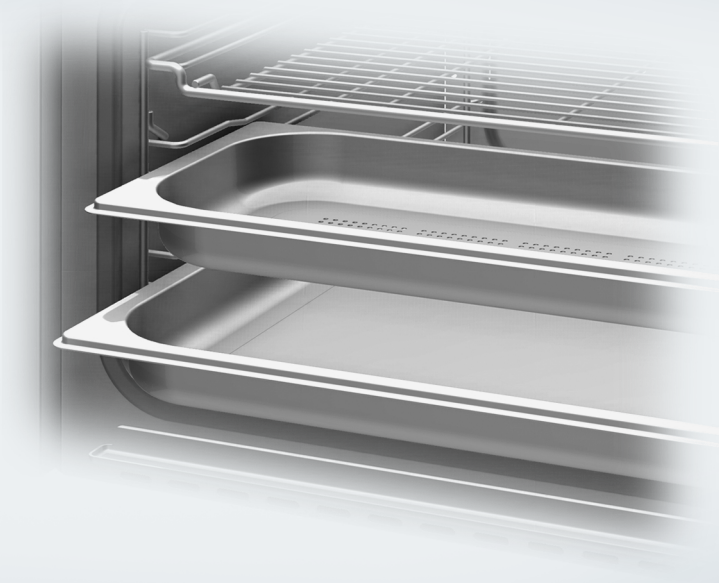


Istruzioni d'uso e di montaggio

Forno a vapore



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

Indice

Consigli e avvertenze	6
Tutela dell'ambiente	13
Descrizione apparecchio	14
Presentazione apparecchio	14
Accessori in dotazione	15
Funzionamento	16
Zona comandi	16
Leccarda	18
Serbatoio per l'acqua	18
Rumori	18
Temperatura	18
Durata di cottura	18
Fase riscaldamento	19
Fase di cottura	19
Riduzione vapore	19
Mantenere al caldo	19
Luce vano di cottura	20
Prima messa in funzione	21
Operazioni preliminari	23
Pulizie preliminari	23
Impostare la durezza dell'acqua	23
Regolare la temperatura di ebollizione	24
Modalità di cottura / menù	25
Norme operative	26
Operazioni preliminari	26
Selezionare la modalità di cottura	26
Impostare la temperatura	26
Impostare la durata di cottura	26
A cottura ultimata	27
Dopo l'uso	27

Uso	28
Durante la cottura	28
Interrompere la cottura	28
Modificare le impostazioni	28
Salvare	29
Se manca acqua	29
Programmi individuali	30
 Funzioni supplementari	32
Ora avvio / fine	32
Timer	33
Blocco accensione	34
Blocco tasti	35
 Nozioni pratiche e importanti	36
Gli attributi salienti della cottura al vapore	36
Recipienti di cottura	36
Recipienti di cottura	36
Recipienti a disposizione	36
Leccarda	37
Ripiano	37
Alimenti surgelati	37
Temperatura	38
Durata cottura	38
Cottura con liquido	38
Ricette personali	38
 Cottura al vapore	39
Verdura	39
Carne	43
Insaccati	45
Pesce	46
Crostacei	49
Molluschi	50

Indice

Riso	51
Pasta	52
Canederli	53
Cereali	54
Legumi, secchi	55
Uova di gallina	57
Frutta	58
Cottura menù - manuale	59

Applicazioni speciali	61
Riscaldare	61
Scongelare	63
Conservare	67
Estrarre succhi	70
Cottura menù	71
Preparare yogurt	72
Far lievitare la pasta	74
Stemperare gelatina	74
Fondere cioccolato	75
Pelare alimenti	76
Conservare mele	77
Sbollentare	77
Rosolare cipolle	78
Igienizzare stoviglie	79
Riscaldare salviette	79
Sciogliere il miele	80
Preparare uova sbattute	80

Programmi automatici	81
I diversi programmi automatici	82
Uso programmi automatici	82

Ricette - Programmi automatici	83
---	-----------

Impostazioni	87
-------------------------------	-----------

Dati per gli istituti di controllo	90
---	-----------

Manutenzione e pulizia	91
Parte anteriore	92
Vano cottura.	93
Dispositivo automatico apertura sportello	93
Accessori	93
Griglie di supporto	94
Decalcificare	95
Sportello.	97
 Cosa fare se ...?	 99
 Accessori acquistabili	 102
Recipienti di cottura.	102
Prodotti per le pulizie e la manutenzione.	104
Varie.	105
 Miele@home	 106
 Avvertenze per l'installazione	 108
 Dimensioni apparecchi e vano incasso	 109
Incasso in un armadio a colonna.	109
Incasso in un mobile della base	110
Incasso in combinazione con forno convenzionale.	111
Dimensioni dettagliate parte frontale forno a vapore	112
 Incassare l'apparecchio	 113
 Collegamento elettrico	 114
 Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia	 117

Consigli e avvertenze

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

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.

Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

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

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

Uso specifico

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

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

► Usare il forno a vapore solo per scopi culinari domestici e secondo le modalità contenute in questo libretto delle istruzioni. Altri usi non sono consentiti.

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

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

Consigli e avvertenze

Sorvegliare i bambini

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

Sicurezza tecnica

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

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

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

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

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

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

► Per il corretto funzionamento, usare il forno a vapore solo a installazione ultimata.

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

Consigli e avvertenze

- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al forno a vapore. Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'elettrodomestico.
- ▶ Se eventuali riparazioni del forno a vapore non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il forno a vapore dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, si dovrà sostituire con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il servizio assistenza Miele.
- ▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il forno a vapore dovrà venire staccato dalla rete elettrica.
Per staccarlo dalla rete elettrica:
 - disinserire il fusibile dell'impianto, oppure
 - svitare e togliere di sede i fusibili a vite dell'installazione elettrica, oppure
 - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica.
Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

Uso corretto

► Pericolo di scottarsi!

Quando è in funzione, il forno a vapore diventa molto caldo.

Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando il vano cottura, le pietanze, gli accessori e il vapore caldo.

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

► Pericolo di scottarsi!

Alla fine della funzione di cottura nel forno a vapore rimane acqua calda, che viene ripompata nel serbatoio per l'acqua. Al momento di togliere di sede e appoggiare il serbatoio per l'acqua, osservare che non si rovesci.

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

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

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

Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.

► Recipienti di cottura in materiale sintetico che non sono resistenti alla temperatura e al vapore, possono fondersi a temperature molto elevate e possono danneggiare l'apparecchio.

Usare solo recipienti di cottura in materiale sintetico resistenti alla temperatura (fino a 100 °C) e al vapore. Attenersi alle indicazioni della casa produttrice di stoviglie.

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

Consigli e avvertenze

► Lo sportello può portare al massimo 8 kg.
Evitare di appoggiarsi o addirittura di sedersi sullo sportello aperto. Non sistemarvi nemmeno oggetti pesanti. Osservare che non rimanga incastrato niente tra lo sportello e il vano cottura. L'apparecchio potrebbe rimanere danneggiato.

Manutenzione e pulizia

► Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno a vapore. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

► A causa di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato.

Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati.

► Le griglie di supporto si possono smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").

Rimetterle in sede correttamente e non usare mai il forno a vapore senza le griglie di supporto montate.

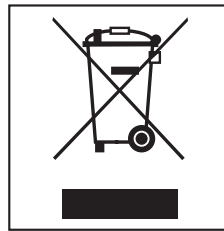
Smaltimento imballaggio

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

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

Smaltimento apparecchio fuori uso

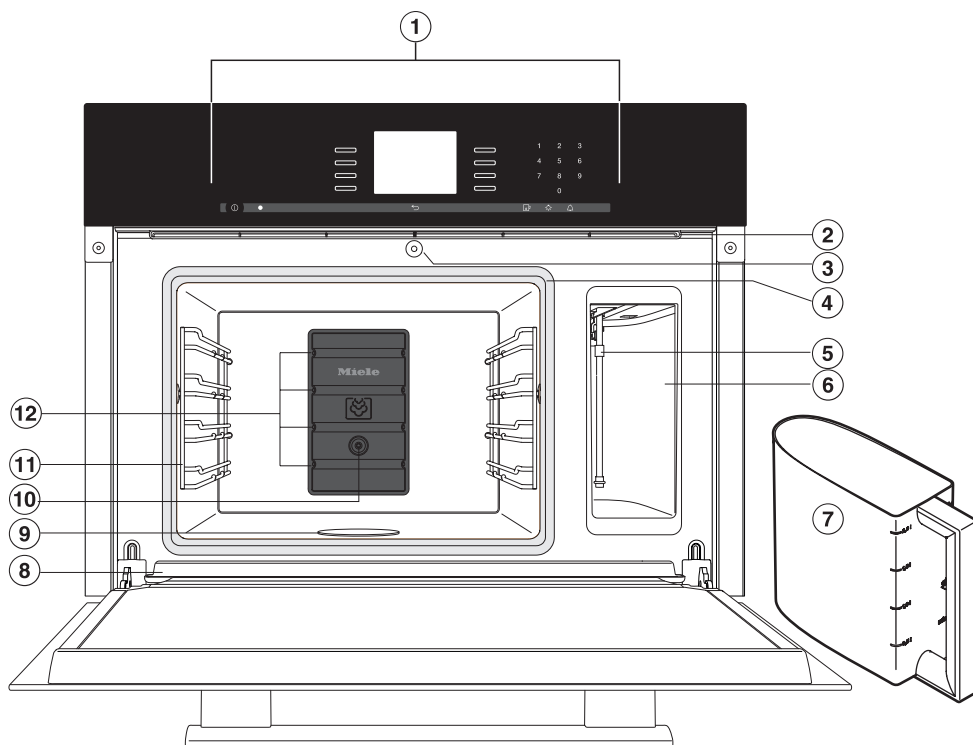
In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza degli apparecchi. Se non smaltite correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute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



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

Descrizione apparecchio

Presentazione apparecchio

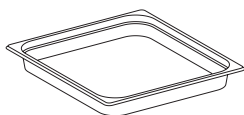


- ① zona comandi
- ② sfiato fumi
- ③ apertura automatica sportello per ridurre il vapore
- ④ guarnizione sportello
- ⑤ tubo di aspirazione
- ⑥ vano serbatoio per l'acqua
- ⑦ serbatoio per l'acqua
- ⑧ canaletto di raccolta vano cottura
- ⑨ corpo termico inferiore
- ⑩ sensore temperatura
- ⑪ ripiani di cottura
- ⑫ entrata vapore

Accessori in dotazione

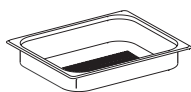
In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo "Accessori acquistabili").

Leccarda DGG 21



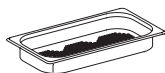
per raccogliere il liquido che esce dagli alimenti
325x430x40 mm (LxPxA)

DGGL 8



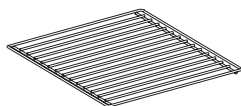
1 recipiente con fori
capienza 2,0 l / capienza utile 1,7 l
325x265x40 mm (LxPxA)

DGGL 1



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

Griglia



per appoggiare i recipienti convenzionali

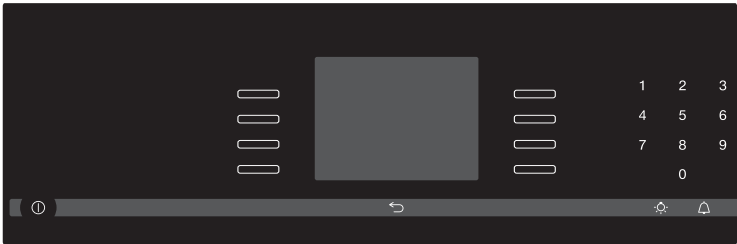
Decalcificante in pastiglie

per decalcificare l'apparecchio

Tagliando di richiesta per un libro di cucina realizzato da Miele

Funzionamento

Zona comandi



Sensori

Per attivare le diverse funzioni, basta toccare il rispettivo sensore. Ogni volta che si tocca un sensore si attiva un segnale acustico di conferma. Operando col menù "Impostazioni" è possibile modificare il volume del segnale acustico di conferma o disattivarlo (v. voce "Impostazioni").

	Funzione
ⓘ	accendere/spegnere l'apparecchio
○	"sfogliare" il menù selezionare le voci del menù o i valori visualizzati nel display (i sensori si accendono se è possibile effettuare la selezione)
↶	indietro
☀	illuminazione
🔔	attivare, disattivare il timer impostare il timer
0, 1, ..	sensori cifre impostare l'orologio (i sensori si accendono se è possibile o necessario effettuare la selezione)

Display

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

Simbolo	Significato
—	Viene visualizzato con una voce del menù o una richiesta, ad es. "avanti", ed è abbinato a un sensore. Per selezionare la voce del menù desiderata, basta toccare il sensore accanto.
	Vengono visualizzate 4 possibilità di selezione al massimo. Se ci sono altre righe, appare questa barra.
----	Dopo l'ultima selezione disponibile, viene visualizzata una linea tratteggiata. Successivamente viene visualizzato l'inizio dell'elenco.
+ / -	impostare la data (visualizzati solo se è possibile o necessario effettuare l'impostazione)
✓	La voce già selezionata è contraddistinta da una spunta.
i	Nel display appaiono informazioni e consigli per il funzionamento. Le indicazioni scompaiono confermandole con "OK" oppure eseguendole.
	ora avvio
	procedimento terminato

Funzionamento

Leccarda

Inserire la leccarda nel ripiano inferiore se per la cottura si usano recipienti di cottura forati. Il liquido che si forma e cola viene così raccolto e si può eliminare facilmente. Se necessario si può usarla come recipiente di cottura.

Serbatoio per l'acqua

Il contenuto massimo è di 2,0 litri, quello minimo di 0,5 litri. Il serbatoio per l'acqua è dotato di contrassegni. Evitare assolutamente che il livello dell'acqua sia più alto del contrassegno superiore!

Il consumo di acqua dipende dagli alimenti. Se si apre lo sportello del vano durante la cottura, il consumo di acqua aumenta.

A seconda della funzione di cottura, può succedere che dopo 90 minuti si deve riempire nuovamente il serbatoio per l'acqua. Appare un'avvertenza che manca acqua.

Terminata la funzione di cottura, l'acqua residua viene ripompata dal forno a vapore nel serbatoio per l'acqua. Vuotare il serbatoio per l'acqua dopo aver usato l'apparecchio.

Rumori

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

Temperatura

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

Durata di cottura

È possibile selezionare una durata di cottura da 1 minuto (00:01) a 10 ore (10:00).

Se si vuole impostare una durata superiore a 59 minuti, la durata deve essere impostata in ore e minuti.

Esempio: durata di cottura 80 minuti = 01:20.

Fase riscaldamento

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

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

Fase di cottura

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

Riduzione vapore

Poco prima della fine della durata di cottura lo sportello si apre automaticamente un po' per far fuoriuscire il vapore dal vano cottura. Lo sportello si richiude automaticamente.

È possibile disattivare la riduzione vapore (v. capitolo "Impostazioni"). Spegnendo la riduzione vapore, si spegne automaticamente anche la funzione "mantenere al caldo".

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

Mantenere al caldo

Se si desidera attivare la funzione, si dovrà modificare l'impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni").

Se, a cottura ultimata, l'apparecchio non viene spento, i cibi vengono mantenuti al caldo a una temperatura di 70 °C per 15 minuti al massimo.

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

Funzionamento

Luce vano di cottura

Per risparmiare elettricità, l'apparecchio è predisposto in modo che la luce del vano di cottura si spegne dopo aver avviato la funzione. Se si desidera che la luce rimanga accesa anche quando l'apparecchio è in funzione, si dovrà modificare l'impostazione alla consegna (v. capitolo "Impostazioni").

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

Informazioni pratiche e dettagliate per usare il forno a vapore, consigli e suggerimenti sono contenuti nei capitoli "Cottura al vapore" e "Usi speciali".

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

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

Impostare la lingua e la nazione



- Toccare ripetutamente uno dei sensori vicino alla barra finché nel display viene visualizzata la lingua desiderata.
- Toccare il sensore a sinistra vicino alla lingua desiderata.

La lingua selezionata viene contraddistinta da una spunta ✓. Se, per svista, si seleziona una lingua incomprensibile, il simbolo  è di aiuto per riattivare il menù secondario lingua e correggere l'impostazione.

- Per confermare l'impostazione, toccare il sensore vicino a "OK".
- Toccare il sensore a sinistra vicino alla nazione desiderata e confermare con "OK".

Impostare l'orologio

- Operando con i sensori cifre, impostare l'orologio e confermare con "OK".

Impostare la data

- Operando coi sensori vicino a + e -, impostare l'anno, il mese e il giorno e confermare con "OK".

Prima messa in funzione

Selezionare la visualizzazione dell'orologio

È possibile scegliere tra le seguenti possibilità:

- **on**: l'orologio viene visualizzato sempre quando l'apparecchio viene spento.
 - **off**: l'orologio non viene visualizzato quando l'apparecchio viene spento.
 - **spegnimento notturno**: l'orologio viene visualizzato dalle ore 5:00 alle 23:00.
- Toccare il sensore vicino al formato orario desiderato.
 - Per confermare l'impostazione, toccare il sensore vicino a "OK".

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

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

Pulizie preliminari

- Togliere eventuali fogli protettivi.

Serbatoio per l'acqua

- Togliere di sede il serbatoio per l'acqua e pulirlo a mano.

Accessori / vano cottura

- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura. Pulirli a mano o con la lavastoviglie.

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

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

Impostare la durezza dell'acqua

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

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

Operazioni preliminari

Regolare la temperatura di ebollizione

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

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

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

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

Modalità di cottura / menù

Menù principale	Temperatura proposta	Temperature impostabili
Cottura al vapore Cuocere alimenti, sterilizzare, estrarre succhi, usi speciali.	100 °C / 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F
Programmi automatici Viene visualizzato l'elenco dei programmi automatici selezionabili a disposizione.	-	-
Usi speciali		
Cottura menù Cottura contemporanea di diversi alimenti.	-	-
Scongelare Per scongelare delicatamente gli alimenti congelati.	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 - 140 °F
Riscaldare Per riscaldare delicatamente pietanze già pronte.	100 °C / 212 °F	80 - 100 °C / 175 - 212 °F
Sbollentare	-	-
Sterilizzare	90 °C / 194 °F	80 - 100 °C / 175 - 212 °F
Igienizzare le stoviglie	-	-
Far lievitare la pasta	-	-
Programmi individuali Per comporre e memorizzare programmi personali.	-	-
Impostazioni  Per modificare le impostazioni di serie.	-	-
Decalcificare	-	-

Norme operative

Operazioni preliminari

- Riempire il serbatoio per l'acqua almeno fino al contrassegno "min".

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

- Inserire il serbatoio per l'acqua in sede fino alla battuta di arresto.
- Infornare gli alimenti.

Selezionare la modalità di cottura

- Accendere l'apparecchio ①.
- Se non viene visualizzata la modalità di cottura desiderata, toccare uno dei sensori accesi a destra vicino al display finché viene visualizzata la modalità che si desidera attivare.
- Selezionare la modalità desiderata toccando il sensore a sinistra vicino alla modalità.

Impostare la temperatura

- Confermare la temperatura proposta con "OK".
- oppure
- Operando coi sensori cifre, impostare la temperatura desiderata e confermare con "OK".

Impostare la durata di cottura

- Operando con i sensori cifre, impostare la durata di cottura desiderata.
- Confermare con "OK".

A cottura ultimata

Trascorsa la durata di cottura, si attiva il segnale acustico e nel display appaiono le indicazioni "riduzione vapore" e "procedimento terminato". Durante la riduzione del vapore, lo sportello si apre automaticamente un po'.

Prima di aprire completamente lo sportello e togliere il cibo, aspettare finché nel display l'indicazione "riduzione vapore" si è spenta.

- Spegnere l'apparecchio.

Il ventilatore rimane in funzione per un po' di tempo anche dopo che l'apparecchio è stato spento.

Pericolo di scottarsi!

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

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

Dopo l'uso

- Togliere e vuotare la leccarda di raccolta.
- Togliere di sede e vuotare il serbatoio per l'acqua.
- Pulire e asciugare sempre l'apparecchio dopo l'uso, come descritto nel capitolo "Manutenzione e pulizia".

Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Durante la cottura

Interrompere la cottura

Se si apre lo sportello, la modalità di cottura si interrompe. Il riscaldamento si spegne e il tempo di cottura restante rimane memorizzato.

Se si apre lo sportello, esce vapore. Retrocedere quindi di qualche passo e aspettare che il vapore si disperda.

Pericolo di scottarsi!

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

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

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

Dopo aver chiuso lo sportello, si può generare un fischio derivante dalla compensazione di pressione.

Dapprima il vano cottura viene nuovamente riscaldato e l'aumento della temperatura viene visualizzato. Quando la temperatura impostata è raggiunta, l'indicazione cambia e il tempo di cottura restante viene visualizzato in modo decrescente.

Modificare le impostazioni

È possibile modificare le impostazioni selezionate anche durante la cottura.

- Selezionare "modificare".
- Selezionare il punto che si desidera modificare, ad es. "temperatura", e apportare le modifiche desiderate.
- Confermare con "OK".

Salvare

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

Terminata la cottura, nel display appare "salva".

- Selezionare "salva".

Successivamente appare un riepilogo.

- Selezionare "applica".

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

- Selezionare il nome desiderato.

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

Nel display appare un'informazione riguardante il programma memorizzato.

- Confermare con "OK".

Se manca acqua

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

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

La modalità di cottura continua.

Programmi individuali

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

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

creare programma

Per creare i programmi individuali.

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

elaborare il programma

creare programma

Per creare i programmi individuali.

modificare il programma

Per visualizzare e apportare modifiche ai programmi individuali già memorizzati.

cancellare il programma

Per cancellare uno o più programmi individuali già memorizzati.

Creare programma

- Selezionare "programmi individuali" nel menù principale.
- Selezionare "creare programma" o "elaborare il programma".
- Come di consueto impostare le funzioni desiderate e confermare con "OK".

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

- Selezionare "terminare il programma".

Successivamente appare un riepilogo.

- Confermare con "applica".

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

- Selezionare "salva".
- Selezionare il nome desiderato.

Quando il nome è inserito correttamente, selezionare "salva".

Nel display appare un'informazione riguardante il programma memorizzato.

- Confermare con "OK".

Modificare il programma

- Selezionare "programmi individuali".
- Selezionare "elaborare il programma".
- Selezionare "modificare il programma".
- Selezionare il programma desiderato.

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

Cancellare il programma

- Selezionare "programmi individuali".
- Selezionare "elaborare il programma".
- Selezionare "cancellare il programma".
- Selezionare il programma desiderato.

Funzioni supplementari

Ora avvio / fine

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

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

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

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

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

Impostare

- Come di consueto, selezionare la modalità di cottura, la temperatura e la durata.
- Selezionare "modificare".
- Selezionare "start ore" o "fine alle" e impostare l'ora in cui la funzione si avvia o termina.
- Confermare con "OK".

Cancellare

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "start ore" o "fine alle".
- Selezionare "resettare".

Timer

Per sorvegliare operazioni esterne è possibile impostare il timer.

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

Si può impostare il timer da 1 secondo a 9 ore 59 minuti. Un'impostazione fino a 10 minuti viene visualizzata in min.: sec.; se superiore a 10 minuti, in ore: min.

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

Esempio: 8 minuti = 0:08:00.

Trascorso il tempo impostato, si attiva un segnale acustico. Per disattivare il timer, toccare il sensore . Se il timer non viene disattivato, il tempo viene visualizzato in modo crescente a scatti di un secondo e il simbolo  lampeggia nel display. In tal modo si può controllare quanto tempo è trascorso dal termine della durata del timer.

Impostare

Se la visualizzazione dell'orologio è spenta (v. capitolo "Impostazioni - Orologio"), si dovrà accendere l'apparecchio  per impostare il timer.

- Sfiare il sensore .
- Immettere il tempo desiderato con il tastierino numerico.
- Confermare con "OK".

Modificare

- Toccare il sensore , impostare il tempo desiderato e confermare con "OK".

Cancellare

- Sfiare , selezionare "resettare".

Funzioni supplementari

Blocco accensione

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

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

Sbloccare

- Toccare il sensore On/Off ①.

Nel display viene visualizzata un'indicazione.

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

Successivamente si può usare l'apparecchio come di consueto.

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

Blocco tasti

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

Quando è attivo il blocco tasti, tutti i tasti sono bloccati a eccezione del tasto On/Off ①. È possibile confermare un timer trascorso.

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

Sbloccare

■ Sfioccare un sensore qualsiasi.

Nel display viene visualizzata un'indicazione.

■ Sfioccare il sensore "OK", finché l'indicazione si spegne.

Successivamente si può usare l'apparecchio come di consueto.

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

Nozioni pratiche e importanti

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

Gli attributi salienti della cottura al vapore

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

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

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura

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

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

Recipienti a disposizione

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

- il recipiente dovrà essere resistente al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Se si desidera usare recipienti in materiale sintetico, informarsi presso il fabbricante se sono indicati;
- meno indicati per la cottura al vapore sono i recipienti spessi, ad es. in porcellana, ceramica o coccio. Se il materiale è spesso, il calore non viene condotto in modo ottimale e la durata di cottura è notevolmente più lunga di quella indicata nelle tabelle;

- sistemare il recipiente di cottura sulla griglia e non sul fondo dell'apparecchio;
- tra il bordo superiore del recipiente e il soffitto del vano cottura deve rimanere una certa distanza per permettere al vapore di penetrare dall'alto nel cibo.

Leccarda

Se si usano recipienti con fori, inserire la leccarda nel ripiano inferiore per raccogliere il liquido che gocciola durante la cottura.

Se necessario si può usarla come recipiente di cottura.

Ripiano

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

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

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

Alimenti surgelati

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

Nozioni pratiche e importanti

Temperatura

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

Combinazione con scaldavivande Gourmet

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

Durata cottura

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

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

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

Cottura con liquido

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

Ricette personali

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

Verdura

Alimenti freschi

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

Alimenti surgelati

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

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

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

Recipienti di cottura

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

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

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

Ripiano

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

Cottura al vapore

Durata di cottura

Come nel caso della cottura convenzionale, la durata di cottura dipende dalla grandezza degli alimenti e dal livello di cottura desiderato. Esempio:

patate a pasta dura, tagliate in 4 parti = ca. 18 minuti

patate a pasta dura, tagliate a metà = ca. 22 minuti

cavolini di Bruxelles, grandi, al dente = ca. 12 minuti

cavolini di Bruxelles, piccoli, ben cotti = ca. 12 minuti.

Impostazioni

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

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

	Durata cottura in minuti
carciofi	32–38
cavolfiore, intero	27–28
cavolfiore, cimette	8
fagiolini verdi	10–12
broccoli, cimette	3–4
carote novelle, intere	7–8
carote novelle, tagliate a metà	6–7
carote novelle, tagliate	4
indivia, tagliata a metà	4–5
cavolo cinese, tagliato	3
piselli	3
finocchi, tagliati a metà	10–12
finocchi, a strisce	4–5
cavolo verde, tagliato	23–26

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

Cottura al vapore

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

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

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

Operazioni preliminari

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

Durata di cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza degli alimenti. Più voluminoso è il taglio, più lunga è la durata di cottura. Un taglio di 500 g e alto 10 cm impiega più tempo per cuocere di un pezzo di 500 g, alto 5 cm.

Consigli

Se la carne deve conservare il suo **sapore e aroma**, ad esempio il lesso, si consiglia di usare un recipiente di cottura con fori. Sistemare sotto un recipiente senza fori per raccogliere il succo che cola.

Col succo si potrà preparare una salsina o congelarlo per usarlo al momento opportuno.

Per preparare un **brodo saporito** si consiglia di usare gallina da brodo, e manzo: garretto, punta di petto, piancostato e ossi. Mettere in un recipiente la carne, le verdure da brodo e acqua fredda. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.

Cottura al vapore

Impostazioni

Programmi automatici > carne > ... > cottura al vapore

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

Carne	Durata cottura in min.
ossobuco, coperto con acqua	110–120
stinco di maiale	135–145
petto di pollo, filetti	8–10
stinco	105–115
costole, coperte con acqua	110–120
vitello, trinciata	3–4
costolette affumicate	6–8
agnello, spezzatino	12–16
pollastro	60–70
tacchino, arrotolato	12–15
tacchino, fettine	4–6
piancostato, coperto con acqua	130–140
manzo, spezzatino	105–115
gallina da brodo, coperta con acqua	80–90
punta di scamone lessato	110–120

Insaccati

Impostazioni

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

Cottura al vapore
Temperatura: 90 °C
Durata: v. tabella

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

Cottura al vapore

Pesce

Alimenti freschi

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

Alimenti surgelati

Scongelare il pesce prima di cuocerlo (v. capitolo "Scongela-re").

Operazioni preliminari

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

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

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Ripiano

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

Temperatura

85 °C – 90 °C

per cuocere pesce dalle carni delicate, ad esempio sogliola.

100 °C

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

per cuocere pesce in umido.

Durata di cottura

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

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

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

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

Consigli

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

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

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

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

Impostazioni

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

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Cottura al vapore

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

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

Crostacei

Operazioni preliminari

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

Recipienti di cottura

- Ungere i recipienti con fori.

Durata cottura

- Più a lungo si cuociono i crostacei, più duri diventano. Attenersi ai tempi di cottura indicati.
- Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se i crostacei vengono cotti in umido con salsa o fumetto.

Impostazioni

- programmi automatici > crostacei > ... > cottura al vapore
- oppure
- Cottura al vapore
- Temperatura: v. tabella
- Durata: v. tabella

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

Cottura al vapore

Molluschi

Alimenti freschi

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

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

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

Durata cottura

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

Impostazioni

programmi automatici > molluschi > ... > cottura al vapore
oppure
Cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

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

Riso

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

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

Impostazioni

programmi automatici > riso > ... > cottura al vapore

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

Cottura al vapore

Pasta

Pasta industriale

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

Prolungare la durata di cottura indicata dal produttore di circa $\frac{1}{3}$.

Alimenti freschi

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

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

Impostazioni

programmi automatici > pasta > ... > cottura al vapore

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

Canederli

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

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

Impostazioni

programmi automatici > pasta > ... > cottura al vapore

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

Cottura al vapore

Cereali

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

I chicchi dei cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

Impostazioni

programmi automatici > cereali > ... > cottura al vapore

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

Legumi, secchi

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

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

Impostazioni

programmi automatici > legumi > ... > cottura al vapore
oppure

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

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

Cottura al vapore

Impostazioni

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

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

Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

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

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

Impostazioni

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

oppure

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

	Durata cottura in minuti
small	
alla coque	3
cottura media	5
sode	9
medium	
alla coque	4
cottura media	6
sode	10
large	
alla coque	5
cottura media	7
sode	12
extra large	
alla coque	6
cottura media	8
sode	13

Cottura al vapore

Frutta

Per conservare il succo che esce, usare un recipiente senza fori.

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

Consiglio

È possibile usare il succo della frutta per aggiungerlo a una torta.

Impostazioni

programmi automatici > frutta > ... > cottura al vapore

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

Cottura menù - manuale

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

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

Ripiano

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

Temperatura

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

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

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

Durata di cottura

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

Cottura al vapore

Esempio:

riso	20 minuti
------	-----------

filetto di scorpena	6 minuti
---------------------	----------

broccoli	4 minuti
----------	----------

20 minuti - 6 minuti = 14 minuti (1a durata di cottura: riso)

6 minuti - 4 minuti = 2 minuti (2a durata di cottura: filetto di scorpena)

tempo restante = 4 minuti (3a durata di cottura: broccoli).

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

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

Riscaldare

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

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

Recipienti di cottura

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

Durata

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

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

Consigli

Non riscaldare grosse porzioni intere, ad esempio arrosto, ma piccole porzioni come piatto completo.

Tagliare a metà gli alimenti compatti, ad es. peperoni ripieni o arrotolato.

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

Riscaldare separatamente le salse. Eccezioni sono pietanze preparate con intingolo (ad es. spezzatino).

Applicazioni speciali

Operazioni

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

Impostazioni

Applicazioni speciali > riscaldare, oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	Durata in minuti
contorno (pasta, riso, ecc.)	8-10
piatto unico	8-10
filetto di pesce	6-8
carne	8-10
pollame	8-10
verdura	8-10
minestra	8-10
menù completi	8-10

Scongelare

Con l'apparecchio gli alimenti si scongelano molto più in fretta che a temperatura ambiente.

Temperatura

La temperatura ottimale per scongelare è di 60 °C.

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

Operazioni preliminari e successive

Togliere, se necessario, gli alimenti surgelati dalla confezione.

Eccezioni:

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

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

Recipienti di cottura

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



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

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

Applicazioni speciali

Consigli

Il pesce non dovrà venire scongelato completamente. Basta che la superficie sia sufficientemente molle per trattenere le spezie. A seconda dello spessore bastano da 2 a 5 minuti.

Trascorso metà tempo, smuovere e separare i surgelati di piccole dimensioni o a bocconcini, ad es. bacche, spezzatino di carne.

Non congelare di nuovo gli alimenti scongelati!

Per le pietanze surgelate già pronte, attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Impostazioni

Applicazioni speciali > scongelare, oppure

Cottura al vapore

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Applicazioni speciali

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

Applicazioni speciali

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

Conservare

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

Vasetti

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

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

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

Frutta

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

Eliminare eventualmente bucce, piccioli, semi e noccioli.

Tagliare a pezzi la frutta grossa. Tagliare le mele a spicchi.

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

Verdura

Cernere, lavare e, se necessario, tagliare a pezzi la verdura. Sbollentare la verdura affinché conservi il suo colore (v. voce "Sbollentare").

Quantità

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

Versare nel vasetto il liquido. Il contenuto deve rimanere coperto dal liquido.

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

Applicazioni speciali

Consigli

Sfruttare il calore residuo togliendo i vasetti dal vano 30 minuti dopo averlo spento.

Coprire i vasetti con un panno e lasciarli raffreddare lentamente per 24 ore circa.

Operazioni

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

Impostazioni

programmi automatici > (frutta/verdura) > ... > conservare
oppure

Applicazioni speciali > conservare, oppure

Cottura al vapore

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Alimenti da conservare	Temperatura in °C	Durata in minuti*
Bacche		
ribes	80	50
uva spina	80	55
mirtilli rossi	80	55
Frutta con nocciolo		
ciliegie	85	55
mirabelle	85	55
susine	85	55
pesche	85	55
regina Claudia	85	55

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

Alimenti da conservare	Temperatura in °C	Durata in minuti*
Frutta con torsolo		
mele	90	50
passato di mele	90	65
cotogne	90	65
Verdura		
fagioli	100	120
fagioli grossi	100	120
cetrioli	90	55
Carne		
precotta	90	90
arrostita	90	90

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

Applicazioni speciali

Estrarre succhi

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

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

Operazioni preliminari

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

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

Consigli

Per ottenere un succo più saporito, mescolare frutta dolce e asprigna.

Per la maggior parte della frutta vale: per ottenere una maggiore quantità di succo e un aroma migliore, aggiungere alla frutta zucchero e lasciarla riposare per alcune ore. Per 1 kg di frutta dolce si consiglia di aggiungere 50 - 100 g di zucchero; per 1 kg di frutta asprigna, invece, 100 - 150 g.

Se si desidera conservare il succo, versarlo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Operazioni

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

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 40–70 minuti

Cottura menù

È possibile selezionare fino a tre componenti, ad es. pesce con contorno e verdura.

Le diverse componenti possono venire selezionate nella successione desiderata. L'apparecchio effettua automaticamente la selezione a seconda della durata di cottura. Dapprima si dovrà infornare l'alimento con la durata di cottura più lunga.

- Accendere l'apparecchio ①.
- Riempire il serbatoio per l'acqua e sistemarlo in sede.
- Inserire eventualmente nel vano la placca universale/la leccarda.
- Selezionare "Usi speciali > cottura menù".
- Selezionare l'alimento desiderato.

Successivamente, a seconda dell'alimento, si dovrà selezionare la grandezza e il livello di cottura.

- Selezionare o impostare i valori desiderati e confermare con "avanti".
- Selezionare poi "aggiungere alimento".
- Selezionare l'alimento del caso e procedere poi come per il primo alimento infornato.
- Se è il caso, ripetere la stessa operazione per il terzo alimento.

Dopo aver confermato "avvio cottura menù" nel display appare l'alimento da infornare.

Terminata la fase di riscaldamento, nel display viene visualizzato quando si dovrà infornare l'alimento successivo. Se è il caso, il processo si ripete anche per il terzo alimento.

È possibile comporre un menù anche con alimenti che non sono elencati. Le informazioni sono contenute nel capitolo "Cottura menù - manuale".

Applicazioni speciali

Preparare yogurt

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

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

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

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

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

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

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

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

Cause possibili per risultati scarsi

Lo yogurt non è denso:

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

Si è depositato del liquido:

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

Lo yogurt è granuloso:

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

Consiglio

Se si usano fermenti per yogurt, è possibile preparare lo yogurt con latte e panna mescolati. Mescolare 3/4 di litro di latte con 1/4 di litro di panna.

Operazioni

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

Impostazioni

programmi automatici > speciale > preparare yogurt

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 40 °C

Durata: 5:00 ore

Applicazioni speciali

Far lievitare la pasta

Operazioni

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

Impostazioni

applicazioni speciali > far lievitare la pasta

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 40 °C

Durata: secondo la ricetta

Stemperare gelatina

Operazioni

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

Impostazioni

programmi automatici > speciale > stemperare gelatina

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 90 °C

Durata: 1 minuto

Fondere cioccolato

Nell'apparecchio è possibile fondere ogni specie di cioccolato.

Operazioni

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

Impostazioni

programmi automatici > speciale > fondere cioccolato

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 65 °C

Durata: 20 minuti

Applicazioni speciali

Pelare alimenti

Operazioni

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

Impostazioni

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

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

Conservare mele

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

Impostazioni

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

Sbollentare

La verdura e la frutta dovrebbero venire sbollentate prima di congelarle. In tal modo gli alimenti sbollentati e congelati si conservano meglio.

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

Operazioni

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

Impostazioni

programmi automatici > (frutta/verdura) > ... > sbollentare

oppure

applicazioni speciali > sbollentare

oppure

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

Applicazioni speciali

Rosolare cipolle

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

Operazioni

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

Impostazioni

programmi automatici > speciale > rosolare cipolle

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

Igienizzare stoviglie

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

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

Operazioni

- Smontare le diverse parti del biberon e sistemarle in un recipiente con fori in modo che non si tocchino e con l'apertura rivolta verso il basso. In tal modo il vapore potrà circolare liberamente tra le diverse parti.

Impostazioni

applicazioni speciali > igienizzare stoviglie

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 15 minuti

Riscaldare salviette

Operazioni

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

Impostazioni

programmi automatici > speciale > riscaldare salviette

oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 70 °C

Durata: 2 minuti

Applicazioni speciali

Sciogliere il miele

Operazioni

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

Impostazioni

programmi automatici > speciale > sciogliere il miele
oppure

Cottura al vapore

Temperatura: 60 °C

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

Preparare uova sbattute

Operazioni

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

Impostazioni

Cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

L'apparecchio è dotato di numerosi programmi automatici. I singoli programmi sono corredati di modalità di cottura, temperature e durate. Rimane quindi solo da scegliere le indicazioni adatte alla propria pietanza tra quelle elencate.

Il grado di cottura è raffigurato da una barra a sette segmenti. Alla consegna è preimpostato un livello medio di cottura visualizzato da un segmento pieno al centro. Per selezionare l'impostazione desiderata, basta spostare il segmento pieno verso sinistra o destra.

I dati riguardanti il peso si riferiscono sempre al peso per unità. È possibile preparare un trancio di salmone di 250 g o dieci pezzi dello stesso peso contemporaneamente.

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

Dopo una funzione di cottura, lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.

Se si infornano gli alimenti nel vano caldo, aprire lo sportello con precauzione. Potrebbe uscire vapore bollente. Si consiglia quindi di retrocedere di un passo e aspettare finché il vapore si è disperso.

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

L'ora di avvio può essere posticipata con l'opzione "start ore" o "fine alle".

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

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

I programmi automatici si possono salvare come "programmi individuali" e trasferire successivamente nel menù principale.

Programmi automatici

I diversi programmi automatici

- Verdura
- Pesce
- Crostacei
- Molluschi
- Carne
- Insaccati
- Legumi
- Riso
- Cereali
- Frutta
- Uova di gallina
- Pasta
- Funghi
- Speciale

Uso programmi automatici

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

Prolungare la cottura

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

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

Sterilizzare

Durata programma:

22 minuti (molli)

25 minuti (medi)

28 minuti (duri)

I tempi indicati sono solo le durate di cottura; le fasi di riscaldamento tra uno step e l'altro non sono comprese.

Ricetta base per frutta

Acqua zuccherata

1 litro d'acqua

400 g di zucchero

1 spruzzo di succo di limone

700 – 1000 g di frutta

Ricetta base per verdura

Fondo di aceto

500 ml aceto di vino bianco

500 ml d'acqua

100 g di zucchero

1 cucchiaino di semi di senape

700 – 1000 g di verdura

1. Mettere gli ingredienti per l'acqua zuccherata o il fondo di aceto in un recipiente di cottura senza fori; infornare nel forno a vapore e cuocere (impostazioni v. Step 1).

2. Lavare la frutta o la verdura, eventualmente snocciolarla e tagliarla in pezzetti adeguati.

3. Mettere i vasetti in un recipiente con fori con l'apertura verso il basso, agguingere il coperchio ed eventualmente le guarnizioni anulari e igienizzare tutto nel forno a vapore (impostazioni v. step 3).

4. Mettere la frutta (se tagliata a metà, con la parte curva verso l'alto) o la verdura nei vasetti igienizzati. Riempire i vasetti con acqua zuccherata o fondo di aceto in modo che i pezzi siano ben coperti.

5. Chiudere i vasetti con il coperchio ed eventualmente con la guarnizione in gomma, metterli in un recipiente di cottura con fori e sterilizzarli (impostazioni, v. Step 5).

6. Per farli raffreddare, mettere i vasetti ancora caldi a testa in giù su un canovaccio, coprirli con un secondo canovaccio e lasciarli raffreddare.

7. I vasetti sono chiusi ermeticamente se non si vedono bollicine d'aria. Se è entrata aria, ripetere gli step da 5 a 7.

Ricette - Programmi automatici

Impostazioni programmi automatici

Step 1+3+5
Programmi automatici > speciale > sterilizzare > molli / medi / duri
Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Regolazione manuale

Step 1
Modalità di cottura: cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 5 minuti

Step 3
Modalità di cottura: cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 5 minuti

Step 5
Modalità di cottura: cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata:
12 minuti (molli)
15 minuti (medi)
18 minuti (duri)

Impostazioni			
	molli	medi	duri
Frutta			
mele, tagliate a metà			x
mele, tagliate in quattro		x	
albicocche, tagliate a metà	x		
pere, tagliate in quattro			x
ciliegie, intere	x		
mirabelle, intere	x		
pesche, tagliate a metà	x		
susine, tagliate a metà	x		
Verdura			
pomodori a ciliegina, interi	x		
cetrioli sottaceto interi	x		
Verdura, mista, intera e tagliata		x	
cetrioli sottaceto a fettine	x		
cetrioli sottaceto interi		x	

Consigli:

usare solo frutta bella matura, ma non frutta sfatta

La verdura verde conserva meglio il suo colore naturale se prima della sterilizzazione viene sbollentata con la funzione cottura al vapore per un minuto a 100 °C e subito dopo viene sciacquata con acqua ghiacciata.

Tagliare la verdura in cubetti o rombi oppure tagliarla con lo stampino in diverse forme, ad es. stelle.

Crema al caramello

Per 8 stampini in porcellana da 100 ml
oppure 6 stampini in porcellana da
150 ml

Durata programma:

17 minuti (100 ml)

20 minuti (150 ml)

I tempi indicati sono solo le durate di cottura; le fasi di riscaldamento tra uno step e l'altro non sono comprese.

Caramello

100 g di zucchero

50 ml d'acqua

Crema al caramello

500 ml di latte intero

1 baccello di vaniglia

4 uova

100 g di zucchero

Panna montata per guarnire

1. Per il caramello, caramellare a temperatura media lo zucchero e l'acqua in una pentola e poi distribuire uniformemente negli stampini.

2. Per la crema al caramello, versare il latte e il baccello di vaniglia tagliato a metà per il lungo in un recipiente di cottura senza fori e riscaldare. Successivamente togliere il baccello di vaniglia (impostazioni, v. Step 2).

3. Sbattere in modo spumoso le uova con lo zucchero, aggiungere via via il latte con la vaniglia. Distribuire negli stampini, metterli sulla griglia e cuocerli (impostazioni, v. Step 3).

4. Lasciar raffreddare la crema al caramello da due a tre ore nel frigorifero. Prima di servire, capovolgere gli stampini su un piatto e guarnire a piacere con panna montata.

Impostazioni programmi automatici

Step 2+3

Programmi automatici > dessert > crema al caramello > 100 ml / 150 ml

Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Regolazione manuale

Step 2

Modalità di cottura: cottura al vapore

Temperatura: 90 °C

Durata: 3 minuti

Step 3:

Modalità: cottura al vapore

Temperatura: 85 °C

Durata:

9 minuti (100 ml)

12 minuti (150 ml)

Lasciar riposare la crema al caramello per altri 5 minuti nell'apparecchio spento.

Ricette - Programmi automatici

Polenta

Durata programma:

49 minuti (grezzo)

24 minuti (medio)

8 minuti (fine)

I tempi indicati sono solo le durate di cottura; le fasi di riscaldamento tra uno step e l'altro non sono comprese.

500 ml d'acqua

500 ml di latte intero

2 dadi di brodo di pollo oppure 2 cucchiaini di sale

20 g di burro

un po' di pepe

250 g di semola di mais (polenta grezza, media, fine)

1. Versare acqua, latte, dadi o sale, burro e pepe in una forma in porcellana e riscaldare nel forno a vapore (impostazioni, v. Step 1).

2. Aggiungere al liquido via via la semola di mais impostazioni, v. 2). Trascorso metà tempo di cottura, mescolare e continuare a cuocere.

Impostazioni programmi automatici

Programmi automatici > cereali > polenta > grezzo / medio / fine

Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Regolazione manuale

Step 1

Modalità di cottura: cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

Step 2

Modalità di cottura: cottura al vapore

Temperatura: 100 °C

Durata:

45 minuti (grezzo)

20 minuti (medio)

4 minuti (duro)

L'apparecchio viene fornito con diverse impostazioni di serie. Nel menu "impostazioni" è possibile selezionare diverse voci e voci secondarie e modificarle.

Le impostazioni attive sono contraddistinte.

Operando con "↩" si ritorna al menù precedente.

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

Il display può essere impostato in diverse lingue. Se, per svista, si seleziona una lingua incomprensibile, il simbolo  è di aiuto per riattivare il menù secondario lingua e correggere l'impostazione.

- Accendere l'apparecchio.
- Selezionare "Impostazioni " nel menù principale.
- Selezionare il menù secondario desiderato e confermare con "OK".
- Selezionare le impostazioni desiderate.
- Confermare ogni volta con "OK".

Impostazioni

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

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

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

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test

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

Alimenti	Recipienti di cottura	Quantità in g	Ripiano	Leccarda	Temperatura in °C *	Durata cottura in min.
Distribuzione vapore						
broccoli (10.1)	1 x DGGL 8	300	qualsiasi	sì	100	3
	3 x DGGL 8	ogni volta 300	2, 3, 4	sì	100	3
Immissione vapore						
broccoli (10.2)	1 x DGGL 8	max.	qualsiasi	sì	100	3
Potenza con carico massimo						
piselli (10.3)	2 x DGGL 1	ogni volta 750	2, 4 **	sì	100	***
	2 x DGGL 8	ogni volta 1000				

- * non preriscaldare l'apparecchio
- ** Inserire consecutivamente nei rispettivi ripiani DGGL1 e DGGL 8.
- *** Il test è terminato quando la temperatura è di 85 °C nel punto più freddo.



Pericolo di ferirsi!

Non usare mai la macchina a vapore per pulire l'apparecchio.

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

Rischio di danni!

Se si usano prodotti per le pulizie non adeguati, le superfici possono rimanere danneggiate. Usare esclusivamente prodotti per le pulizie di casa.

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

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

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

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

Manutenzione e pulizia

Parte anteriore

Pulire subito e ogni volta i residui di sporco sulla parte anteriore.

Se si aspetta troppo a lungo, può succedere che non si potranno più eliminare e che le superfici si macchino o rimangano danneggiate.

Pulire le superfici con uno straccio pulito di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda. Asciugarle poi con uno straccio morbido.

È pure possibile usare uno straccio pulito e umido in microfibra senza detersivo.

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

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

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

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

Vano cottura

Dopo l'uso, asciugare sempre il vano di cottura, la guarnizione, il canaletto di raccolta, l'interno dello sportello e la sede del contenitore dell'acqua. L'acqua di condensa si può asciugare con una spugna o uno straccio assorbente.

Eliminare i residui d'unto con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Sciacquare bene e asciugare.

A lungo andare, il **corpo termico inferiore** può cambiare colore in seguito al liquido che cola. Le sfumature di colore si possono eliminare facilmente col prodotto Miele per vetroceramica ed acciaio (v. capitolo "Accessori acquistabili"). Sciacquare con acqua pulita per eliminare a fondo i residui di prodotto per le pulizie.

La **guarnizione** è realizzata per tutta la durata d'esercizio dell'apparecchio. Nel caso si rendesse necessario cambiarla, rivolgersi al servizio assistenza.

Dispositivo automatico apertura sportello

Controllare che il dispositivo non sia sporco di residui di cibo. Eliminare subito i residui d'unto con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Sciacquare bene e asciugare.

Accessori

Leccarda, griglia, recipienti di cottura

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

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

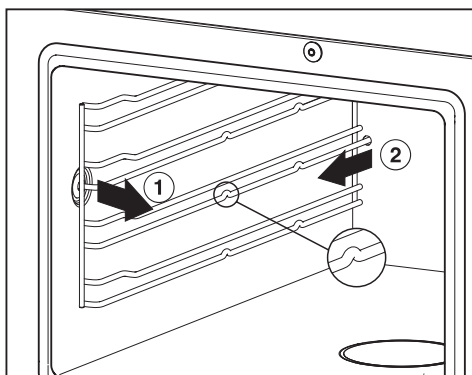
Manutenzione e pulizia

Serbatoio dell'acqua

Estrarre e vuotare il serbatoio dopo ogni uso. Lavarlo a mano e asciugarlo. Si eviterà così che si formino residui di calcare. Si eviterà così che si formino residui di calcare.

Griglie di supporto

Le griglie di supporto si possono lavare con la lavastoviglie o con acqua e detersivo per piatti.



- Estrarre le griglie prima lateralmente ① e poi dietro ②.
- Al momento di risistemare le griglie in sede, osservare che siano posizionate correttamente (v. figura). Incastrare bene le griglie.

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

Decalcificare

Per decalcificare l'apparecchio usare esclusivamente le pastiglie specifiche realizzate da Miele (v. voce "Accessori acquistabili") per evitare che si verifichino danni. Fare attenzione che il prodotto decalcificante non giunga a contatto con la maniglia o il pannello in metallo in quanto potrebbero rimanere macchiati. Se è il caso, eliminare subito il prodotto decalcificante.

Dopo un determinato periodo di esercizio, l'apparecchio dovrà venire decalcificato. Quando è arrivato il momento per decalcificare l'apparecchio, nel display viene visualizzato il numero di funzioni di cottura rimanenti.

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

Si consiglia di decalcificare l'apparecchio prima che si blocchi. L'intero processo di decalcificazione dura circa 38 minuti.

- Accendere l'apparecchio e selezionare la funzione "decalcificare".

Nel display viene visualizzata un'indicazione.

- Confermare con "OK".
- Versare 1,0 l di acqua tiepida nel serbatoio fino al contrassegno e aggiungere 2 pastiglie decalcificanti Miele.
- Inserire il serbatoio dell'acqua in sede fino alla battuta di arresto.

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

Il procedimento si può interrompere solo durante i primi 6 minuti.

Evitare assolutamente di spegnere l'apparecchio prima che il procedimento sia terminato. Se viene interrotto si dovrà riattivarlo di nuovo.

Manutenzione e pulizia

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

Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

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

Dopo la decalcificazione

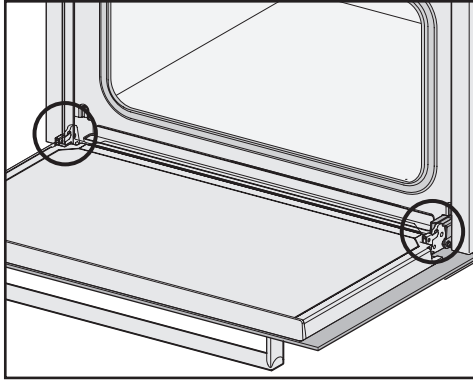
- Spegnere l'apparecchio.
- Rimuovere, vuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
- Asciugare il vano interno.

Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

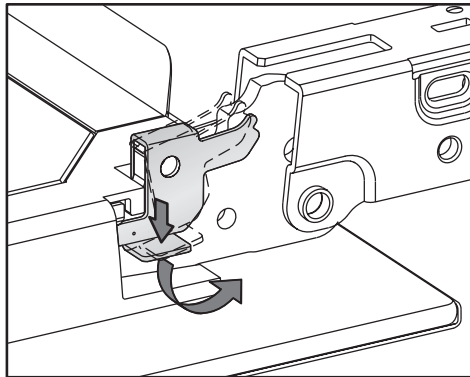
Sportello

Smontare

Prima di smontare lo sportello si dovranno sbloccare su entrambi i lati le staffe di arresto delle cerniere dello sportello.



- Aprire completamente lo sportello.
- Sbloccare le staffe di arresto delle due cerniere dello sportello. Alzare le staffe di arresto in posizione obliqua fino all'arresto.

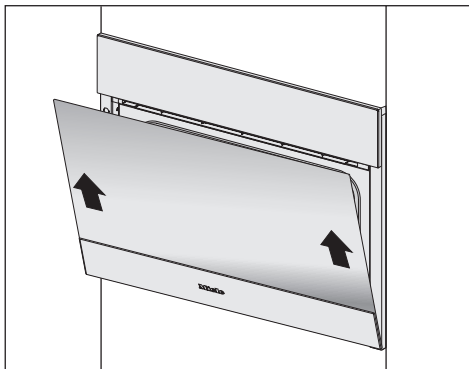


Pericolo di ferirsi!

Evitare assolutamente di smontare lo sportello se si trova in posizione orizzontale. I ganci di arresto scatterebbero all'indietro e potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Manutenzione e pulizia

- Chiudere lo sportello fino alla battuta di arresto.
- Afferrare lo sportello lateralmente e toglierlo dagli arresti tirandolo in alto in posizione obliqua.



Evitare di alzare lo sportello afferrando la maniglia. Potrebbe rompersi.

Osservare inoltre che lo sportello non rimanga incastrato lateralmente al momento di toglierlo di sede.

Montare

- Rimettere lo sportello sui supporti di fissaggio.

Osservare che lo sportello non si incastri lateralmente.

- Aprire completamente lo sportello,
- abbassare le staffe di arresto in posizione orizzontale fino all'arresto.

Dopo i lavori di pulizia, bloccare assolutamente le staffe di arresto! Diversamente lo sportello si sgancerebbe dai supporti e potrebbe rimanere danneggiato.

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

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

 Di norma l'installazione, la manutenzione ed eventuali riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere fatte da elettricisti qualificati. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente.

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile accendere l'apparecchio.	Il fusibile è saltato. ■ Sostituire il fusibile (protezione minima: v. targhetta di matricola). Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica – togliendo la sicurezza o il fusibile dell'apparecchio, oppure – disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere l'apparecchio, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
È stata attivata la modalità fiera e l'apparecchio non riscalda.	■ Disattivare la modalità fiera. Seguire l'indicazione visualizzata nel display.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
Dopo aver spento l'apparecchio si sente il rumore del ventilatore.	L'apparecchio è dotato di ventilatore che espelle i fumi dal vano di cottura. Il ventilatore rimane in funzione anche dopo aver spento l'apparecchio. Si spegne automaticamente dopo un po' di tempo.
Dopo aver acceso l'apparecchio, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.	Il rumore non dipende da un'anomalia di funzionamento o da un difetto dell'apparecchio ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.
L'apparecchio è stato traslocato e, dopo la fase di riscaldamento, non si attiva il ciclo di cottura.	La temperatura di ebollizione dell'acqua è cambiata in quanto la nuova collocazione dell'apparecchio diverge di almeno 300 metri da quella precedente. ■ Per adattare la temperatura di ebollizione alla nuova altitudine, si dovrà decalcificare l'apparecchio (v. voce "Manutenzione e pulizia > Decalcificare").
Quando l'apparecchio è in funzione si produce troppo vapore che eventualmente esce da punti diversi da quelli consueti.	Lo sportello non è chiuso correttamente. ■ Chiudere lo sportello. La guarnizione dello sportello non è sistemata correttamente. ■ Se è il caso sistemarla correttamente in sede. Forse la guarnizione dello sportello è danneggiata (ad es. è screpolata). ■ Sostituire la guarnizione.
Se si riattiva la funzione di cottura, si sente un fischio.	Dopo aver chiuso lo sportello, si può generare un fischio derivante dalla compensazione di pressione. Non si tratta quindi di un guasto.

Anomalia	Causa e intervento
Le funzioni "ora ore" e "fine alle" non vengono visualizzate.	Per la funzione "decalcificare" tali funzioni non sono a disposizione. La temperatura del vano è troppo alta, ad es. a cottura ultimata. ■ Lasciare aperto lo sportello finché il vano cottura si raffredda.
La luce del vano cottura non funziona.	L'illuminazione è fulminata. Contattare il servizio assistenza se è necessario sostituire la lampadina.
Nel display appare F unitamente a un numero.	
F 44	Errore di comunicazione ■ Spegnere l'apparecchio e accenderlo di nuovo dopo alcuni minuti. Se nel display riappare l'indicazione di anomalia, contattare il servizio assistenza.
F .. Altre indicazioni di anomalia	Guasto tecnico. ■ Spegnere l'apparecchio e contattare il servizio assistenza Miele.

Accessori acquistabili

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

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

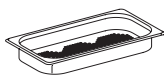


È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. a tergo) o presso il concessionario Miele.

Recipienti di cottura

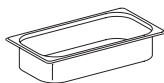
La vasta offerta di recipienti di cottura di diverse dimensioni con fori o senza fori:

DGGL 1



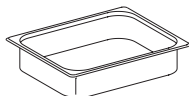
recipiente con fori
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l
325x175x40 mm (LxPxA)

DGG 2



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

DGG 3



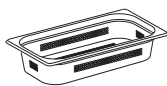
recipiente senza fori
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l
325x265x65 mm (LxPxA)

DGGL 4



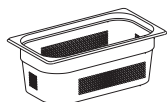
recipiente con fori
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l
325x265x65 mm (LxPxA)

DGGL 5



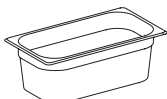
recipiente con fori
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325x175x65 mm (LxPxA)

DGGL 6



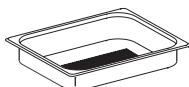
recipiente con fori
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxA)

DGG 7



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

DGGL 8



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

DGGL 13



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

DGD 1/3



coperchio per recipienti 325x175 mm

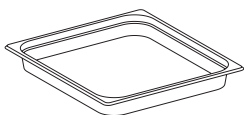
Accessori acquistabili

DGD 1/2



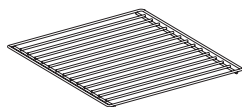
copercchio per recipienti 325x265 mm

Leccarda



per raccogliere il liquido che esce dagli alimenti
325x430x40 mm (LxPxA)

Griglia



per appoggiare i recipienti convenzionali

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Pastiglie decalcificanti 6 pezzi



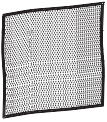
per decalcificare l'apparecchio

Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml



per eliminare macchie dal corpo termico inferiore causate dal liquido che cola;
per togliere striature dai recipienti di cottura

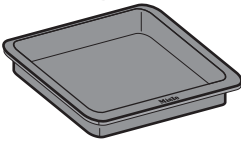
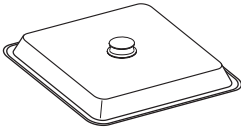
Straccio in microfibra



per eliminare impronte digitali e macchie superficiali

Varie

Casseruola multiuso KMB 5000-S

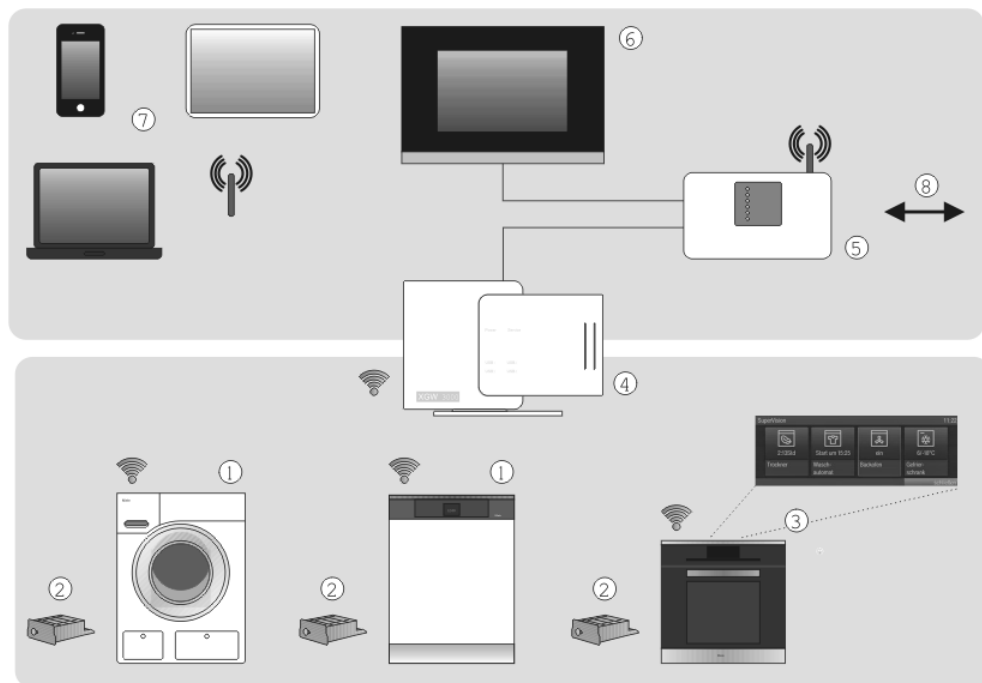


In getto di alluminio, superficie antiaderente, con coperchio in acciaio. Indicata anche per la zona casseruole dei piani di cottura ad induzione, cucine elettriche e forni.

Non indicata per fornelli a gas!

Capienza massima: 2,5 kg

Dimensioni: 325x260x65 mm (LxPxA)



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

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

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

Visualizzare i dati, comandare gli elettrodomestici

- Elettrodomestico SuperVision ③
Nel display di alcuni elettrodomestici, dotati di funzione comunicante, è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici dotati di funzione comunicante.
- Apparecchi mobili terminali ⑦
Con PC, notebook, tablet o smartphone, nell'area di ricezione WLAN di casa è possibile visualizzare dati sullo stato degli elettrodomestici ed attivare alcuni comandi.
- Collegamenti in rete ⑥
Il sistema Miele@home consente di collegare in rete la casa. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici 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 attivare automaticamente nelle ore in cui le tariffe elettriche sono più convenienti o quando è a disposizione abbastanza elettricità (ad es. dall'impianto fotovoltaico).

Accessori necessari acquistabili

- Modulo di comunicazione XKM3000Z
- Set per la preparazione alla comunicazione XKV (legato all'elettrodomestico)
- Miele@home Gateway XGW3000

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

Ulteriori informazioni

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

Avvertenze per l'installazione

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

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

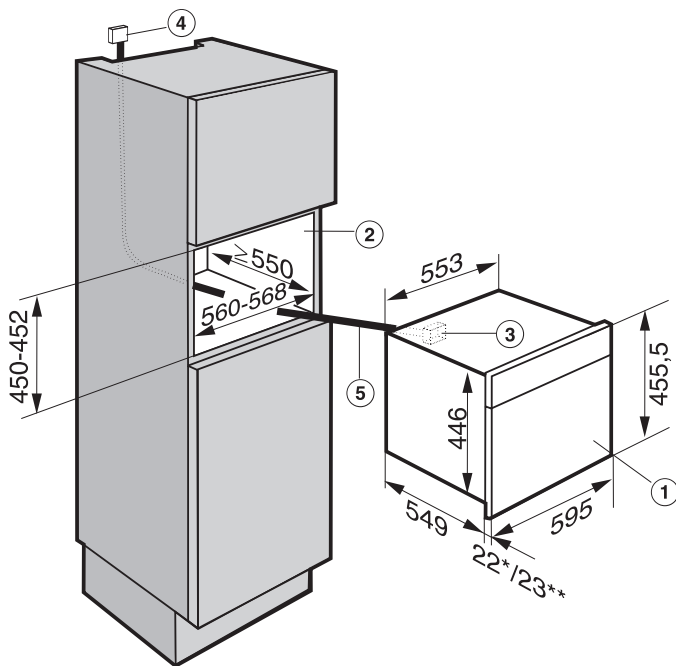
► Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non usarle quindi per collegare il forno a vapore alla rete elettrica.

► A installazione ultimata, la presa deve essere facilmente accessibile.

► Il forno a vapore deve essere installato in modo da vedere il contenuto del recipiente di cottura sul ripiano più in alto. In tal modo si eviterà di ustionarsi a causa dei cibi caldi e dell'acqua che potrebbero traboccare.

I dati dimensionali sono indicati in mm.
--

Incasso in un armadio a colonna



* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

① forno a vapore da incasso

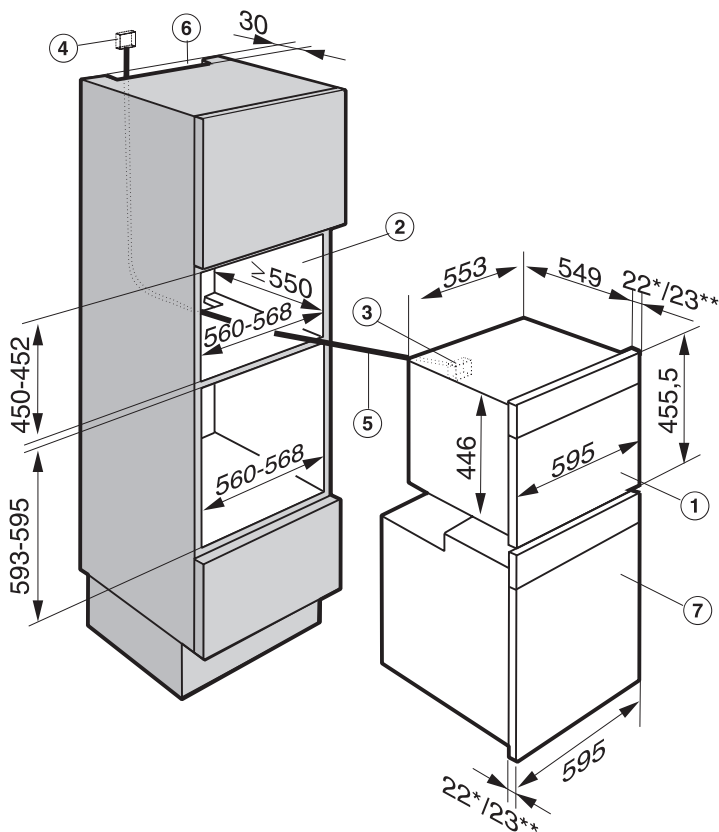
② vano incasso

③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo elettrico

Incasso in combinazione con forno convenzionale



* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

① forno a vapore da incasso

② vano incasso

③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

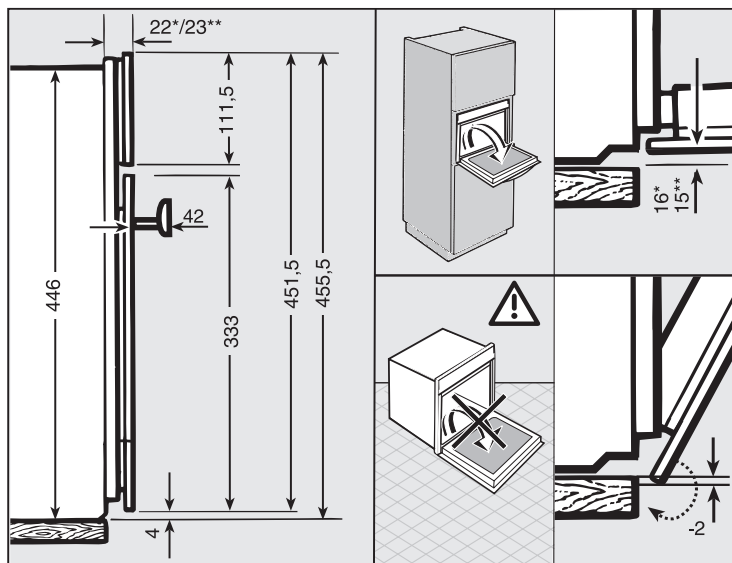
⑤ cavo elettrico

⑥ apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno con pirolisi

⑦ forno convenzionale

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Dimensioni dettagliate parte frontale forno a vapore



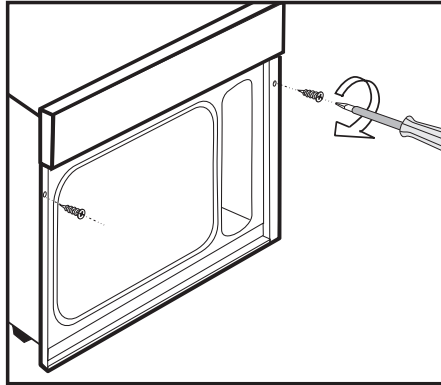
* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

Incassare l'apparecchio

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

L'apparecchio deve essere posizionato a piombo affinché il serbatoio per l'acqua funzioni perfettamente.
Una divergenza di 2° al massimo non compromette il funzionamento.



- Fissare l'apparecchio con le viti da legno in dotazione 3,5x25 mm a destra e a sinistra alle pareti laterali del mobile d'incasso.

Collegamento elettrico

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

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

Se, a installazione ultimata, la presa non fosse più accessibile o è previsto un collegamento elettrico fisso, si dovrà installare un interruttore onnipolare. L'apertura tra i contatti dovrà essere di almeno 3 mm, ad esempio: interruttori automatici, fusibile e protezione.

Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, si dovrà sostituire con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il fabbricante o il servizio assistenza Miele.

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

La casa produttrice declina tutte le responsabilità per danni e infortuni diretti o indiretti derivanti da operazioni di installazione o collegamenti elettrici errati.

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

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

Assorbimento complessivo

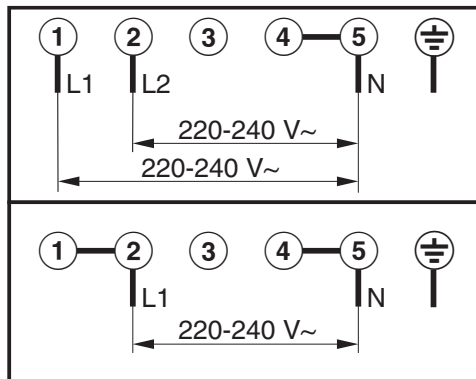
v. targhetta di matricola

Collegamento e protezione

AC 400 V 2N / 50 Hz

interruttore automatico di massima corrente 10 A

caratteristica di stacco: tipo B o C



Interruttore automatico corrente di guasto

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

Collegamento elettrico

Staccare l'apparecchio dalla rete

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

- **fusibili**
svitare completamente e
togliere dalla sede il fusibile,
oppure:
- **sicurezze automatiche a vite**
premere il pulsante di controllo (rosso)
finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce,
oppure:
- **sicurezze automatiche incorporate**
(interruttore automatico,
min. tipo B o C!):
spostare la levetta da 1 (On)
su 0 (Off),
oppure:
- **interruttore di sicurezza FI**
(interruttore automatico corrente di guasto),
spostare l'interruttore principale da 1 (On) su 0 (Off), oppure
azionare il pulsante di controllo.

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

Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia

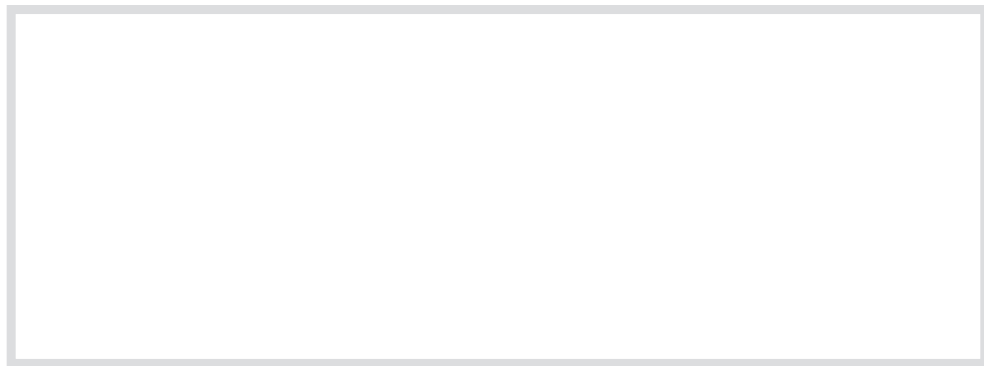
Se i guasti non possono venire eliminati dall'utente, contattare

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

Telefono	0 800 800 222
Fax	056 417 29 04

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

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata nella pri-



ma pagina del libretto delle istruzioni.

Durata e condizioni di garanzia

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



Miele AG

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

Miele SA

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

Germania

Miele & Cie. KG

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

DG 6600