzione, la temperatura e la durata.
- Premere "Visualizzare altre impostazioni".
- Selezionare "Avvio alle" o "Fine alle" e immettere l'ora in cui un procedimento di cottura dovrebbe essere avviato o dovrebbe terminare.
- Confermare con "OK".

Modificare

- Premere "Modificare".
- Selezionare "Avvio alle" o "Fine alle".

Funzioni supplementari

Annullare

- Premere "Modificare".
- Selezionare "Avvio alle" o "Fine alle".
- Scegliere — —.

Timer/ allarme

Per sorvegliare diversi procedimenti è possibile utilizzare il timer o l'allarme.

Queste funzioni possono essere utilizzate anche mentre è in corso un procedimento di cottura.

È possibile impostare complessivamente due durate. Il timer/l'allarme impostati compaiono nella barra di stato.

Timer

E' possibile impostare una durata compresa tra 1 secondo e 23 ore 59 minuti, 59 secondi.

Al termine del tempo impostato suona un segnale acustico.

Allarme

È possibile impostare un'ora. La funzione di allarme funge da sveglia. Quando si raggiunge l'ora impostata suona un segnale.

Impostare

Se la visualizzazione dell'ora è disattivata (v. capitolo "Impostazioni - Orologio") accendere l'apparecchio ① per impostare un tempo breve/allarme.

- Toccare il tasto sensore .
- Premere su "Nuovo timer"/ "Nuovo allarme".
- Strisciare sul display per impostare il timer/l'ora (allarme) desiderati.
- Premere "OK". L'impostazione è memorizzata.

Modificare

- Premere il tasto sensore  oppure il timer/l'allarme in alto a destra sul display.
- Premere "Allarme" o "Timer".
- Strisciare sul display per impostare il timer/l'ora (allarme) desiderati.
- Premere "OK". L'impostazione è memorizzata.

Annullare

- Premere il tasto sensore  oppure il timer/l'allarme in alto a destra sul display.
- Premere su "Allarme" o "Timer".
- Premere "ripristinare/resettare".

Funzioni supplementari

Blocco

Questa funzione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

Al momento della fornitura, questa funzione è disattivata. Per attivare questa funzione, basta modificare l'impostazione di serie (v. al capitolo "Impostazioni > Sicurezza").

Se è attivo il blocco, a display appare il simbolo  quando si accende l'apparecchio.

Sblocco

■ Accendere l'apparecchio.

Sul display appare un'indicazione.

■ Tenere il dito per ca. 5 secondi sul simbolo  per sbloccare l'apparecchio.

Dopo di che usare il forno come di consueto.

Il blocco di messa in funzione si attiva automaticamente alcuni secondi dopo aver spento l'apparecchio.

Blocco tasti

Affinché le impostazioni di un procedimento in corso non possano essere inavvertitamente modificate, l'apparecchio è dotato di un blocco tasti.

Quando è attivo, tutti i tasti sono bloccati a eccezione del tasto On/Off. È possibile confermare un tempo breve trascorso.

Al momento della fornitura, questa funzione è disattivata. Per attivare questa funzione, basta modificare l'impostazione di serie (v. al capitolo "Impostazioni > Sicurezza").

Sblocco

- Toccare un tasto sensore a piacere.
- Tenere il dito per ca. 5 secondi sul simbolo  per sbloccare l'apparecchio.

Dopo di che usare il forno come di consueto.

Il blocco tasti si attiva automaticamente alcuni secondi dopo l'ultima immissione.

Informazioni importanti

Questo capitolo contiene informazioni di carattere generale. Per indicazioni precise su determinati alimenti o applicazioni si rimanda ai corrispondenti capitoli.

Peculiarità della cottura a vapore

Con la cottura a vapore le vitamine e i sali minerali si conservano meglio perché gli alimenti non sono immersi nell'acqua.

Anche il sapore degli alimenti resta inalterato rispetto alla cottura tradizionale. Per questo si consiglia di salare gli alimenti solo dopo la cottura. Gli alimenti mantengono anche il loro colore naturale e fresco.

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura

L'apparecchio viene fornito con stoviglie per la cottura in acciaio inossidabile. Sono poi disponibili anche ulteriori recipienti di diverse misure, forati e non forati (v. capitolo "Accessori su richiesta"). Questo permette di utilizzare il recipiente più adatto a seconda della pietanza.

Usare preferibilmente i recipienti forati. In questo modo il vapore giunge all'alimento da tutti i lati e la cottura risulta più uniforme.

Stoviglie proprie

Si possono utilizzare anche stoviglie proprie. Attenzione!

- Le stoviglie devono essere resistenti alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore. Se si vogliono usare stoviglie di plastica, consultare il produttore dell'articolo che si utilizza per sapere se è adeguato a tale impiego.
- Stoviglie spesse, ad es. in porcellana, ceramica o terracotta, sono meno indicate per la cottura a vapore. Le pareti spesse conducono meno bene il calore e prolungano nettamente i tempi indicati nelle tabelle.

- Non appoggiare il recipiente di cottura direttamente sul fondo del forno, ma su una griglia inserita nei livelli.
- Tra il bordo superiore del recipiente e il cielo del vano cottura deve rimanere una certa distanza affinché nel recipiente penetri una quantità di vapore sufficiente.

Vaschetta di raccolta

Inserire la vaschetta di raccolta al livello più basso quando si utilizzano i contenitori forati per raccogliere il liquido derivante dalla cottura.

All'occorrenza la leccarda può anche essere usata come recipiente per la cottura.

Ripiano di introduzione

È possibile scegliere il livello di cottura a piacimento e cuocere più pietanze contemporaneamente, su più livelli. Il tempo di cottura rimane invariato anche in questo caso.

Se per la cottura si utilizzano contemporaneamente più recipienti di cottura alti, introdurre i recipienti alternati. Lasciare almeno un livello libero tra i recipienti di cottura.

Alimenti surgelati

Per preparare alimenti surgelati il tempo di riscaldamento è più lungo rispetto a quando si utilizzano alimenti freschi. Maggiore è la quantità di alimenti surgelati nel vano forno e più lunghi saranno i tempi di riscaldamento.

Temperatura

Il forno raggiunge al massimo i 100°C. Quasi tutti gli alimenti possono essere cotti a questa temperatura. Alcuni alimenti particolarmente delicati, ad es. frutta in bacche, richiedono invece una temperatura inferiore, altrimenti scoppiano. Maggiori informazioni ai capitoli corrispondenti.

Combinazione con cassetto Gourmet

Quando è in funzione il cassetto Gourmet, il vano cottura del forno a vapore può essere riscaldato fino a max. 40°C. Se in questo caso si imposta una temperatura di 40°C non si produce vapore perché il vano cottura è troppo caldo.

Informazioni importanti

Tempo di cottura

I tempi necessari per la cottura a vapore corrispondono di norma ai tempi necessari per la preparazione delle pietanze in pentola. I fattori che possono influenzare la cottura sono descritti nei capitoli che seguono.

Il tempo di cottura non dipende dalla quantità di alimento introdotto. Il tempo di cottura per 1 kg di patate, ad esempio, è lo stesso che per 500 g.

I tempi segnati nelle tabelle sono indicativi. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

Cuocere nel liquido

Per procedimenti di cottura con aggiunta di liquidi si consiglia di riempire il recipiente solo per $\frac{2}{3}$ per evitare che estrandolo al termine della cottura, il contenuto trabocchi.

Ricette personalizzate

Gli alimenti e i piatti che si preparano in pentola si possono preparare anche nel forno a vapore. I tempi sono gli stessi. Naturalmente, il forno a vapore non è in grado di dorare o gratinare.

Verdure

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

Non occorre scongelarla prima di cuocerla. Eccezione: verdura congelata in blocco.

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

Tagliare i pezzi congelati più grossi. I tempi di cottura si ricavano generalmente dalla confezione.

Recipienti di cottura

Alimenti con diametro contenuto (es. piselli, asparagi) hanno poco spazio tra loro, quindi il vapore fa più fatica a penetrare. Per ottenere una cottura uniforme, in questi casi scegliere recipienti piatti e riempirli solo per 3 - 5 cm. Se la quantità è abbondante, utilizzare più recipienti piatti.

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

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

Ripiano di introduzione

Se si cuociono verdure coloranti in recipienti forati, p.es. rape rosse, non disporre altri alimenti sotto questo recipiente. In questo modo si impediscono alterazioni del colore a causa del liquido che gocciola.

Cottura a vapore

Tempo di cottura

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

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

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

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

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

Impostazioni

Programmi automatici > Verdure > ... > Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

I tempi segnati nelle tabelle sono valori indicativi e riferiti alla verdura fresca. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

	Durata in minuti
Carciofi	32-38
Cavolfiore intero	27-28
Cavolfiore, rosette	8
Fagiolini, verdi	10-12
Broccoli, rosette	3-4
Carote, intere	7-8
Carote, a metà	6-7
Carote, a pezzettini	4
Cicoria, a metà	4-5
Cavolo cinese, tagliato	3
Piselli	3
Finocchi a metà	10-12
Finocchi a listarelle	4-5
Cavolo riccio, a pezzetti	23-26

	Durata in minuti
Patate non farinose, pelate intere a metà in quarti	27–29 21–22 16–18
Patate prevalentemente non farinose, pelate intere a metà in quarti	25–27 19–21 17–18
Patate farinose, pelate intere a metà in quarti	26–28 19–20 15–16
Cavolo rapa a fiammifero	6–7
Zucca a dadini	2–4
Pannocchie	30–35
Bietole, tagliate	2–3
Peperone, a dadini/listarelle	2
Patate lesse, non farinose	30–32
Funghi	2
Porri, a pezzetti	4–5
Porri, a metà per il lungo	6
Cavolo romanesco intero	22–25
Cavolo romanesco, a rosette	5–7
Cavoletti di Bruxelles	10–12
Bietole rosse intere	53–57
Cavolo rosso, tagliato	23–26
Scorzonera intera grossa	9–10
Sedano rapa a listarelle	6–7

Cottura a vapore

	Durata in minuti
Asparagi verdi	7
Asparagi, bianchi grossi	9–10
Carote comuni, a pezzettini	6
Spinaci	1–2
Cavolo a punta, tagliato	10–11
Sedano, tagliato	4–5
Rape, tagliate	6–7
Cavolo cappuccio tagliato	12
Verza tagliata	10–11
Zucchine a fette	2–3
Taccole	5–7

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima della cottura (v. capitolo "Scongellare").

Preparazione

Se la carne deve essere prima rosolata e poi stufata, rosolarla prima in padella.

Tempo di cottura

Il tempo di cottura dipende dallo spessore e dalle caratteristiche dell'alimento, non dal peso. Più grosso è il singolo pezzo, più lungo sarà il tempo di cottura. Un pezzo di carne da 500 g e con 10 cm di altezza richiede un tempo di cottura più lungo rispetto a un pezzo sempre da 500 g ma con altezza di 5 cm.

Suggerimenti

Affinché nella carne le **sostanze aromatiche** rimangano inalterate, cuocere l'alimento in un recipiente forato. Infilarvi sotto un recipiente non forato, in modo da raccogliere il succo concentrato.

Il concentrato che può essere anche congelato, può servire ad es. per la successiva preparazione di salse.

Per ottenere un **brodo intenso** si può usare gallina da brodo e parti del manzo come la pancia, il costato e gli ossi. Versare la carne da brodo e la verdura (sedano, cipolla eccetera) in acqua fredda in un contenitore non forato. Più lunga è la cottura, più intenso sarà il brodo.

Cottura a vapore

Impostazioni

Programmi automatici > Carne > ... > Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: v, tabella di cottura

I tempi indicati nelle tabelle sono indicativi. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

Carne	Durata in minuti
Ossobuco, immerso in acqua	110–120
Stinco lessato	135–145
Petto di pollo filetti	8–10
Stinco	105–115
Costata, immersa in acqua	110–120
Vitello a listarelle	3–4
Costolette affumicate	6–8
Agnello, spezzatino	12–16
Pollo	60–70
Rotolo di tacchino	12–15
Bistecca di tacchino	4–6
Biancostato, immerso in acqua	130–140
Spezzatino di manzo	105–115
Gallina da brodo, immersa in acqua	80–90
Bollito di manzo (punta)	110–120

Insaccati

Impostazioni

Programmi automatici > Insaccati > ... Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 90 °C

Durata: (v. tabella)

Insaccati	Durata in minuti
Würstel tipo Frankfurter	6–8
Salame tipo Lyoner	6–8
Tipo salsiccia bianca	6–8

Cottura a vapore

Pesce

Alimenti freschi

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

Alimenti surgelati

Scongelare leggermente il pesce prima della cottura (v. al capitolo "Scongelare").

Preparazione

Irrorare prima della cottura il pesce ad es. col succo di limone o di lime. Questo renderà più consistente la carne.

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

Recipienti di cottura

Imburrare i contenitori forati.

Ripiano di introduzione

Se si cuoce il pesce in un recipiente forato e contemporaneamente si cuociono altri alimenti nel forno, evitare che il liquido del pesce goccioli sugli altri alimenti inserendo il recipiente col pesce direttamente sopra la vaschetta.

Temperatura

85 °C - 90°C

Cottura delicata di pesci delicati come la sogliola.

100 °C

Cottura di pesce più consistente come il salmone o il merluzzo e per la preparazione di pesce in salsa.

Tempo di cottura

Il tempo di cottura dipende dallo spessore e dalle caratteristiche dell'alimento, non dal peso. Più grosso è il singolo pezzo, più lungo sarà il tempo di cottura. Un pezzo di pesce da 500 g e con 3 cm di altezza richiede un tempo di cottura più lungo rispetto a un pezzo sempre da 500 g ma con altezza di 2 cm.

Più a lungo cuoce il pesce, più dura diventa la sua carne.

Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Se il pesce non è cotto a sufficienza aggiungere alcuni minuti di cottura supplementare.

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

Suggerimenti

Se si usano spezie o erbe aromatiche come l'aneto, si esalta il sapore del pesce.

Per la cottura, i pesci più grandi vanno disposti in verticale. In questo caso sostenerli utilizzando una tazzina rovesciata sul fondo del recipiente di cottura. Adagiarvi il pesce con la pancia aperta.

Gli scarti del pesce come lisca, pinne e testa possono essere usati per preparare una salsa, aggiungendo acqua e verdure da brodo. Cuocere a 100°C per 60-90 minuti. Più lunga è la cottura, più intenso sarà il brodo.

Il **pesce azzurro** (con colorazione bluastra) deve essere cotto in acqua e aceto. E' importante non danneggiare la pelle del pesce. Pesci adatti a questa preparazione sono: trote, carpe, anguille e salmone.

Impostazioni

Programmi automatici > Pesce > ... > Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: v. tabella di cottura

Durata: (v. tabella)

Cottura a vapore

I tempi indicati nelle tabelle sono valori indicativi relativi al pesce fresco. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

	Temperatura in °C	Durata in minuti
Anguilla	100	5–7
Persico, filetti	100	8–10
Orata, filetti	85	3
Trota, 250 g	90	10–13
Halibut, filetti	85	4–6
Merluzzo filetti	100	6
Carpa 1,5 kg	100	18–25
Filetto di salmone	100	6–8
Trancio di salmone	100	8–10
Trota salmonata	90	14–17
Pangasio, filetti	85	3
Scorfano, filetti	100	6–8
Eglefino, filetti	100	4–6
Platessa, filetti	85	4–5
Coda di rospo, fettine	85	8–10
Sogliola, filetti	85	3
Rombo, filetti	85	5–8
Filetto di tonno	100	6–8
Lucioperca, filetti	85	4

Crostacei

Preparazione

Scongelare i crostacei surgelati prima della cottura.
Sgusciarli, togliere l'intestino e lavarli.

Recipienti di cottura

Imburrare i contenitori forati.

Tempo di cottura

Più a lungo cuociono i crostacei, più dura diventa la carne.
Attenersi ai tempi di cottura indicati.
Se si cuociono i crostacei nel fondo oppure nella salsa, aggiungere qualche minuto al tempo indicato.

Impostazioni

Programmi automatici > crostacei > ... > Cottura a vapore
oppure
Cottura a vapore
Temperatura: Tabella
Durata: (v. tabella)

	Temperatura in °C	Durata in minuti
Gamberetti	90	3
Gamberi	90	3
Gamberi imperiali	90	4
Granchio	90	3
Aragosta	95	10–15
Mazzancolle	90	3

Cottura a vapore

Molluschi

Alimenti freschi



Cuocere solo i molluschi chiusi. Quelli che dopo la cottura non si aprono vanno gettati via. Pericolo di intossicazione.

Prima della cottura, lasciare i molluschi immersi nell'acqua per qualche ora in modo che possano spurgare la sabbia. Spazzolare i molluschi con forza per eliminare eventuali fibre impigliate nel guscio.

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati.

Tempo di cottura

Più a lungo cuociono, più dura diventa la carne. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Impostazioni

Cottura a vapore
Temperatura: (v. tabella)
Durata: (v. tabella)

	Temperatura in °C	Durata in minuti
Lepadi	100	2
Cuori di mare	100	2
Cozze	90	12
Capesante	90	5
Cannolicchi	100	2–4
Vongole	90	4

Riso

Il riso si gonfia durante la cottura per cui deve essere cotto in sostanze liquide. A seconda della forma l'assorbimento di umidità e quindi il rapporto tra riso e liquido è differente.

Il riso assorbe completamente il liquido, le sostanze nutritive non si perdono.

Impostazioni

Programmi automatici > Riso > ... > Cottura a vapore
oppure

Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

	Rapporto riso : liquido	Durata in minuti
Riso Basmati	1 : 1,5	15
Riso parboiled	1 : 1,5	23–25
Riso a chicco ton- do	1 : 2,5	30
Riso al latte	1 : 2,5	18–19
Risotto		
Riso integrale	1 : 1,5	26–29
Riso selvatico	1 : 1,5	26–29

Cottura a vapore

Pasta

Pasta secca

La pasta secca si gonfia durante la cottura, per questo deve essere cotta in acqua o in altro liquido. Coprire completamente la pasta con il liquido. Se si usa acqua calda, il risultato di cottura è migliore.

Prolungare i tempi di cottura indicati dal produttore di ca. $\frac{1}{3}$.

Alimenti freschi

La pasta fresca non ha bisogno di assorbire acqua; si può quindi cuocere in un recipiente forato.

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

Impostazioni

Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

Alimenti freschi	Durata in minuti
Gnocchi	3
Knöpfli/ gnocchetti tondi	2
Ravioli	3
Strangolapreti	2
Tortellini	3
Alimenti secchi, immersi in acqua	
Tagliatelle	14
Pasta per minestre	8

Canederli

I canederli pronti nel sacchetto devono essere ben coperti da acqua poiché altrimenti si sfaldano anche se precedentemente vengono immersi in acqua per gonfiarsi.

I canederli freschi possono essere cotti in un recipiente forato precedentemente unto.

Impostazioni

Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

	Durata in minuti
Pasta lievitata per dolci, al vapore	30
Canederli (pasta al lievito)	20
Canederli di patate pronti in sacchetto	20
Canederli di pane pronti in sacchetto	18–20

Cottura a vapore

Cereali

I cereali si gonfiano durante la cottura per cui devono essere cotti in acqua o in altro liquido. Il rapporto di cereali e liquido dipende dal tipo di cereale.

I cereali possono essere cotti interi o tritati.

Impostazioni

Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

	Rapporto cereali : liquido	Durata in minuti
Bulgur	1 : 1,5	9
Frumento verde intero	1 : 1	18–20
Frumento verde, sminuzzato	1 : 1	7
Avena intera	1 : 1	18
Avena sminuzzata	1 : 1	7
Miglio	1 : 1,5	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Segale intera	1 : 1	35
Segale sminuzzata	1 : 1	10
Frumento intero	1 : 1	30
Frumento sminuzzato	1 : 1	8

Legumi, secchi

Prima della cottura, i legumi dovrebbero essere ammollati in acqua fredda per almeno 10 ore. L'ammollo li rende meglio digeribili e riduce il tempo di cottura.
Eccezione: le **lenticchie** non hanno bisogno di essere am-mollate.

I legumi ammollati devono essere immersi nel liquido durante la cottura; per legumi non ammollati, a seconda del tipo, valu-tare il rapporto tra legumi e liquido.

Impostazioni

Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

Ammollati	
	Durata in minuti
Fagioli/Fagiolini	
Fagioli Kidney	55–65
Fagioli rossi	20–25
Fagioli neri	55–60
Fagioli borlotti	55–65
Fagioli cannellini	34–36
Piselli	
Piselli gialli	40–50
Piselli verdi,sgusciati	27

Cottura a vapore

Non ammollati		
	Durata in minuti	Rapporto legumi: liquido
Fagioli/Fagiolini		
Fagioli Kidney	130–140	1 : 3
Fagioli rossi	95–105	1 : 3
Fagioli neri	100–120	1 : 3
Fagioli borlotti	115–135	1 : 3
Fagioli cannellini	80–90	1 : 3
Lenticchie		
Lenticchie marroni	13–14	1 : 2
Lenticchie rosse	7	1 : 2
Piselli		
Piselli gialli	110–130	1 : 3
Piselli verdi, sgusciati	60–70	1 : 3

Uova

Per preparare le uova sode, utilizzare recipienti forati.

Non serve forare le uova prima della cottura. Nel forno a vapore le uova non scoppiano perché il riscaldamento è lento e graduale.

Se si preparano pietanze a base di uova, imburrrare i recipienti non forati.

Impostazioni

Programmi automatici > Uova di gallina > ... > Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

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

Cottura a vapore

Frutta

Per non perdere il succo, cuocere la frutta in un recipiente non forato.

Se si preferisce usare un recipiente forato, infornarvi sotto un recipiente non forato. Così si raccoglie anche il succo.

Consiglio

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

Impostazioni

Programmi automatici > Frutta > ... > Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

	Durata in minuti
Mele, a pezzi	1-3
Pere, a pezzi	1-3
Ciliegie	2-4
Prugne Mirabelle	1-2
Pesche noci/pesche, a pezzi	1-2
Prugne	1-3
Mele cotogne, a dadini	6-8
Rabarbaro, a pezzi	1-2
Uva spina	2-3

Cottura di menù, manuale

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

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

Ripiano di introduzione

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

Temperatura

Quando si cuociono più portate, si imposta la temperatura di 100°C, che è quella che vale per la maggior parte degli alimenti.

Per la cottura di menù non utilizzare temperature inferiori, anche se i singoli alimenti le richiederebbero, es. per il filetto d'orata (85°C) e le patate (100°C) impostare 100°C.

Se per un alimento si consiglia una temperatura di 85°C, testare prima il risultato della cottura a 100°C. Alcuni tipi di pesce, infatti, come la platessa o la sogliola, diventano un po' duri se cotti a 100°C. In questo caso cuocerli separatamente rispetto alle altre portate.

Tempo di cottura

Se si aumenta la temperatura consigliata, il tempo di cottura deve essere ridotto di ca. $\frac{1}{3}$.

Cottura a vapore

Esempio

Riso	20 minuti
Filetto di scorfano	6 minuti
Broccoli	4 minuti

20 minuti - 6 minuti = 14 minuti (1. tempo di cottura: riso)
6 minuti - 4 minuti = 2 minuti (2. tempo di cottura: filetto di scorfano)
residuo = 4 minuti (3. tempo di cottura: broccoli)

Tempi	20 min. per il riso		
		6 min filetto di scorfano	
			4 min. per i broccoli
Impostazione	14 min.	2 min.	4 min.

- Verificare se la riduzione di vapore è disattivata.
- Introdurre nel forno prima il riso.
- Impostare il 1. tempo di cottura, quindi 14 minuti.
- Una volta trascorsi i 14 minuti, introdurre la seconda pietanza (in questo caso il filetto di pesce).
- Impostare il 2. tempo di cottura, quindi 2 minuti.
- Una volta trascorsi i 2 minuti, introdurre la terza pietanza (in questo caso i broccoli).
- Impostare il 3. tempo di cottura, quindi 4 minuti.

Riscaldare

Nel forno a vapore gli alimenti si riscaldano in modo delicato, senza seccarsi né scuocere. Si riscaldano in modo uniforme senza bisogno di essere mescolati.

Si possono riscaldare sia singoli alimenti, sia piatti composti da più pietanze (carne, verdura, patate).

Recipienti di cottura

Piccole quantità si possono riscaldare su un piatto, quantità maggiori nei recipienti di cottura.

Durata

Il numero di piatti o di recipienti introdotti non influenza il tempo di riscaldamento.

I tempi indicati nella tabella si riferiscono a una porzione media per piatto/recipiente. Se le quantità sono maggiori, prolungare la durata.

Suggerimenti

Per scaldare pietanze di grosse dimensioni come arrosti, tagliarli a porzioni.

Pietanze compatte come peperoni ripieni o rotoli andrebbero tagliati a metà.

Pietanze impanate, ad es. bistecche non rimangono croccanti.

Riscaldare le salse a parte. Eccezioni sono pietanze preparate in sugo/salse (p.es. gulasch).

Applicazioni speciali

Procedura

- Coprire gli alimenti con una fondina, oppure con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.
- Disporre il piatto o il vassoio sulla griglia.

Impostazioni

Riscaldare
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

	Durata in minuti
Contorni (pasta, riso, ecc.)	8–10
Piatto unico	8–10
Filetti di pesce	6–8
Carne	8–10
Pollame	8–10
Verdure	8–10
Minestra	8–10
Piatti combinati	8–10

Scongelare

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

Temperatura

La temperatura di scongelamento ottimale è di 60°C.

Eccezioni: carne macinata e selvaggina 50°C

Cosa fare prima / dopo

In generale, per scongelare il prodotto, toglierlo dalla confezione.

Eccezioni:

pane e dolci si scongelano meglio nella confezione, altrimenti assorbono troppa umidità e diventano molli.

Quando si estraggono dal forno a vapore, lasciare le pietanze ancora un po' di tempo a temperatura ambiente. Questo tempo di compensazione serve per distribuire uniformemente il calore dall'esterno verso l'interno dell'alimento.

Recipienti di cottura

Per scongelare alimenti che rilasciano del liquido, come il pollame, utilizzare un recipiente di cottura forato e disporvi sotto la vaschetta. In questo modo l'alimento non rimane immerso nel liquido di scongelamento.



Gettare e non utilizzare il liquido di scongelamento di carne e pollame! Pericolo di contrarre la salmonella.

Gli alimenti che non gocciolano possono essere scongelati in un recipiente non forato.

Applicazioni speciali

Suggerimenti

Il pesce che successivamente viene cotto non deve essere scongelato del tutto. È sufficiente che la superficie diventi morbida per assorbire le spezie. A tale scopo, a seconda dello spessore sono sufficienti 2-5 minuti.

A metà del tempo di scongelamento separare le pietanze surgelate in blocco come fette di carne, bacche, ecc.

Una volta scongelati gli alimenti non possono più essere ricongelati.

Scongela i piatti pronti come indicato sulla confezione.

Impostazioni

Scongela

Temperatura: (v. tabella)

Durata: (v. tabella)

Pietanze da scongelare	Peso in g	Temperatura in °C	Tempo di scongelamento in minuti	Tempo di compensazione in minuti
Latticini				
Formaggio a fette	125	60	15	10
Ricotta	250	60	20–25	10–15
Panna	250	60	20–25	10–15
Formaggio tenero	100	60	15	10–15
Frutta				
Purea di mele	250	60	20–25	10–15
Spicchi di mela	250	60	20–25	10–15
Albicocche	500	60	25–28	15–20
Fragole	300	60	8–10	10–12
Lamponi/Ribes	300	60	8	10–12
Ciliegie	150	60	15	10–15
Pesche	500	60	25–28	15–20
Prugne	250	60	20–25	10–15
Uva spina	250	60	20–22	10–15
Verdure				
Congelate in blocco, p.es. cavolo verde, spinaci, cavolo rosso	300	60	20–25	10–15
Pesce				
Filetto di pesce	400	60	15	10–15
Trote	500	60	15–18	10–15
Astice	300	60	25–30	10–15
Granchio	300	60	4–6	5

Applicazioni speciali

Pietanze da scongelare	Peso in g	Temperatura in °C	Tempo di scongelamento in minuti	Tempo di compensazione in minuti
Carne				
Arrosto	a fette	60	8–10	15–20
Carne macinata	250	50	15–20	10–15
Carne macinata	500	50	20–30	10–15
Spezzatino	500	60	30–40	10–15
Spezzatino	1000	60	50–60	10–15
Fegato	250	60	20–25	10–15
Sella di lepre	500	50	30–40	10–15
Sella di capriolo	1000	50	40–50	10–15
Scaloppine / cotolette / salsicce	800	60	25–35	15–20
Pollame				
Galletto	1000	60	40	15–20
Cosce di pollo	150	60	20–25	10–15
Bistecca di galletto	500	60	25–30	10–15
Cosce di tacchino	500	60	40–45	10–15
Dolci/Biscotti				
Pasta sfoglia/ pasta lievitata		60	10–12	10–15
Torte e biscotti di pasta soffice	400	60	15	10–15
Pane / Panini				
Panini		60	30	2
Pane scuro a fette	250	60	40	15
Pane integrale a fette	250	60	65	15
Pane bianco a fette	150	60	30	20

Conservazione

Utilizzare solo alimenti freschi, in perfette condizioni, senza ammaccature né punti troppo maturi.

Vasetti

Utilizzare solo vasetti e accessori puliti e in perfette condizioni. Si possono usare sia vasetti con coperchio a vite (twist off) sia vasetti con coperchio in vetro e guarnizione di gomma.

Affinché la preparazione sia uniforme, i vasetti devono avere la stessa grandezza.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con un panno pulito e acqua calda e chiuderli.

Frutta

Scegliere la frutta con molta cura; lavarla rapidamente ma con accuratezza e lasciarla sgocciolare. Lavare la frutta in bacche con molta attenzione poiché è particolarmente delicata e si schiaccia facilmente.

Eliminare il picciolo, i semi o i noccioli.

Tagliare in pezzi i frutti più grossi. Tagliare ad es. le mele in spicchi.

Se i frutti sono abbastanza grandi (prugne, albicocche), forare la buccia in più punti con una forchetta o con uno stecchino, altrimenti scoppiano.

Verdure

Lavare, mondare e tagliare la verdura.

Scottare la verdura verde prima della conservazione in modo che mantenga il suo colore (v. al capitolo "Scottare").

Livello riempimento

Versare gli alimenti nel vaso senza pressarli fino a ca. 3 cm dal bordo superiore perché pressandoli se ne rovina la consistenza. Scuotere il vasetto battendolo delicatamente su un panno, in modo che il contenuto si distribuisca meglio.

Riempire i vasetti con il liquido. Gli alimenti devono essere coperti.

Per la frutta utilizzare una soluzione di acqua e zucchero, per la verdura una soluzione di sale o aceto.

Applicazioni speciali

Suggerimenti

Sfruttare il calore residuo, estraendo i vasi dal vano cottura circa 30 minuti dopo aver spento il forno.

Coprire poi i vasi con un panno e lasciarli coperti per circa 24 ore affinché si raffreddino lentamente.

Procedura

- Inserire la griglia al livello di introduzione più basso.
- Disporre i vasetti della stessa dimensione sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.

Impostazioni

Programmi automatici > (Frutta/verdura) > ... > Conservazione

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: (v. tabella)

Durata: (v. tabella)

Pietanze da conservare	Temperatura in °C	Durata in minuti*
Frutta in bacche		
Ribes	80	50
Uva spina	80	55
Mirtilli rossi	80	55
Frutta con nocciolo		
Ciliegie	85	55
Prugne Mirabelle	85	55
Prugne	85	55
Pesche	85	55
Mele renette	85	55

* I tempi indicati valgono per vasi da 1,0 l. Per vasi da 0,5 l i tempi si riducono di 15 minuti, per vasi da 0,25 l di 20 minuti.

Pietanze da conservare	Temperatura in °C	Durata in minuti*
Frutta con torsolo		
Mele	90	50
Purea di mele	90	65
Mele cotogne	90	65
Verdure		
Fagioli/Fagiolini	100	120
Fagioli grossi	100	120
Cetrioli	90	55
Carne		
Precotta	90	90
Arrostita	90	90

* I tempi indicati valgono per vasi da 1,0 l. Per vasi da 0,5 l i tempi si riducono di 15 minuti, per vasi da 0,25 l di 20 minuti.

Applicazioni speciali

Estrarre il succo

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

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

Preparazione

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

Eliminare il graso dall'uva e il picciolo dalle visciole poiché contengono sostanze amare. Dai frutti in bacca non occorre eliminare il picciolo.

Suggerimenti

Mescolare frutta dolce e frutta asprigna per rendere il sapore più completo.

Per la maggior parte della frutta si aumenta la quantità di succo e se ne migliora l'aroma se alla frutta si aggiunge zucchero e si lascia rapprendere per alcune ore. Consigliamo per 1 kg di frutta dolce 50–100 g di zucchero, per 1 kg di frutta aspra 100–150 g di zucchero.

Per conservare il succo ottenuto, versarlo ancora caldo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Procedura

- Sistemare la frutta già preparata in un recipiente forato.
- Disporvi sotto un contenitore non forato o la leccarda per raccogliere il succo.

Impostazioni

Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 40-70 minuti

Cottura menù

E' possibile cuocere contemporaneamente fino a tre diverse pietanze, ad es. pesce con contorno e verdure. La sequenza della selezione delle pietanze è indifferente. L'apparecchio ordina automaticamente le pietanze per durata del tempo di cottura: l'alimento che richiede più tempo per cuocere deve essere introdotto per primo.

- Accendere l'apparecchio ①.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
- Introdurre la teglia universale/ la vaschetta di raccolta.
- Selezionare "Applicazioni speciali > Cottura di menù".
- Selezionare l'alimento desiderato.

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

- Immettere eventualmente i valori richiesti e confermare con "Avanti".
- Selezionare "Aggiungere alimento".
- Selezionare l'alimento desiderato e procedere come per il primo.
- Ripetere eventualmente il procedimento anche per il terzo alimento.

Dopo aver confermato "Avviare cottura menù" a display appare l'alimento che deve essere introdotto.

Al termine della fase di riscaldamento viene visualizzato a quale ora introdurlo. Questo procedimento si ripete eventualmente per il terzo alimento.

E' possibile combinare anche alimenti non indicati. Per indicazioni a riguardo consultare il capitolo "Cottura menù, manuale".

Applicazioni speciali

Preparare yogurt

È necessario latte e come coltura yogurt o fermenti di yogurt.

Utilizzare quindi yogurt naturale con colture vive e senza conservanti. Lo yogurt trattato a caldo non è adatto.

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

Per preparare lo yogurt utilizzare sia latte a lunga conservazione sia latte fresco, non freddi. Il latte H può essere utilizzato senza ulteriori trattamenti. Il latte fresco deve essere dapprima riscaldato a 90°C (non cotto) e poi raffreddato a 35°C. Se si utilizza latte fresco piuttosto che latte a lunga conservazione lo yogurt diventa un po' più denso.

Yogurt e latte devono avere lo stesso contenuto di grassi.

Nel corso della coagulazione i vasetti non devono essere mossi o scossi.

Al termine della preparazione raffreddare subito lo yogurt in frigorifero.

La compattezza, il contenuto di grassi e le colture utilizzate nello yogurt di partenza influenzano la consistenza dello yogurt prodotto. Non tutti gli yogurt sono adatti come yogurt di partenza.

Possibili cause di risultati negativi

Lo yogurt non è compatto:

conservazione errata dello yogurt di partenza, la catena del freddo è stata interrotta, la confezione era danneggiata, il latte non è stato riscaldato a sufficienza.

Il liquido si è depositato:

sono stati mossi i vasetti, lo yogurt non è stato raffreddato in modo sufficientemente rapido.

Lo yogurt è granuloso:

il latte è stato riscaldato a temperature troppo alte, il latte non era adatto, il latte e lo yogurt di partenza non sono stati distribuiti uniformemente.

Consiglio

Utilizzando fermenti di yogurt, questo alimento può essere preparato con un mix di latte e panna. Mescolare 3/4 di litro di latte con 1/4 di litro di panna.

Procedura

- Mescolare 100 g di yogurt e 1 litro di latte oppure preparare il mix con i fermenti di yogurt come indicato sulla confezione.
- Versare il composto nei vasetti di vetro e chiuderli.
- Disporre i vasetti chiusi in un recipiente oppure sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.
- Allo scadere della durata riporre i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti se non è necessario.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Preparare yogurt

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 40 °C

Durata: 5:00 ore

Applicazioni speciali

Lievitazione impasto

Procedura

- Preparare l'impasto come da indicazioni.
- Coprire la terrina e disporla sulla griglia.

Impostazioni

Cottura a vapore
Temperatura: 40 °C
Durata: in base alla ricetta

Fondere la gelatina

Procedura

- Ammollare la **gelatina in fogli** per 5 minuti in una terrina con acqua fredda. I fogli di gelatina devono essere ben coperti dall'acqua. Strizzare i fogli di gelatina e gettare l'acqua dalla terrina. Rimettere i fogli strizzati nella terrina.
- Versare la gelatina **macinata** in una terrina e aggiungere tanta acqua quanto indicato sulla confezione.
- Coprire la terrina e disporla sulla griglia.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Fondere la gelatina

oppure

Cottura a vapore
Temperatura: 90 °C
Durata: 1 minuto

Fondere il cioccolato

Nel forno a vapore si può fondere qualsiasi tipo di cioccolato.

Procedura

- Spezzettare il cioccolato.
Mettere la glassa in un contenitore forato lasciandola nella confezione chiusa.
- Versare grandi quantità in un recipiente non forato, quantità piccole invece in una tazza o in una ciotola.
- Coprire il recipiente con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.
- Mescolare grandi quantità a metà procedimento.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Fondere cioccolato

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 65 °C

Durata: 20 minuti

Applicazioni speciali

Spellare gli alimenti

Procedura

- Incidere a croce alimenti come pomodori, pesche noci ecc. in corrispondenza del picciolo. La pelle si toglierà più facilmente.
- Versarli in un recipiente forato.
- Passare le mandorle sotto l'acqua fredda subito dopo essere state estratte dal forno. In caso contrario non si pelano.

Impostazioni

Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

Alimenti	Durata in minuti
Albicocche	1
Mandorle	1
Pesche	1
peperoni	4
Pesche	1
Pomodori	1

Conserva di mele

La conservazione delle mele non trattate può essere prolungata. Se tenute in un luogo fresco, asciutto e ben aerato, si conservano anche fino a 5-6 mesi. Questo vale solo per le mele, non per altri tipi di frutta.

Impostazioni

Cottura a vapore
Temperatura: 50 °C
Durata: 5 minuti

Scottare

Frutta e verdura che si intende surgelare dovrebbero essere prima scottate. Così mantengono infatti meglio le loro proprietà.

La verdura che viene scottata mantiene meglio il colore.

Procedura

- Sistemare la frutta e la verdura preparata in un recipiente forato.
- Dopo aver scottato la frutta e la verdura, passarle in acqua fredda affinché possano raffreddarsi rapidamente. Poi farle sgocciolare.

Impostazioni

Programmi automatici > (Frutta/verdura) > ... > Scottare

oppure

Altre applicazioni > Scottare

oppure

Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 1 minuto

Applicazioni speciali

Stufare le cipolle

Stufare significa cuocere l'alimento nel suo stesso succo, aggiungendo eventualmente un po' di grasso.

Procedura

- Tagliare a pezzetti la cipolla e versarla con un po' di burro in un recipiente non forato.
- Coprire il recipiente con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Stufare le cipolle

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

Sciogliere il lardo

La pancetta non diventa dorata.

Procedura

- Versare la pancetta (a dadini, striscioline o fettine) in un recipiente non forato.
- Coprire gli alimenti con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Rosolare il lardo

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

Sterilizzare le stoviglie

I biberon o anche altre stoviglie adatte disinfettati nell'apparecchio al termine del programma sono sterili. Tuttavia, prima di sottoporre le stoviglie alla disinfezione, verificare sulle indicazioni del produttore se sono resistenti a temperature elevate (fino a 100°C) e al vapore.

Riassemblare i biberon solo quando sono completamente asciutti; solo in questo modo si impedisce una nuova proliferazione dei germi.

Procedura

- Smontare i biberon e sistemare tutti i componenti su una griglia o in un recipiente di cottura forato in modo che non si tocchino (in posizione orizzontale oppure con l'apertura rivolta verso il basso). Il vapore caldo può così raggiungere senza problemi ogni singolo componente.

Impostazioni

Applicazioni speciali > Sterilizzare le stoviglie
oppure

Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 15 minuti

Scaldare le salviette

Procedura

- Inumidire le salviette degli ospiti e arrotolarle strette.
- Sistemarle l'una accanto all'altra in un recipiente forato.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Riscaldare le salviette

oppure

Cottura a vapore
Temperatura: 70 °C
Durata: 2 minuti

Applicazioni speciali

Sciogliere il miele / Liquefare il miele

Procedura

- Aprire un po' il coperchio svitandolo e sistemare il vasetto di miele in un recipiente forato o sulla griglia.
- Mescolare il miele a metà procedimento.

Impostazioni

Programmi automatici > Applicazioni speciali > Sciogliere il miele / Liquefare il miele

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 60 °C

Durata: 90 minuti (a prescindere dalla dimensione del vasetto o dalla quantità di miele contenuta).

Preparare uova strapazzate

Procedura

- Sbattere 6 uova con 375 ml di latte.
- Insaporire il mix di latte e uova e versarlo in un recipiente di cottura non forato unto di burro.

Impostazioni

Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

Il forno è dotato di numerosi programmi automatici. Ai singoli programmi sono associate modalità di cottura, temperature e durate. All'utente rimane quindi solo da scegliere le indicazioni adatte alla propria pietanza tra quelle elencate.

Grado di cottura e doratura vengono indicati mediante una barra composta da sette segmenti. Di serie è impostato un grado di cottura medio oppure una doratura media: l'impostazione è rappresentata da un segmento centrale pieno. Per selezionare l'impostazione desiderata spostare il segmento evidenziato verso sinistra o destra.

Le indicazioni relative al peso fanno riferimento al peso per singolo pezzo. E' possibile preparare un trancio di salmone di 250 g o dieci pezzi dello stesso peso contemporaneamente.

Per alcuni programmi vengono visualizzate le indicazioni relative al momento di introduzione. Seguire o confermare le indicazioni.

Al termine della cottura lasciare che il forno si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.

Si raccomanda di fare attenzione quando si introducono alimenti nel vano di cottura già caldo. Potrebbe fuoriuscire vapore molto caldo. Fare un passo indietro e attendere che il vapore sia fuoriuscito.

Non venire a contatto con il vapore molto caldo né con le pareti calde del vano cottura. Pericolo di ustionarsi e di bruciarsi.

L'ora di avvio può essere posticipata con l'opzione "Avvio alle" o "Fine alle".

Per terminare anticipatamente un programma automatico spegnere l'apparecchio.

Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare la funzione "Prolungamento cottura".

I programmi automatici possono essere memorizzati anche quali "Programmi personalizzati" e quindi salvati nel menù principale.

Programmi automatici

Programmi automatici - Elenco

- Verdure
- Pesce
- Crostacei
- Molluschi
- Carne
- Insaccati
- Legumi
- Riso
- Cereali
- Frutta
- Uova di gallina
- Impasti
- Dessert
- Minestre/piatti unici
- Funghi
- Speciali

Uso dei programmi automatici

- Selezionare "Programmi automatici".
- Selezionare il relativo sottomenù (p.es. verdure).
- Scegliere le verdure di proprio interesse (p.es. cavolfiore).
- Scegliere e confermare le indicazioni.
- Selezionare il metodo di cottura e impostare eventualmente il grado di cottura.

Prolungare la cottura

Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, è possibile continuarne la cottura.

- Premere "Prolungamento cottura".
- Selezionare il grado di cottura desiderato e confermare con "OK".

Ricerca

Tramite la funzione "Ricerca" è possibile ricercare direttamente il programma automatico desiderato.

- Selezionare "Programmi automatici".
- Premere "Ricerca".
- Immettere il nome del programma automatico desiderato sulla tastiera.
- Premere "Risultati".
- Selezionare il programma automatico desiderato.

Ricette programmi automatici

Christmas Pudding (budino)

Durata programma:

cottura a vapore 6 ore

Riscaldamento 1 h e 45 min.

170 g di farina

3/4 di cucchiaino di cannella, noce moscata (mixed spices)

115 g di pangrattato

115 g di burro chiarificato

115 g di zucchero di canna

30 g di mandorle intere

115 g di uvetta

115 g di corinto

115 g di uva sultanina

55 g di ciliegie candite

55 g di frutti canditi

1 piccola mela

buccia grattugiata di un limone

buccia grattugiata di un'arancia

succo di mezza arancia

2 cucchiai di brandy

2 uova

1 cucchiaio di orzo maltato liquido

75 ml di birra scura, p.es. Guinness

1. Setacciare la farina e le spezie in una grande fondina. Aggiungere pangrattato, burro chiarificato, zucchero di canna, noci, frutti, la buccia grattugiata degli agrumi e il succo di arancia. Al centro della fondina formare una conca e versarvi dentro il brandy, le uova sbattute e l'orzo maltato. A poco a poco aggiungere anche la birra scura e mescolare finché si ottiene un impasto viscoso. Coprire il contenitore e far riposare l'impasto per tutta la notte.

2. Versare l'impasto in una fondina di ceramica imburata con un volume di 1,2 l e spianarlo. Coprire la fondina con carta oleata e carta stagnola, disporre

sulla griglia e cuocere (impostazioni v. punto 2).

3. Coprire la fondina con carta oleata e carta stagnola nuova e conservarla in un luogo fresco, al buio e asciutto fino a quando la si utilizza. Riscaldare prima di servire (impostazioni v. punto 3).

Impostazioni programmi automatici

Punto 2

Programma automatico > Dessert >

Christmas Pudding > Cottura a vapore

Punto 3

Programma automatico > Dessert >

Christmas Pudding > Riscaldamento

Impostazioni manuali

Punto 2

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 6 ore

Punto 3

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 1 h 45 min.

Suggerimento: In Gran Bretagna il Christmas Pudding viene mangiato per tradizione a Natale. Si prepara circa 6-12 mesi prima e si inzuppa eventualmente nel brandy.

Pollo Tikka Masala con riso

Durata del programma: 30 minuti

La durata indicata è la pura durata di cottura, i tempi di riscaldamento tra le diverse fasi non sono calcolati.

Tikka Masala

500 g di filetto di petto di pollo
4 spicchi di aglio
pezzo da 2,5 cm di zenzero
1 peperoncino rosso grande
2 cucchiaini di cumino macinato
2 cucchiaini di coriandolo macinato
1 cucchiaino di curcuma
1 cucchiaino di paprica in polvere
1 cucchiaino di Garam Masala
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio e 1/2 di olio
100 g di yogurt naturale
2 cipolle
1 cucchiaio di olio
1 cucchiaio di burro
1 barattolo (400g) di pomodori tritati
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 cucchiaio di mango Chutney
100 ml di panna
1 manciata di coriandolo fresco, tritato

Riso

300 g di riso Basmati
450 ml di acqua

1. Tagliare il filetto di petto di pollo a dadini.
2. Tagliare a dadini l'aglio, lo zenzero e il chili, lavorare il tutto con le spezie, il sale e l'olio col mixer fino a ottenere un composto pastoso. Mescolare allo yogurt e marinarvi la carne di pollo per almeno 30 minuti.
3. Tagliare le cipolle a metà e tagliarle ad anelli. Rosolarle nell'olio e nel burro per 10-12 minuti. Aggiungervi la carne del pollo e la marinata e cuocere a fiamma media per altri 3-4 minuti.
4. Aggiungervi i pomodori tritati, il concentrato di pomodoro, il mango Chutney e la panna, cuocere brevemente, versare il tutto in un recipiente di cottura non forato, coprire con un coperchio o della carta stagnola e cuocere (impostazioni vedi punto 4).
5. Versare il riso in un recipiente non forato, coprire con acqua e cuocere insieme al pollo Tikka Masala (impostazioni v. punto 5).
6. Togliere il Tikka Masala dal forno e aggiungervi il coriandolo macinato. Servire con il riso.

Ricette programmi automatici

Impostazioni programmi automatici

Punti 4+5

Programmi automatici > Carne > Pollame > Pollo Tikka Masala

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Impostazioni manuali

Punto 4

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 15 minuti

Punto 5

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 15 minuti

Dessert di datteri e caramello

Durata programma:

90 min. (di grandi dimensioni)

40 min. (in piccole parti, numerosi)

Dessert di datteri e caramello

275 g di datteri essiccati, denocciolati

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

250 ml di acqua bollente

25 g di burro

160 g di zucchero di canna

2 uova

1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia

3 g di lievito in polvere

195 g di farina

Caramello

225 g di zucchero di canna

250 g di panna

40 g di burro

1. Tritare finemente i datteri, versarli con il bicarbonato di sodio in una fondina e versarvi sopra l'acqua bollente. Mettere il tutto da parte per farlo raffreddare.

2. Lavorare a crema il burro e lo zucchero in una fondina, aggiungere a poco a poco le uova e l'essenza alla vaniglia. Incorporarvi la farina mescolata al lievito, i datteri e il liquido.

3. Disporre l'impasto in un recipiente grande, non forato e rivestito con carta da forno oppure in 12 stampi per muffin. Coprire con carta stagnola e cuocere (impostazioni v. punto 3).

4. Per preparare la salsa riscaldare tutti gli ingredienti a fuoco medio, continuando a mescolare. Cuocere per 3 minuti finché si forma un composto viscoso.

5. Servire il dessert ai datteri ancora caldo con il caramello.

Impostazioni programmi automatici

Punto 3

Programmi automatici > Dessert > Dolce ai datteri e caramello > Di grandi dimensioni / In piccole parti, numerose

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Impostazioni manuali

Punto 3

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata:

90 min. (di grandi dimensioni)

40 min. (in piccole parti, numerose)

Ricette programmi automatici

Zucca e risotto al prosciutto

Durata del programma: 25 minuti

La durata indicata è la pura durata di cottura, i tempi di riscaldamento tra le diverse fasi non sono calcolati.

1 piccola cipolla
2 spicchi di aglio
500 g di polpa di zucca
85 g di prosciutto crudo
85 g di origano fresco
300 g di riso per risotto
60 g di burro
70 ml di vino bianco
625 ml di brodo di gallina
buccia grattugiata di un limone
75 g di spinaci in foglie freschi
50 g di formaggio parmigiano
70 g di mascarpone
sale
pepe

1. Tagliare a dadini cipolla e aglio, tagliare la polpa di zucca a dadini di circa 1 cm e tritare finemente il prosciutto cotto e l'origano.

2. Versare il riso, il burro, l'aglio, la cipolla, il vino, il brodo, la zucca, il prosciutto cotto e la buccia di limone grattugiata in un recipiente non forato e cuocere il tutto (impostazioni v. punto 2).

3. Incorporarvi gli spinaci, il formaggio parmigiano e il mascarpone e continuare a cuocere (impostazioni v. punto 3).

4. Prima di servire insaporire il tutto di sale e pepe.

Impostazioni programmi automatici

Punti 2+3

Programmi automatici > Riso > Riso a chicco tondo > Risotto

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Impostazioni manuali

Punto 2

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 23 minuti

Punto 3

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 2 minuti

Vellutata di zucca

Durata del programma: 25 minuti

1 kg di polpa di zucca

400 g di patate dolci

2 cipolle

250 ml di brodo di gallina

sale e pepe

1 salame spagnolo (Chorizo)

250 ml di panna acida

1 manciata di coriandolo, tritato

1. Pelare la polpa di zucca, le patate dolci e le cipolle, tagliarle a dadini, versare il tutto in un recipiente di cottura forato e cuocere. Introdurre un recipiente di cottura non forato al primo livello dal basso per raccogliere il liquido derivante dalla cottura (impostazioni v. punto 1).

2. Tagliare il salame a dadini e arrostitolo.

3. Frullare le verdure, aggiungervi il brodo di gallina e ca. 250 ml del liquido raccolto, mescolare e insaporire di sale e pepe.

5. Servire la zuppa in coppe preriscaldata con panna acida, salame rosolato e coriandolo tritato.

Impostazioni programmi automatici

Punto 1

Programmi automatici > Zuppe/Piatti unici > Vellutata

Impostazioni manuali

Punto 1

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 25 minuti

Ricette programmi automatici

Torta alla ricotta e lime

Per uno stampo grande (stampo apribile 26 cm) o 16 stampi piccoli (stampi per muffin)

Durata programma:

60 min. (di grandi dimensioni)

20 min. (in piccole parti, numerosi)

200 g di biscotti integrali

100 g di burro fuso

750 g di formaggio fresco

225 g di zucchero

4 uova

buccia grattugiata e succo (ca. 150ml) di 4 lime 1 mango, sbucciato e tagliato a fettine 3 frutti della passione (polpa)

1. Spezzettare i biscotti col mixer, aggiungere il burro, mescolare e distribuire il tutto sulla base rivestita con carta da forno di uno stampo apribile / stampini per muffin. Mettere in frigorifero.

2. Mescolare il formaggio fresco, lo zucchero, le uova, la buccia e il succo di lime e distribuire il tutto sulla base.

3. Coprire lo stampo / gli stampini con carta stagnola, disporre sulla griglia e cuocere (impostazioni v. punto 3).

4. Togliere la pellicola e mettere in frigorifero per ca. 2 ore. Prima di servire decorare con fette di mango e frutti della passione.

Impostazioni programmi automatici

Punto 3

Programmi automatici > Dessert > Torta di ricotta e lime > Di grandi dimensioni / In piccole parti, numerose

Impostazioni manuali

Punto 3

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata:

60 min. (di grandi dimensioni)

20 min. (in piccole parti, numerose)

Molluschi in salsa di pomodoro e speck

Durata del programma: 30 minuti

La durata indicata è la pura durata di cottura, i tempi di riscaldamento tra le diverse fasi non sono calcolati.

2 scalogni
3 spicchi di aglio
125 ml di vino bianco
350 ml di salsa al pomodoro
1 pomodoro grande
180 g di speck
un pizzico di zafferano
uno spruzzo di Tabasco
una grande fetta di limone
6 rametti di timo
3 gambi di prezzemolo
700g di molluschi
sale

2 cucchiaini di prezzemolo tritato per guarnire la pietanza

1. Tagliare gli scalogni, l'aglio e il pomodoro a dadini. Tagliare lo speck a strisce.

2. Versare gli scalogni, l'aglio, il vino, il sugo di pomodoro, lo speck, lo zafferano, il Tabasco e la buccia di limone in un recipiente per la cottura non forato.

3. Legare il prezzemolo e il timo e aggiungerli. Chiudere il recipiente di cottura con un coperchio o con carta stagnola e cuocere (impostazioni v. punto 3).

4. Nel frattempo pulire i molluschi.

5. Incorporare i molluschi alla salsa e continuare a cuocere senza coperchio

o carta stagnola (impostazioni v. punto 5).

6. Togliere le erbe, spremere il limone, insaporire di sale e pepe e servire guarnito con prezzemolo.

Impostazioni programmi automatici

Punti 3+5

Programmi automatici > Molluschi > Molluschi in salsa

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Impostazioni manuali

Punto 3

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 25 minuti

Punto 5

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 5 minuti

Ricette programmi automatici

Filetto di manzo

Durata del programma: 15-25 minuti, a seconda della posizione selezionata dell'interruttore a cursore.

450-650 g di filetto di manzo
olio
sale
pepe
250 g di Sour Creme
70 g di maionese
3 cucchiaini di crema di rafano
2 cucchiaini di senape, a grani grossi
3-4 pomodori essiccati
1-2 baguette, tagliate per il lungo

Rucola per decorare

1. Unire i filetti di manzo in modo da ottenere un pezzo spesso e uniforme.
2. Rosolare la carne nella padella, metterla in un recipiente non forato e cuocerla (impostazioni v. punto 2).
3. Tritare finemente i pomodori essiccati.
4. Al termine della cottura far riposare la pietanza per 5-10 minuti. Mescolare nel contempo sour cream, maionese, crema di rafano, senape, pomodori tritati finemente, sale e pepe e spalmare il tutto sulle baguette.
5. Tagliare il filetto di manzo a fettine sottili e disporlo sulle baguette. Guarnire con rucola.

Impostazioni programmi automatici

Punto 2

Programmi automatici > Carne > Manzo > Filetto di manzo > Pezzo intero

Il grado di cottura dipende dallo spessore della carne e dalla posizione selezionata dell'interruttore a cursore. Per pezzi di carne sottili si consiglia dapprima di selezionare una posizione bassa dell'interruttore a cursore.

Impostazioni manuali

Punto 2

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 90°C

Durata: 12-25 minuti

Il grado di cottura dipende dallo spessore della carne. Per pezzi di carne sottili si consiglia dapprima di selezionare una durata di cottura breve.

Manzo brasato con canederli

Durata del programma: 135 minuti

La durata indicata è la pura durata di cottura, i tempi di riscaldamento tra le diverse fasi non sono calcolati.

Brasato

1 cipolla grande
1 porro grande
350 g di carote
3 gambi di sedano
250 g di funghi champignon
1 kg di brasato di manzo
60 g di farina
pepe nero macinato fresco
3 cucchiai di olio
2-3 rametti di timo
2 foglie di alloro
200 ml di brodo di manzo
200 ml di birra scura
2 cucchiai di ketchup

Canederli

100 g di farina
3 g di lievito in polvere
50 g di burro chiarificato
1 cucchiaino di prezzemolo
1/2 cucchiaino di erba cipollina
sale
pepe macinato fresco

1. Tagliare la cipolla e il porro ad anelli sottili. Tagliare le carote e il sedano a dadini. Pulire i funghi champignon e tagliarli in quattro parti.
2. Tagliare la carne a pezzettini.
3. Insaporire la farina di pepe e voltarvi dentro la carne.
4. Riscaldare l'olio in una padella e arrostitire i pezzetti di carne su tutti i lati, un po' alla volta. Poi metterli da parte.
5. Riscaldare l'olio rimasto in padella e arrostitirvi le cipolle per 3 minuti. Aggiungere porri, carote e sedano e cuocere per altri 5 minuti.
6. Infine aggiungere i funghi champignon, il timo e le foglie di alloro.
7. Incorporarvi la carne, il brodo, la birra e il ketchup, cuocere brevemente e infine mettere il tutto in un recipiente non forato, coprire con un coperchio o carta stagnola e cuocere (impostazioni v. punto 7).
8. Nel contempo versare la farina e il lievito in polvere in una fondina, aggiungere il burro chiarificato, il prezzemolo, l'erba cipollina, insaporire e aggiungere 4-5 cucchiai di acqua fredda per preparare un impasto morbido.
9. Dividere l'impasto in 8 parti e con le mani infarinate formare delle piccole palle.

Ricette programmi automatici

10. Mescolare brevemente il brasato di manzo, aggiungervi i canederli e dall'alto irrorare con un po' di liquido il brasato, coprire e continuare la cottura. (Impostazioni v. punto 10).

Impostazioni programmi automatici

Punti 7+10

Programmi automatici > Zuppe/Piatti unici > Manzo brasato con canederli

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Impostazioni manuali

Punto 7

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 110 minuti

Punto 10

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata: 25 minuti

Treacle Sponge Pudding

Durata programma:

90 min. (di grandi dimensioni)

40 min. (in piccole parti, numerosi)

6 cucchiaini di sciroppo chiaro di zucchero

125 g di farina

5 g di lievito in polvere

125 g di burro ammorbidito

3 uova, di medie dimensioni

125 g di zucchero

1 cucchiaino di sciroppo di zucchero di barbabietole

Burro per imburrare

1. Ungere una fondina di ceramica da 1 litro rotonda o 6 piccoli stampi da 150 ml. Versare 3 cucchiaini di sciroppo di zucchero nella fondina o distribuirli uniformemente nei 6 stampi.

2. Setacciare la farina e il lievito in polvere in una grande fondina, aggiungere burro, uova, zucchero e sciroppo di zucchero di barbabietole, mescolare il tutto per 2 minuti fino a ottenere un impasto liscio e versarlo nella fondina. Spianare l'impasto con la parte inferiore di un cucchiaino.

3. Dalla carta da forno intagliare un cerchio o più cerchi, più grandi del bordo superiore della fondina grande. Richiudere centralmente il cerchio/i cerchi e disporli sulla fondina. Ricoprire con carta stagnola, chiuderla lateralmente e fissarla con un filo.

4. Disporre la fondina su un recipiente di cottura non forato e cuocere (impostazioni v. punto 4).

5. Staccare i pudding con un coltello dal bordo, versare a testa in sù sui piatti preriscaldati e versarvi sopra lo sciroppo chiaro rimasto. Servire subito.

Impostazioni programmi automatici

Punto 4

Programmi automatici > Dessert > Treacle Sponge Pudding > Di grandi dimensioni / In piccole parti, numerose

Impostazioni manuali

Punto 4

Modalità: Cottura a vapore

Temperatura: 100°C

Durata:

90 min. (di grandi dimensioni)

40 min. (in piccole parti, numerose)

Impostazioni

Di serie l'apparecchio è predisposto per determinate impostazioni. Nel menu "Impostazioni" è possibile selezionare diverse voci e sottovoci e modificarle.

Le impostazioni attuali sono contrassegnate.

Con "↩" si torna al livello precedente.

Dopo aver confermato OK oppure se per 15 secondi non si effettua alcuna scelta, il display ritorna al livello precedente.

Il display può essere impostato su diverse lingue. Se per sbaglio è stata selezionata una lingua non comprensibile all'utente è possibile tornare al sottomenù Lingua mediante il simbolo .

- Accendere l'apparecchio.
- Selezionare "Impostazioni " nel "Menù principale".
- Selezionare il sottomenù desiderato e confermare con "OK".
- Selezionare le impostazioni desiderate.
- Confermare con "OK".

L'impostazione di serie per la rispettiva voce menù è riportata **in grassetto**.

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	deutsch , altre lingue Paese
Orologio	Visualizzazione On / Off / Oscuramento notturno Tipo di orologio analogico / digitale Formato dell'ora 24 h / 12 h Impostare
Data	Impostare la data
Illuminazione	On/ On per 15 secondi
Luminosità display	Regolare la luminosità
Volume	Segnali acustici On / Off Acustica tasti On / Off Melodia di benvenuto On / Off
Unità di misura	Peso g o lb/oz Temperatura °C o °F
Tenere in caldo	On / Off
Riduzione del vapore	On / Off
Temperature consigliate	Modificare le temperature consigliate
Sicurezza	Blocco  On/ Off Blocco tasti On / Off

Impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Schermata di avvio	Quando si accende il forno a vapore, di serie compare il menù principale. È possibile selezionare le seguenti voci come menù di partenza: – Menù principale – Programmi automatici – Applicazioni speciali – MyMiele – Programmi personalizzati
Durezza dell'acqua	dolce (< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l) media (8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l) dura (> 14 °dH, > 2,5 mmol/l)
Rivenditori	Modalità fiera On / Off
Impostazioni di serie	Impostazioni Ripristinare le impostazioni di serie Programmi personalizzati Cancellare programmi personalizzati Temperature consigliate Ripristinare/resettare le temperature proposte MyMiele Tutte le immissioni MyMiele vengono cancellate.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test

Effettuare i test come descritto nella bozza "Cucine elettriche, piani di cottura, forni e grill per uso domestico al fine di misurare le caratteristiche d'impiego", (DIN EN 50304 / DIN EN 60350) capoverso "Forno a vapore e forno a vapore combinato".

Pietanza	Recipienti di cottura	Quantità in g	Ripiano di introduzione	Vaschetta di raccolta	Temperatura in °C*	Tempo in minuti
Distribuzione del vapore						
Broccoli (10,1)	1x DGGL 8	300	A piacere	sì	100	3
	3x DGGL 8	risp. 300	2, 3, 4	sì	100	3
Rifornimento di vapore						
Broccoli (10,2)	1x DGGL 8	Max.	A piacere	sì	100	3
Potenza con carico max.						
Piselli (10,3)	2 x DGGL 1	risp. 750	2, 4 **	sì	100	***
	2 x DGGL 8	risp. 1000				

* Non preriscaldare il forno.

** Introdurre sui ripiani/livelli rispettivamente DGGL 1 DGGL 8.

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

Pulizia e manutenzione



Pericolo di ferirsi.

Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito.

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

Pericolo di danneggiamento.

Se si utilizzano detersivi non adatti si possono danneggiare le superfici. Per la pulizia utilizzare solo prodotti per uso domestico.

Non utilizzare detersivi o detergenti contenenti idrocarburi alifatici, perché possono provocare rigonfiamenti nelle guarnizioni.

Pulire e asciugare l'apparecchio e gli accessori dopo ogni impiego. Allo scopo farlo raffreddare sufficientemente.

Chiudere lo sportello solo dopo aver appurato che l'interno del forno è completamente asciutto.

Se l'apparecchio non deve essere utilizzato per un lungo periodo, pulirlo accuratamente per evitare che si generino cattivi odori. Infine lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio.

Frontale dell'apparecchio

Pulire subito sporco e impurità dal frontale. Sporco e impurità se rimangono depositati a lungo diventano molto difficili, se non impossibili, da togliere e possono alterare nonché decolorare le superfici.

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

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Eventuali graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura.

Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni.

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

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detersivi per acciaio inox,
- detersivi per lavastoviglie,
- spray per forno,
- detersivi per vetro,
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- gomma cancella-sporco,
- raschietti di metallo taglienti.

Pulizia e manutenzione

Vano cottura

Dopo ogni procedimento asciugare il vano cottura, la guarnizione sportello, la canaletta, il lato interno dello sportello e il vano di introduzione dei recipienti. La condensa può essere asciugata facilmente con una spugna o un panno.

Togliere i residui di grasso con una spugna pulita, acqua calda e detersivo per i piatti. Risciacquare poi con un panno utilizzando acqua pulita.

Dopo un lungo utilizzo, la **resistenza situata sul fondo** può decolorarsi a causa del gocciolamento dei liquidi. Alterazioni di colore si tolgono senza difficoltà con il prodotto Miele per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio (v. capitolo "Accessori su richiesta"). Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.

La **guarnizione dello sportello** è concepito per durare come struttura per l'intero ciclo di vita dell'apparecchio. Qualora tuttavia fosse da sostituire rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Aprisportello automatico

Accertarsi che l'aprisportello non rimanga "incollato" a causa di residui di cibo. Togliere i residui di sporco con una spugna pulita, acqua calda e detersivo per i piatti. Risciacquare poi con un panno utilizzando acqua pulita.

Accessori

Leccarda, griglia, recipienti per la cottura

Dopo ogni uso, lavare e asciugare leccarda, griglia e recipienti di cottura. Tutti questi accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

Eventuali colorazioni bluastre dei recipienti di cottura si eliminano con l'aceto.

Si può usare anche il prodotto Miele per vetroceramica e acciaio (v. al capitolo "Accessori su richiesta"). Infine risciacquare i recipienti di cottura con acqua pulita, per rimuovere tutti i residui di prodotto.

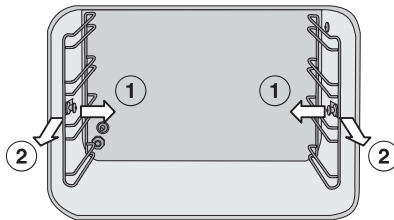
Serbatoio acqua

Estrarre e vuotare il serbatoio dopo ogni impiego. Risciacquare il serbatoio dell'acqua a mano e infine asciugarlo. In questo modo si evitano depositi di calcare.

Griglie di introduzione

Le guide di inserimento possono essere lavate in lavastoviglie oppure con acqua e detersivo.

- Estrarre le griglie prima lateralmente ① e poi verso di sé ②.



- Per rimetterle in sede, effettuare le operazioni in senso inverso: prima agganciarle sul lato posteriore poi fissarle lateralmente.

Decalcificare

Per decalcificare la macchina, usare esclusivamente le pastiglie decalcificanti Miele (v. "Accessori su richiesta"). Sono state create appositamente per i prodotti Miele col fine di ottimizzarne la decalcificazione.

Altri metodi decalcificanti, che oltre all'acido citrico contengono anche altri acidi e/o sostanze indesiderate, come p. es. cloruri, possono danneggiare il prodotto. Inoltre se non si rispetta la concentrazione indicata della soluzione decalcificante potrebbe non essere garantito l'effetto richiesto.

Accertarsi che la soluzione decalcificante non giunga sulla maniglia dello sportello oppure sui profili in metallo perché può macchiare. Eliminare subito la soluzione decalcificante.

Dopo un certo tempo è necessario decalcificare l'apparecchio. Quando giunge il momento della decalcificazione, a display viene visualizzato il numero dei procedimenti di cottura rimanenti.

Al termine dell'ultimo procedimento di cottura rimasto l'apparecchio si blocca.

Si consiglia di decalcificare l'apparecchio prima del blocco. L'intero procedimento di decalcificazione dura ca. 38 minuti.

- Accendere l'apparecchio e selezionare "Decalcificazione".

Sul display appare un'indicazione.

- Confermare con OK.
- Versare 1,0 l di acqua fredda nel serbatoio fino alla tacca e aggiungere 2 compresse per la decalcificazione Miele.
- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.

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

Il procedimento di decalcificazione può essere interrotto solo nei primi 6 minuti.
Non spegnere assolutamente l'apparecchio prima che il procedimento di decalcificazione sia terminato altrimenti è necessario riavviarlo.

Nel corso del procedimento occorre risciacquare due volte il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Al termine del procedimento di decalcificazione, a display compare un altro avviso.

Al termine della decalcificazione

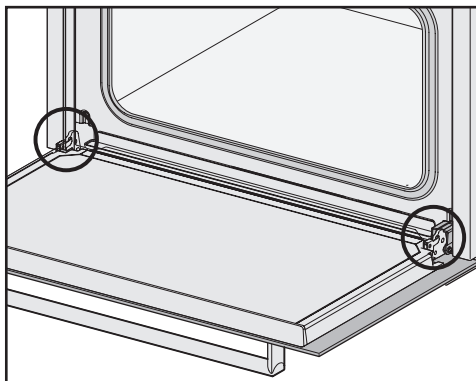
- Spegnere l'apparecchio.
- Rimuovere, vuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
- Asciugare il vano cottura.

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

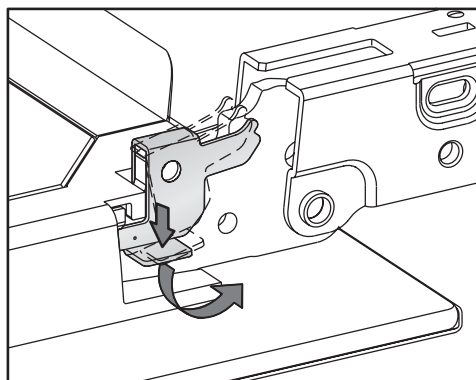
Sportello dell'apparecchio

Rimozione

Prima che lo sportello possa essere rimosso, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.



- Aprire completamente lo sportello.

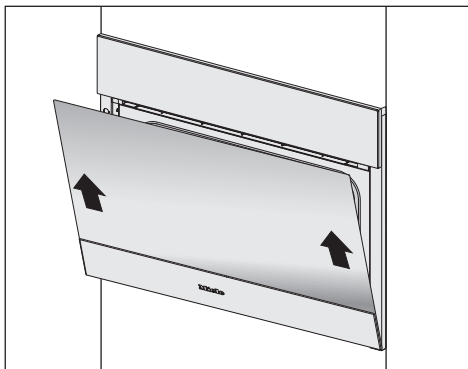


- Sbloccare le staffe d'arresto sulle due cerniere dello sportello, facendo pressione. Ruotare le staffe d'arresto in posizione obliqua fino alla battuta percettibile.

Pericolo di ferimento!

Non sganciare lo sportello dai fissaggi quando è in posizione orizzontale. I fissaggi possono "saltare" e danneggiare l'apparecchio.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.



- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo obliquamente verso l'alto.

Non sollevare lo sportello dalla maniglia. La maniglia potrebbe rompersi e le lastre dello sportello danneggiarsi. Accertarsi che lo sportello non si inclini mentre lo si smonta.

Montaggio

- Posizionare lo sportello di nuovo sui supporti.

Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

- Aprire completamente lo sportello.
- Ruotare le staffe d'arresto fino alla battuta in posizione orizzontale.

Le staffe d'arresto devono essere assolutamente bloccate di nuovo dopo la pulizia, altrimenti lo sportello si sgancia dai fissaggi e può danneggiarsi.

Guasti, cosa fare?

La maggior parte delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente. Evitando di chiamare l'assistenza tecnica, si risparmiano tempo e denaro.

La seguente panoramica serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti. Tenere tuttavia presente che:

 le riparazioni possono essere eseguite solamente da personale specializzato. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Problema	Causa e rimozione
Non è possibile accendere il forno.	È scattato il fusibile/È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico. ■ Attivare il fusibile/Ripristinare l'interruttore dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati). Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui – disinserire l'interruttore automatico principale oppure – disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.
È impostata la modalità fiera e l'apparecchio non riscalda.	■ Disattivare la modalità demo. Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Problema	Causa e rimozione
Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola?	L'apparecchio è dotato di una ventola che convoglia le fiamme del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Dopo un po' di tempo si spegne automaticamente.
Dopo aver acceso l'apparecchio, nel corso del funzionamento e dopo averlo spento si sente un rumore (brusio).	Questo rumore non presuppone un malfunzionamento oppure un difetto dell'apparecchio. Si verifica quando l'acqua affluisce e viene scaricata.
L'apparecchio non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco?	La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento si differenzia da quello vecchio per almeno 300 metri di altitudine. ■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. capitolo "Pulizia e manutenzione > Decalcificazione").
Durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti?	Lo sportello non è chiuso bene. ■ Chiudere lo sportello. La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente. ■ Eventualmente premere la guarnizione in modo che sia applicata uniformemente su ogni punto. La guarnizione dello sportello è danneggiata, p.es. ci sono delle crepe. ■ Sostituire la guarnizione.
Rimettendo in funzione l'apparecchio si avverte un sibilo.	Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un sibilo. Non si tratta di un guasto.

Guasti, cosa fare?

Problema	Causa e rimozione
Le funzioni "Avvio alle" e "Fine alle" non vengono eseguite.	Per "Decalcificazione" generalmente queste funzioni non sono presenti. La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, p.es. al termine di un procedimento di cottura. ■ Far raffreddare il vano cottura a sportello aperto.
La luce del vano cottura non funziona.	La luce è difettosa. Rivolgersi all'assistenza tecnica per sostituire la lampadina.
Sul display del forno è visualizzata una F associata a un numero?	
F 44	Errore di comunicazione ■ Spegnere l'apparecchio e dopo pochi minuti riaccenderlo. Se sul display compare ancora la segnalazione di guasto, rivolgersi all'assistenza tecnica.
F .. altre segnalazioni di guasto	Difetto tecnico. ■ Spegnere l'apparecchio e rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'apparecchio in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.

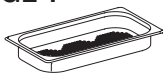


In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. retro) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Recipienti di cottura

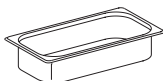
I recipienti di cottura forati e non forati sono molti e di dimensioni diverse:

DGGL 1



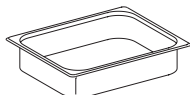
Recipiente forato
Capacità 1,5 l / Volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxH)

DGG 2



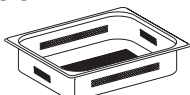
Recipiente non forato
Capacità 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

DGG 3



Recipiente non forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 4



Recipiente forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

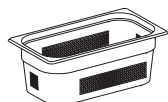
Accessori su richiesta

DGGL 5



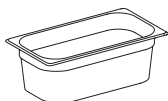
Recipiente forato
Capacità 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 6



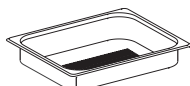
Recipiente forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

DGG 7



Recipiente non forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

DGGL 8



Recipiente forato
Capacità 2,0 l / Volume utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 13



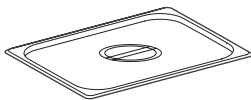
Recipiente forato
Capacità 3,3 l / Volume utile 2,0 l
325 x 350 x 40 mm (LxPxH)

DGD 1/3



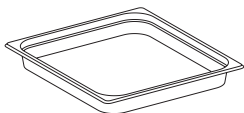
Coperchio per recipiente 325 x 175 mm

DGD 1/2



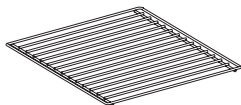
Coperchio per recipiente 325 x 265 mm

Vaschetta di raccolta



Per raccogliere il liquido che gocciola
325 x 430 x 40 mm (LxPxH)

Griglia



Per appoggiarvi le proprie stoviglie

Prodotti per la pulizia

Pastiglie decalcificanti 6 pezzi



Per decalcificare l'apparecchio

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml

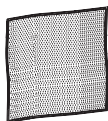


Per rimuovere le decolorazioni della resistenza sul fondo dovute al gocciolamento di liquidi.

Per rimuovere decolorazioni dai recipienti di cottura.

Accessori su richiesta

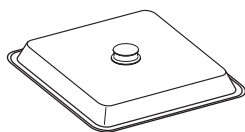
Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve

Varie

Casseroiata multiufo KMB 5000-S

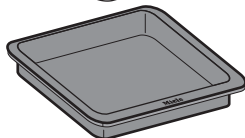


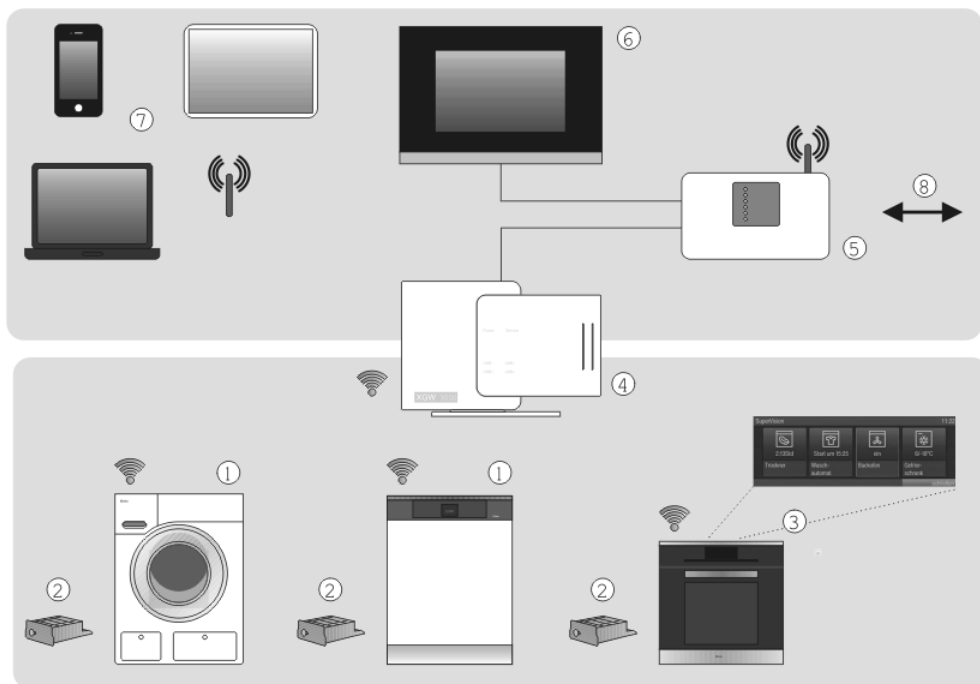
Casseroiata in ghisa di alluminio, antiaderente, con coperchio in acciaio inox. Adatta anche per la zona rettangolare di un piano di cottura a induzione, per tutte le cucine elettriche e tutti i forni.

Non adatta per piani di cottura a gas.

Capacità max.: 2,5 kg

325 x 260 x 65 mm (LxPxH)





- ① Elettrodomestico predisposto per Miele@home
- ② Modulo di comunicazione XKM3000Z Miele@home
- ③ Elettrodomestico predisposto per Miele@home con funzione SuperVision
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ Router WiFi
- ⑥ Collegamento a sistemi home automation
- ⑦ Smartphone, Tablet-PC, Laptop
- ⑧ Collegamento a Internet

Questo elettrodomestico ①/③ è predisposto per essere collegato al sistema Miele@home tramite un modulo di comunicazione ② acquistabile in un secondo tempo e un eventuale kit di modifica.

Grazie al sistema Miele@home gli elettrodomestici predisposti per la comunicazione inviano attraverso l'impianto elettrico informazioni sul proprio stato e sullo svolgimento dei programmi a un visualizzatore ③, p. es. un forno con funzione SuperVision.

Visualizzazione informazioni, comandi elettrodomestici

- Elettrodomestico SuperVision ③
Sul display di alcuni elettrodomestici predisposti per la comunicazione è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici.
- Terminali portatili ⑦
Nel campo di ricezione della rete WLAN ⑤ domestica è possibile visualizzare lo stato degli elettrodomestici ed eseguire comandi tramite PC, notebook, PC tablet o smartphone.
- Collegamenti in rete ⑥
Il sistema Miele@home consente di vivere in modo intelligente l'ambiente domestico. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici comunicanti ad altri sistemi bus di casa.

In Germania, in alternativa al sistema Miele@home Gateway, gli elettrodomestici comunicanti possono essere integrati nella piattaforma QIVICON Smart Home (www.qivicon.de).

SmartStart

Gli elettrodomestici allacciati a Smart Grid si possono avviare automaticamente nelle ore in cui le tariffe elettriche sono più convenienti o quando è disponibile un'alimentazione elettrica sufficiente (ad es. dall'impianto fotovoltaico).

Componenti necessari acquistabili successivamente

- Modulo di comunicazione XKM 3000 Z
- Kit di modifica per la preparazione alla comunicazione XKV (dipende dall'elettrodomestico)
- Miele@home Gateway XGW3000

Agli accessori sono allegate proprie istruzioni d'uso e di installazione.

Ulteriori informazioni

Per ulteriori informazioni su Miele@home, consultare il sito internet di Miele e le istruzioni d'uso dei singoli componenti Miele@home.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

► I dati di allacciamento (frequenza e tensione), riportati sulla targhetta, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché non si verifichino danni all'apparecchio.

Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

► Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

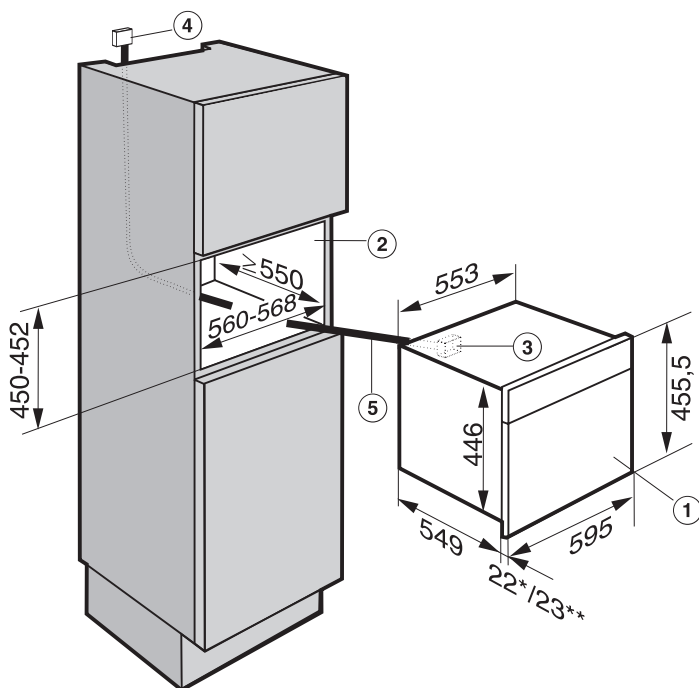
► La presa deve essere facilmente accessibile dopo l'incasso dell'apparecchio.

► Posizionare l'apparecchio in modo che, anche sul ripiano più alto, sia visibile il contenuto della vaschetta. Solamente in questo modo si può evitare che pietanze liquide ad esempio trabocchino, con conseguente pericolo di ustioni.

Le misure sono espresse in "mm".

Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso

Incasso in un mobile a colonna



* Apparecchi con frontale in vetro

** Apparecchi con frontale in metallo

① Forno a vapore da incasso

② Nicchia d'incasso

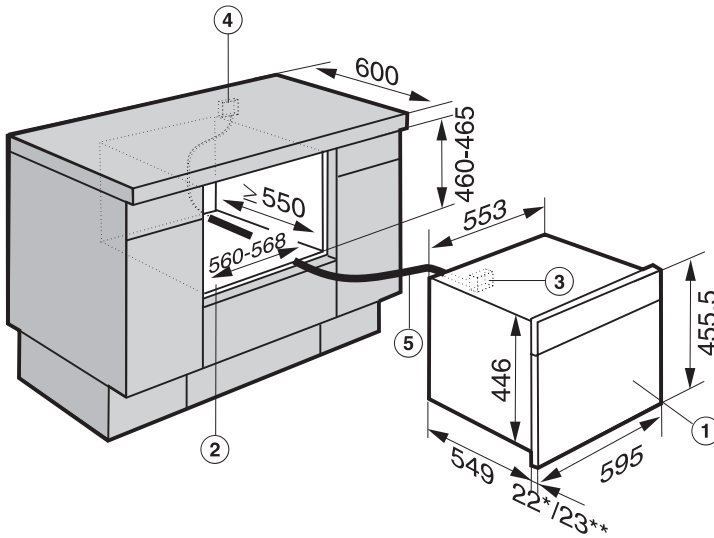
③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione

④ Punto consigliato per l'allacciamento elettrico

⑤ Cavo di alimentazione

Incasso in un mobile base

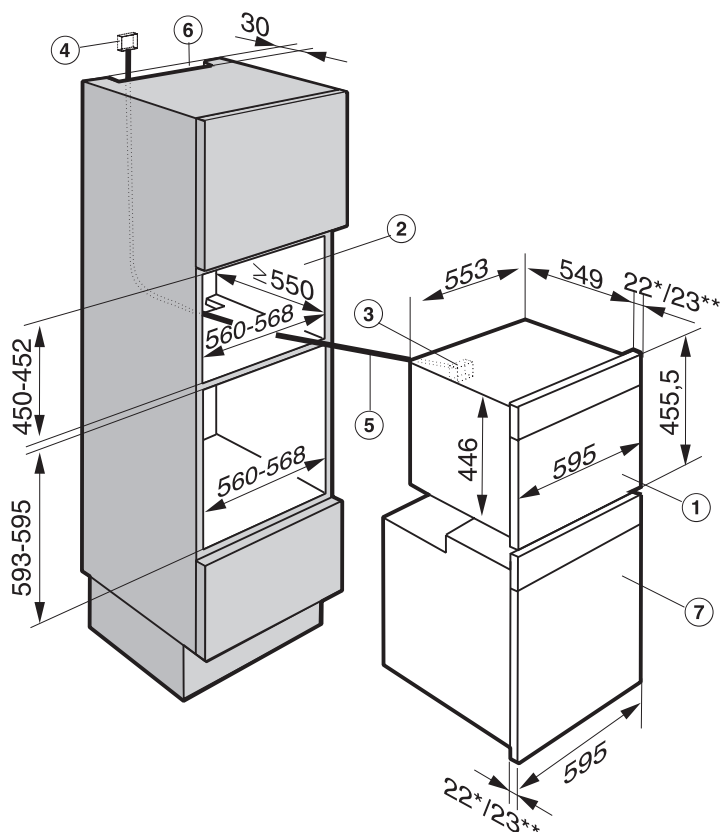
Se si incassa un apparecchio sotto il piano di cottura, seguire le indicazioni per l'incasso e l'altezza di incasso del piano di cottura.



- * Apparecchi con frontale in vetro
 - ** Apparecchi con frontale in metallo
- ① Forno a vapore da incasso
 - ② Nicchia d'incasso
 - ③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione
 - ④ Punto consigliato per l'allacciamento elettrico
 - ⑤ Cavo di alimentazione

Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso

Montaggio: combinazione con un forno tradizionale



* Apparecchi con frontale in vetro

** Apparecchi con frontale in metallo

① Forno a vapore da incasso

② Nicchia d'incasso

③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione

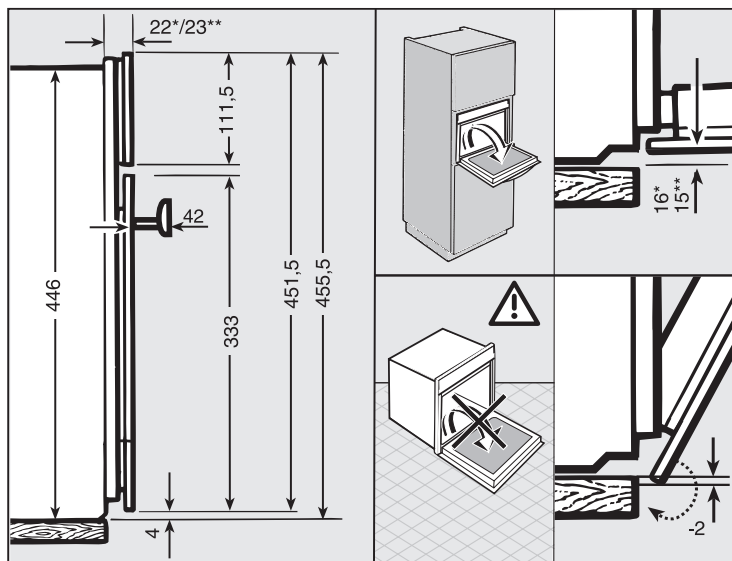
④ Punto consigliato per l'allacciamento elettrico

⑤ Cavo di alimentazione

⑥ Intaglio necessario per l'aerazione se l'apparecchio se è combinato con un forno pirolitico.

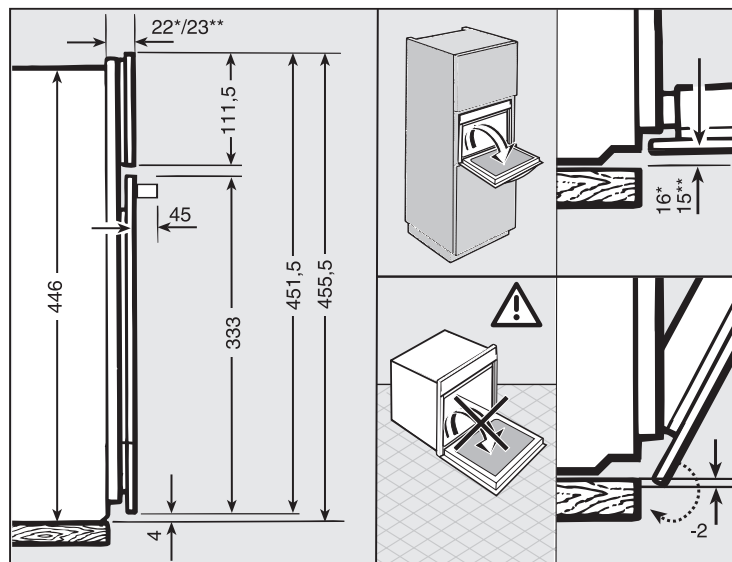
⑦ Forno

Misure dettagliate del frontale del forno a vapore



* Apparecchi con frontale in vetro

** Apparecchi con frontale in metallo

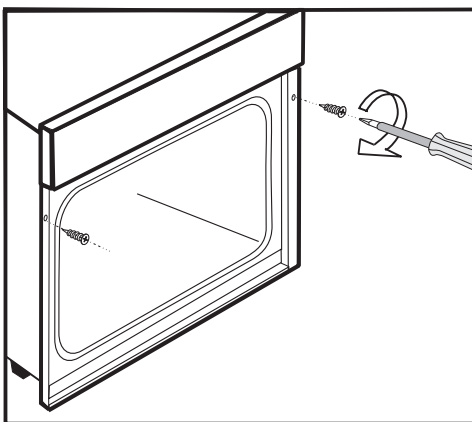


Fissare l'apparecchio

- Inserire l'apparecchio nella nicchia e registrarne correttamente la posizione.

L'apparecchio deve essere in posizione orizzontale affinché il generatore di vapore possa funzionare in modo ottimale.

Eventuali divergenze dalla posizione orizzontale possono avere una tolleranza di max. 2°.



- Fissare l'apparecchio con le viti per legno allegate 3,5 x 25 mm a destra e a sinistra alle pareti laterali del mobile.

Si consiglia di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica con una presa. In questo modo si facilitano gli interventi dell'assistenza tecnica.

La presa deve essere facilmente accessibile dopo l'incasso dell'apparecchio.

Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.

Qualora la presa non fosse più accessibile dopo l'incasso oppure fosse previsto un allacciamento fisso, da parte dell'installatore deve essere predisposto un dispositivo di separazione per ogni polo. Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm quali interruttori LS, valvole e teleruttori.

Se si rende necessario sostituire il cavo di allacciamento perché danneggiato, usare un cavo speciale tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso il produttore o il servizio di assistenza.

I **dati necessari per l'allacciamento** si rilevano dalla **targhetta dati**. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Il produttore rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da un incasso scorretto dell'apparecchio oppure da un allacciamento non a norma.

Non risponde inoltre dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttura di messa a terra. Dopo il montaggio tutte le parti dell'apparecchio devono essere isolate affinché non possano verificarsi incidenti durante il funzionamento.

Allacciamento elettrico

Potenza assorbita

v. targhetta dati

Allacciamento e protezione

AC 230 V / 50 Hz

Interruttore di sovraccarico 16 A

Caratteristica di stacco tipo B o C

Interruttore differenziale (salvavita)

Per una maggiore sicurezza, si consiglia di preporre alla macchina un salvavita con corrente di stacco di 30 mA.

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

Per staccare l'apparecchio dalla rete, a seconda dell'installazione procedere come descritto di seguito:

- **Fusibili**
estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure
- **Protezioni automatiche**
premere il pulsante di controllo (rosso),
finché fuoriesce il pulsante centrale (nero)
oppure
- **Interruttore automatico da incasso**
(interruttore di protezione, min.
tipo B o C):
posizionare la leva da 1 (on) su 0 (off).
oppure:
- **Interruttore automatico differenziale**
(salvavita) portare l'interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure premere il tasto di controllo.

Dopo la separazione accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

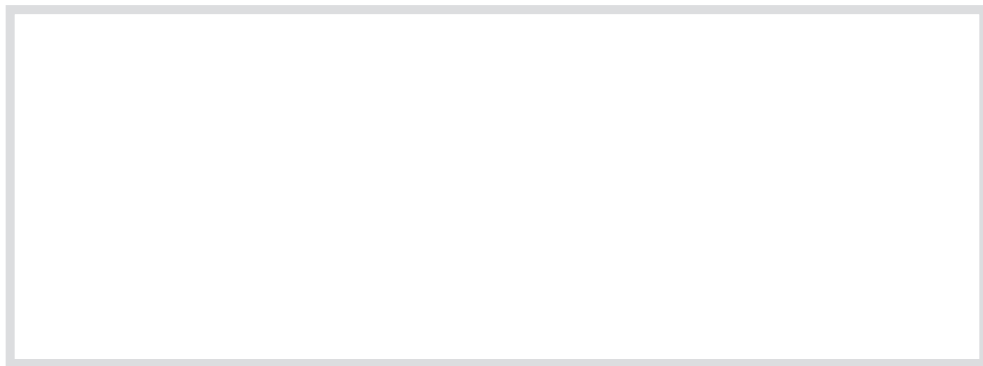


Informazioni importanti sulla garanzia

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

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che la definizione del modello dell'apparecchio corrisponda alle indicazioni riportate sulla copertina di queste istruzioni d'uso.



Diritti d'autore e licenze

Per l'impiego e il funzionamento dell'apparecchio Miele si serve di software particolari.

Sono posti sotto tutela i poteri in capo a Miele e agli altri fornitori di software coinvolti (ad es. Adobe) derivanti dai diritti d'autore.

Miele e i suoi fornitori si riservano qualsivoglia diritto sui componenti software.

In particolare ne risulta vietata:

- la riproduzione e diffusione,
- la produzione di modifiche e supporti derivati,
- la decompilazione, reingegnerizzazione, scomposizione e ogni altro tipo di riduzione dei software.

Il presente prodotto contiene il software Adobe® Flash® Player sotto licenza Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe e Flash sono marchi registrati di Adobe Systems Incorporated.

Nei software sono stati integrati componenti aggiuntivi coperti da GNU General Public License e ulteriori licenze Open Source.

E' possibile ottenere un'anteprima dei componenti Open Source integrati oltre a una copia della rispettiva licenza sotto www.miele.com/device-software-licences, dopo aver inserito il nome del prodotto.

Miele rilascia il codice sorgente per tutti i componenti di software licenziati, coperti da GNU General Public License e ulteriori licenze Open Source.

Per ottenere il codice sorgente, inviare una e-mail a info@miele.com.

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

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



Contact Center

199.155.155

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

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



www.miele.it

info@miele.it

Miele Italia S.r.l.

39057 Appiano - S. Michele (BZ)

Strada di Circonvallazione, 27

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



www.miele-shop.com

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

DG 6800



it - IT

M.-Nr. 09 854 990 / 00