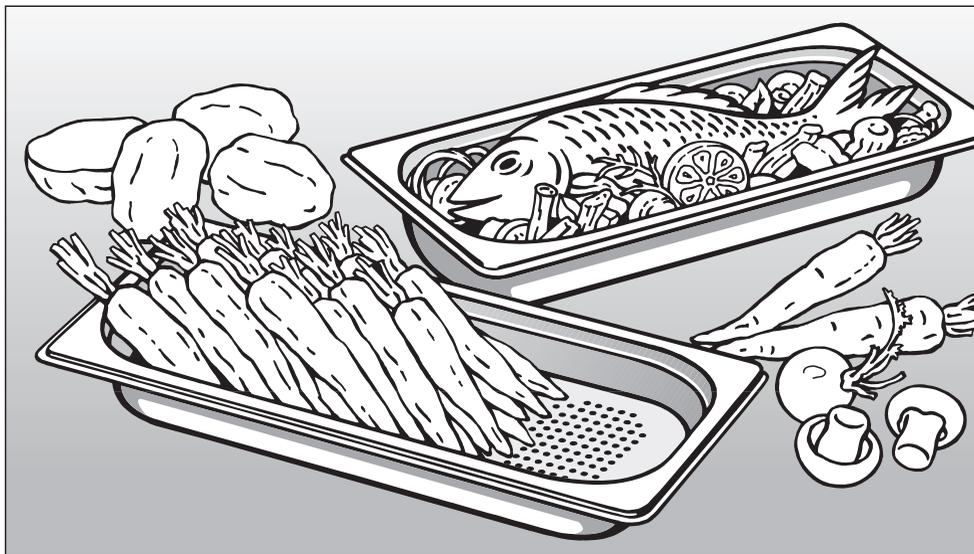


Istruzioni d'uso e di montaggio



Forno a vapore DG 6100 DG 6200

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

it - IT

Indice

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze	5
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	12
Descrizione apparecchio	13
Descrizione	13
Accessori in dotazione	14
Funzionamento	15
Area comandi	15
Vaschetta di raccolta	16
Serbatoio acqua	16
Rumori	17
Temperatura	17
Consigli	17
Tempo di cottura	17
Fase di riscaldamento	18
Fase di cottura	18
Riduzione vapore	18
Al primo avvio	19
Prima pulizia	19
Impostare la durezza dell'acqua	19
Regolare il punto di ebollizione	20
Impostazione	21
Preparazione	21
Impostare temperatura e durata	21
Al termine del procedimento	22
Dopo l'uso	22
Uso	23
Durante il funzionamento	23
Interrompere il procedimento	23
Modificare la temperatura	23
Modificare la durata	23
Se manca acqua	24
Programmi automatici	25

Informazioni importanti	27
Peculiarità della cottura a vapore	27
Recipienti di cottura	27
Recipienti di cottura	27
Stoviglie proprie	27
Vaschetta di raccolta	28
Ripiano di introduzione	28
Alimenti surgelati	28
Temperatura	28
Tempo di cottura	29
Cuocere nel liquido	29
Ricette personalizzate	29
Cottura a vapore	30
Verdure	30
Carne	34
Insaccati	36
Pesce	37
Crostacei	40
Molluschi	41
Riso	42
Pasta	43
Canederli	44
Cereali	45
Legumi, secchi	46
Uova	48
Frutta	49
Cottura menù	50
Applicazioni speciali	52
Riscaldare	52
Scongelare	54
Conservazione	58
Estrarre il succo	61
Impostazioni	62

Indice

Pulizia e manutenzione	64
Frontale dell'apparecchio	65
Vano cottura	66
Aprisportello automatico	66
Accessori	67
Decalcificare	68
Sportello dell'apparecchio	70
Guasti, cosa fare?	72
Accessori su richiesta	75
Recipienti di cottura	75
Prodotti per la pulizia	77
Varie	78
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	79
Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso	80
Incasso in un mobile a colonna	80
Incasso in un mobile base	81
Montaggio: combinazione con un forno tradizionale	82
Misure dettagliate del frontale del forno a vapore	83
Fissare l'apparecchio	84
Allacciamento elettrico	85
Assistenza tecnica / Targhetta dati	87
Servizio Clienti	87
Informazioni importanti sulla garanzia	87
Targhetta dati	87

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Uso previsto

▶ Questo forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico.

▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

▶ Il forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico e deve essere utilizzato sempre nei limiti di questo uso e non per scopi diversi da quelli per il quale è stato progettato. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono pulire il forno a vapore senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini se si trovano nelle immediate vicinanze del forno a vapore; non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ Pericolo di soffocamento.
I bambini possono avvolgersi per gioco nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicola) oppure infilarlo in testa e quindi soffocare.
Tenere lontano dai bambini questo genere di materiale.
- ▶ Pericolo di ustione per il vapore molto caldo!
La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. I bambini non devono aprire lo sportello quando il forno a vapore è in funzione. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato. Non si corre in questo modo il rischio che possano ustionarsi.
- ▶ Pericolo di ferirsi. La portata dello sportello è di max. 8 kg.
S'incorre nel pericolo di inciamparsi o di danneggiarlo.
Inoltre impedire loro di appoggiarsi o sedersi sullo sportello dell'apparecchio aperto o addirittura di appendersi allo stesso.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e di manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un forno a vapore danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno a vapore è allacciato a un regolare conduttore di protezione. Questo presupposto per la sicurezza deve essere garantito. In caso di dubbi far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione), riportati sulla targhetta, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché non si verifichino danni all'apparecchio. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno a vapore deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

▶ Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

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

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

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

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

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

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

Controllare quanto segue:

- disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
- svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
- staccare la spina (ove presente) dalla prese.
In questo caso non afferrare il cavo, bensì la spina.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

► Pericolo di ustionarsi!

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.

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

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

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

► Pericolo di ustionarsi.

Al termine del procedimento di cottura, nel generatore di vapore c'è acqua molto calda. Quest'acqua viene riconvogliata nel serbatoio di acqua. Accertarsi inoltre che il serbatoio di acqua non si rovesci quando lo si introduce nell'apposita sede o lo si preleva.

► Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

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

Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.

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

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

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► La portata dello sportello è di max. 8 kg.
Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

Pulizia e manutenzione

► Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito.
Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

► Il vetro delle lastre dello sportello può danneggiarsi a causa di graffi.
Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o spazzole ruvide e raschietti in metallo per pulire le lastre dello sportello.

► Le griglie di introduzione possono essere smontate per pulire il vano cottura (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
Rimontarli in ordine corretto e non utilizzare mai il forno a vapore senza averli prima montati.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

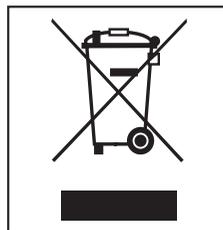
ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

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

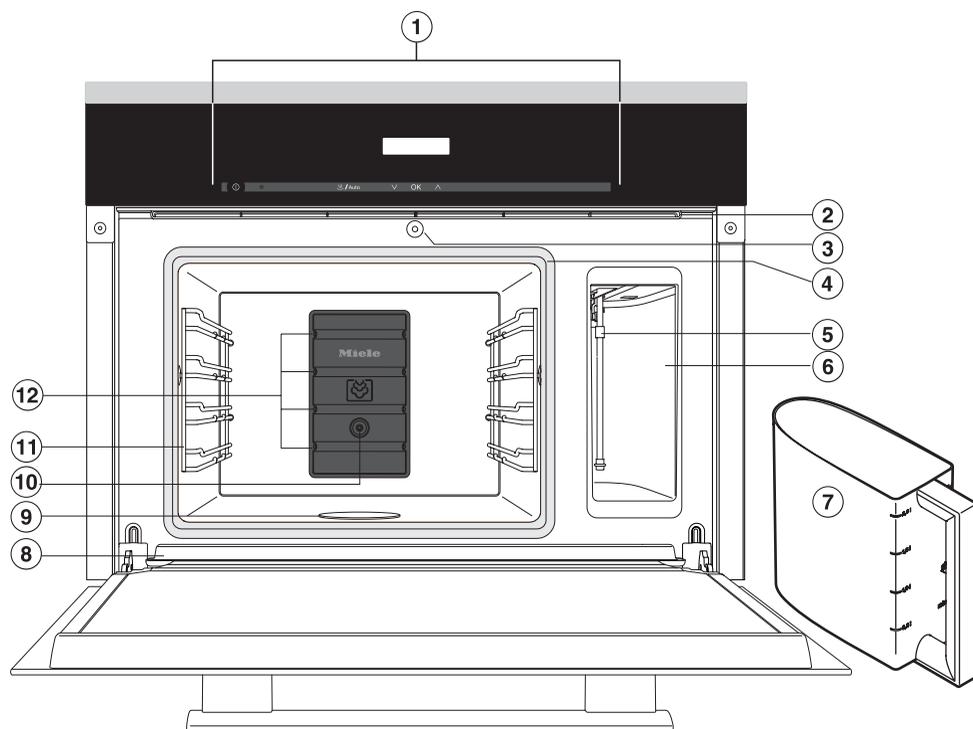
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

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



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

Descrizione



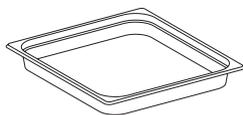
- ① Area comandi
- ② Fuoriuscita vapore
- ③ Apriportello automatico per riduzione vapore
- ④ Guarnizione sportello
- ⑤ Tubicino di aspirazione
- ⑥ Vano per il serbatoio dell'acqua
- ⑦ Serbatoio acqua
- ⑧ Canaletta di raccolta (del vano cottura)
- ⑨ Resistenza di riscaldamento
- ⑩ Sensore temperatura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

Descrizione apparecchio

Accessori in dotazione

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

Vaschetta di raccolta DGG 21



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

DGGL 8



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

DGGL 1



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

Griglia



Per appoggiarvi le proprie stoviglie

Pastiglie decalcificanti

Per decalcificare l'apparecchio

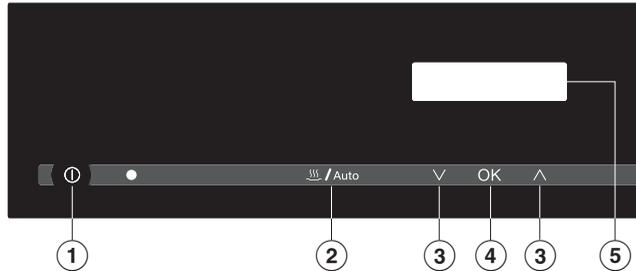
Ricettario Miele "Cucinare a vapore"

Le migliori ricette dalla cucina-laboratorio Miele

Area comandi

L'apparecchio funziona toccando leggermente i tasti sensori ① - ④. Ogni operazione è confermata dall'emissione di un tono. L'emissione di tale tono (acustica tasti) può essere disattivata (v. capitolo "Impostazioni").

Nel corso del funzionamento, a display ⑤ vengono visualizzati simboli e cifre.



Tasti sensori

	Tasto/i	Funzione
①	①	- accendere e spegnere l'apparecchio - richiamare il procedimento di decalcificazione
②	☞/Auto	Alternare tra - cottura a vapore - programma automatico
③	▼ ▲	- impostare temperatura e durata - "sfogliare" nella programmazione
④	OK	Conferma della temperatura/durata/selezione
	① + ▼	Richiamare la programmazione

Funzionamento

Display

Display	Significato
	Cottura a vapore
	Mancanza di acqua oppure serbatoio acqua assente
Cifra/e + Auto A	Programma automatico
Cifre + °C	Temperatura
Cifre + h	Tempo di cottura
Cifra/e + 	L'apparecchio deve essere decalcificato.

Vaschetta di raccolta

Introdurre la vaschetta di raccolta sempre al livello di introduzione più basso quando si cuoce nei recipienti di cottura forati. Il liquido che dovesse sgocciolare si raccoglie nella vaschetta ed è più facile da rimuovere.

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

Serbatoio acqua

La quantità massima è di 2,0 litri, la minima 0,5 litri. Sul serbatoio di acqua sono apposte delle tacche. Non superare mai la tacca superiore.

Il valore del consumo idrico dipende dall'alimento. L'apertura dello sportello del vano cottura nel corso del procedimento accresce il consumo di acqua.

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

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

Rumori

Dopo aver acceso l'apparecchio, nel corso del funzionamento e dopo averlo spento si sente un rumore (brusio). Questo rumore non presuppone un malfunzionamento oppure un difetto dell'apparecchio. Si verifica quando l'acqua affluisce e viene scaricata.

Temperatura

Il range di temperature impostabili va da 40°C a 100°C. Quando si accende il forno, la temperatura impostata è 100°C. La temperatura è modificabile in scatti di 5°C.

Consigli

100 °C:
Cottura in generale di tutti gli alimenti
Riscaldare
Cottura menù
Conservare
Estrarre il succo
.....

85 °C:
Cottura delicata del pesce

60 °C:
Scongelare

40 °C
Far lievitare impasti di pane
Preparare yogurt
.....

Tempo di cottura

E' possibile impostare una durata compresa tra 1 minuto (0:01) e 9 ore e 59 minuti (9:59).

Funzionamento

Fase di riscaldamento

Nella fase di riscaldamento, il vano cottura si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata. Sul display compare l'indicazione della temperatura crescente.

La durata di questa fase dipende dalla quantità di alimenti e ovviamente dalla temperatura. In generale dura ca. 5 minuti e aumenta se si preparano alimenti freddi o surgelati.

Fase di cottura

Una volta raggiunta la temperatura impostata ha inizio la fase di cottura. Durante tale fase, sul display viene visualizzato il tempo che manca al termine (tempo residuo).

Riduzione vapore

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

La riduzione di vapore funzione può comunque essere disattivata (v. al capitolo "Impostazioni"). Se è disattivata, quando si apre lo sportello fuoriesce tanto vapore.

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

Al primo avvio

Regolare il punto di ebollizione

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

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

- Far funzionare l'apparecchio a 100 °C per 15 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Come si imposta".

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

Preparazione

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

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

- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Inserire eventualmente la vaschetta di raccolta al livello di introduzione più basso.
- Introdurre le pietanze.
- Accendere il tasto sensore ①.

Impostare temperatura e durata

Sul display compare , "°C" e "100" lampeggia.



- Se si vuole cucinare a 100°C confermare con OK.

Se invece si cucinano pietanze che richiedono una cottura più delicata, ridurre la temperatura sfiorando il tasto **▼**. Confermare con "OK".



Dopo aver confermato la temperatura, sul display compaiono 3 zeri e la lettera "h".

- Sfiando il tasto **▲** (da 0:00 in su) o il tasto **▼** (da 9:59 in giù) impostare il tempo desiderato.
- Confermare con OK.

Dopo la conferma, l'apparecchio si avvia automaticamente.

Se le impostazioni non si concludono entro 15 minuti, l'apparecchio si spegne da solo.

Impostazione

Al termine del procedimento

Una volta trascorso il tempo di cottura suona un segnale acustico e sul display compaiono 3 zeri e una "h".

- Spegnere l'apparecchio.

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

Pericolo di ustionarsi!

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

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

Dopo l'uso

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

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

Durante il funzionamento

Interrompere il procedimento

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

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

Pericolo di bruciarsi.

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

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

Il procedimento si interrompe non appena viene chiuso lo sportello.

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

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

Modificare la temperatura

La temperatura può essere modificata in ogni momento anche mentre il forno è in funzione. Toccare 1 volta brevemente il tasto OK. Il display passa all'impostazione della temperatura e "C" lampeggia. Impostare la temperatura nel modo precedentemente descritto.

Modificare la durata

Il tempo di cottura può essere modificato in ogni momento anche mentre il forno è in funzione. Toccare 2 volte brevemente il tasto OK. Il display passa all'impostazione tempo di cottura e "h" lampeggia. Impostare il tempo di cottura nel modo precedentemente descritto.

Uso

Se manca acqua

Se manca acqua, sul display lampeggia il simbolo  e suona un segnale acustico.

- Estrarre il serbatoio e riempirlo d'acqua.
- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Chiudere lo sportello.

Il procedimento continua.

Programmi automatici

Il forno a vapore è dotato di 20 programmi automatici per la preparazione di verdure. Temperatura e durata sono preimpostate; la verdura deve essere preparata solo in base alle indicazioni (v. tabella).

Procedura

- Preparare la verdura e metterla in un recipiente di cottura forato.
- Inserire la vaschetta di raccolta al livello di introduzione più basso. Il recipiente di cottura con verdure può essere introdotto dove si preferisce.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e reinsertirlo.
- Accendere l'apparecchio.
- Toccare il tasto /Auto.
- Selezionare con \blacktriangledown o \blacktriangle il programma desiderato, p.es. A12.
- Confermare con "OK".

Indicazioni e suggerimenti relativi alla cottura a vapore delle verdure sono riportati al capitolo "Cottura a vapore > verdure".

Uso

Elenco programmi

Numero programma	Tipo di verdura	
A1	Cavolfiore	A rosette, metà
A2	Fagioli (verdi, gialli)	Alimento intero
A3	Broccoli	A rosette, metà
A4	Cavolo cinese	A listarelle
A5	Piselli	-
A6	Finocchio	A listarelle
A7	Cavolo rapa	A fiammifero
A8	Zucca	A dadini
A9	Mais	Pannocchie
A10	Carote	A dadi/fiammifero/listarelle
A11	Peperoni	A listarelle
A12	Patate lesse con buccia	non farinose, a metà
A13	Porri	Ad anelli
A14	Cavolo romanesco	A rosette, metà
A15	Cavoletti di Bruxelles	-
A16	Insalata di patate	non farinose, in quarti
A17	Asparagi verdi	A metà
A18	Asparagi, bianchi	A metà
A19	Spinaci	-
A20	Taccole	-

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

Peculiarità della cottura a vapore

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

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

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura

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

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

Stoviglie proprie

Si possono utilizzare anche stoviglie proprie. Attenzione!

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

Informazioni importanti

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

Vaschetta di raccolta

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

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

Ripiano di introduzione

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

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

Alimenti surgelati

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

Temperatura

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

Combinazione con cassetto Gourmet

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

Tempo di cottura

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

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

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

Cuocere nel liquido

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

Ricette personalizzate

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

Cottura a vapore

Verdure

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

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

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

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

Recipienti di cottura

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

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

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

Ripiano di introduzione

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

Tempo di cottura

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

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

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

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

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

Impostazioni

Cottura a vapore ☁

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

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

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

Cottura a vapore

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

Cottura a vapore

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

Cottura a vapore

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

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

Preparazione

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

Tempo di cottura

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

Suggerimenti

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

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

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

Impostazioni

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

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

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

Cottura a vapore

Insaccati

Impostazioni

Cottura a vapore ☁

Temperatura: 90 °C

Durata: (v. tabella)

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

Pesce

Alimenti freschi

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

Alimenti surgelati

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

Preparazione

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

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

Recipienti di cottura

Imburrare i contenitori forati.

Ripiano di introduzione

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

Temperatura

85 °C - 90°C

Cottura delicata di pesci delicati come la sogliola.

100 °C

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

Cottura a vapore

Tempo di cottura

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

Più a lungo cuoce il pesce, più dura diventa la sua carne. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Se si ritiene che il pesce non sia sufficientemente cotto, proseguire la cottura per qualche altro minuto.

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

Suggerimenti

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

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

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

Per la preparazione del cosiddetto **pesce azzurro** il pesce deve essere cotto in acqua e aceto. E' importante non danneggiare la pelle del pesce. Pesci adatti a questa preparazione sono: trote, carpe, anguille e salmone.

Impostazioni

Cottura a vapore ☁

Temperatura: (v. tabella)

Durata: (v. tabella)

Cottura a vapore

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

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

Cottura a vapore

Crostacei

Preparazione

Scongelare i crostacei surgelati prima della cottura.

Sgusciarli, togliere l'intestino e lavarli.

Recipienti di cottura

Imburrare i contenitori forati.

Tempo di cottura

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

Se si cuociono i crostacei nel fondo oppure nella salsa, aggiungere qualche minuto al tempo indicato.

Impostazioni

Cottura a vapore ☁.

Temperatura: (v. tabella)

Durata: (v. tabella)

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

Molluschi

Alimenti freschi

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

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

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati.

Tempo di cottura

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

Impostazioni

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

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

Cottura a vapore

Riso

Il riso si gonfia durante la cottura per cui deve essere cotto in sostanze liquide. Il rapporto di riso e liquido dipende dal tipo di riso.

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

Impostazioni

Cottura a vapore ☁.

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

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

Pasta

Pasta secca

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

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

Alimenti freschi

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

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

Impostazioni

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

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

Cottura a vapore

Canederli

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

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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

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

Cereali

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

I cereali possono essere cotti interi o tritati.

Impostazioni

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

	Rapporto cereali : liquido	Durata in minuti
Amaranto	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Frumento verde, sminuzzato	1 : 1	7
Frumento verde intero	1 : 1	18–20
Avena intera	1 : 1	18
Avena sminuzzata	1 : 1	7
Miglio	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Segale intera	1 : 1	35
Segale sminuzzata	1 : 1	10
Frumento intero	1 : 1	30
Frumento sminuzzato	1 : 1	8

Cottura a vapore

Legumi, secchi

Prima della cottura, i legumi dovrebbero essere ammollati in acqua fredda per almeno 10 ore. L'ammollo li rende meglio digeribili e riduce il tempo di cottura.

Eccezione: le **lenticchie** non hanno bisogno di essere ammollate.

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

Impostazioni

Cottura a vapore ☁.

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

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

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

Cottura a vapore

Uova

Per preparare le uova sode, utilizzare recipienti forati.

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

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

Impostazioni

Cottura a vapore ☁.

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

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

Frutta

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

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

Consiglio

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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

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

Cottura a vapore

Cottura menù

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

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

Ripiano di introduzione

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

Temperatura

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

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

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

Tempo di cottura

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

Esempio

Riso 20 minuti
 Filetto di scorfano 6 minuti
 Broccoli 4 minuti

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

residuo = 4 minuti (3. tempo di cottura: broccoli)

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

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

Applicazioni speciali

Riscaldare

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

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

Recipienti di cottura

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

Durata

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

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

Suggerimenti

Per scaldare pietanze di grosse dimensioni gli arrostiti, tagliarli a porzioni.

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

Pietanze impanate, ad es. bistecche non rimangono croccanti.

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

Procedura

- Coprire gli alimenti con una fondina, oppure con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.
- Disporre i piatti in un recipiente di cottura forato sufficientemente grande.

Impostazioni

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

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

Applicazioni speciali

Scongelare

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

Temperatura

La temperatura di scongelamento ottimale è di 60°C.

Eccezioni: Carne macinata e selvaggina 50°C

Cosa fare prima / dopo

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

Eccezioni:

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

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

Recipienti di cottura

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

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

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

Suggerimenti

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

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

Una volta scongelati gli alimenti non possono più essere ricongelati.

Scongela i piatti pronti come indicato sulla confezione.

Impostazioni

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

Applicazioni speciali

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

Applicazioni speciali

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

Applicazioni speciali

Conservazione

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

Vasetti

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

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

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

Frutta

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

Eliminare il picciolo, i semi o i noccioli.

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

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

Verdure

Lavare, mondare e tagliare la verdura.

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

Livello riempimento

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

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

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

Suggerimenti

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

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

Procedura

- Inserire la vaschetta di raccolta all'ultimo livello di introduzione e metterci sopra un recipiente di cottura forato.
- Disporre i vasi delle stesse dimensioni in un recipiente di cottura forato. I vasetti non devono toccarsi.

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: (v. tabella)

Durata: (v. tabella)

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

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

Applicazioni speciali

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

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

Estrarre il succo

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

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

Preparazione

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

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

Suggerimenti

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

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

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

Procedura

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

Impostazioni

Cottura a vapore 
Temperatura: 100 °C
Durata: 40-70 minuti

Impostazioni

Di serie l'apparecchio è predisposto per determinate impostazioni. È possibile modificare le impostazioni indicate in tabella.

L'apparecchio deve essere **spento**.

- Toccare e tenere premuto il tasto sensore ▼.
- Mentre il tasto sensore ▼ viene mantenuto premuto toccare 1 volta brevemente il tasto sensore ①.

Sul display appare P1.

- Toccare più volte il tasto sensore ▲ oppure ▼, finché sul display compare la funzione di programmazione desiderata.
- Confermare con "OK".
- Toccare più volte il tasto sensore ▲ oppure ▼, finché sul display compare lo stato desiderato.
- Confermare con "OK".
- Dopo aver modificato le impostazioni desiderate, spegnere l'apparecchio.

L'impostazione di serie è rappresentata in **grassetto**.

Programma		Stato*	
P1	Durezza acqua	S1 S2 S3	dolce (<1,5 mmol/l, <8,4 °dH) media (1,5 - 2,5 mmol/l, 8,4–14 °dH) dura (>2,5 mmol/l, >14 °dH)
P2	Segnali acustici	S1 S2 S3 S4	molto basso basso alto molto alto
P3	Acustica tasti	S0 S1	off on
P4	Riduzione vapore	S0 S1	off on
P5	Unità temperatura	S1 S2	°C °F
P6	Modalità demo	S0 S1	off on

L'area di durezza dell'acqua sul luogo di installazione può essere richiesta all'azienda competente della zona in cui si vive.

Pulizia e manutenzione

 Pericolo di ferirsi.

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

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

Pericolo di danneggiamento.

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

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

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

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

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

Frontale dell'apparecchio

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

Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Alla fine asciugare con un panno morbido.

Per la pulizia è adatto anche un panno pulito in microfibra, leggermente inumidito senza detersivo.

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

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

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

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

Pulizia e manutenzione

Vano cottura

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

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

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

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

Aprisportello automatico

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

Accessori

Leccarda, griglia, recipienti per la cottura

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

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

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

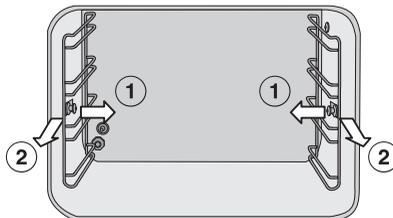
Serbatoio acqua

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

Griglie di introduzione

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

- Estrarre le griglie prima lateralmente ① e poi verso di sé ②.
- Per rimetterle in sede, effettuare le operazioni in senso inverso: prima agganciarle sul lato posteriore poi fissarle lateralmente.



Pulizia e manutenzione

Decalcificare

Per la decalcificazione utilizzare esclusivamente le speciali compresse decalcificanti Miele (v. capitolo "Accessori su richiesta"), per evitare che l'apparecchio subisca danni.

Fare attenzione a che il decalcificante non giunga sulla maniglia dello sportello o sui pannelli in metallo perché può causare la formazione di macchie. Eliminare subito con un panno il decalcificante.

Dopo un certo tempo è necessario decalcificare l'apparecchio. Quando arriva il momento di eseguire la decalcificazione, dopo l'accensione sul display appaiono il simbolo di decalcificazione  e la cifra 10. La cifra indica che rimangono ancora 10 processi di cottura.

Se non si decalcifica immediatamente l'apparecchio, alla successiva accensione viene visualizzato  ecc.

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

Si consiglia di decalcificare l'apparecchio prima del blocco.

10

10

10

0:38

- Toccare il tasto sensore  finché a display compaiono il simbolo  e il tempo "0:38 h".
- Versare 1,0 l di acqua fredda nel serbatoio e aggiungere 2 compresse per la decalcificazione Miele.
- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Confermare con "OK".

I due punti lampeggiano e il simbolo  rimane acceso. Si avvia il procedimento di decalcificazione.

Il procedimento di decalcificazione può essere interrotto solo nei primi 6 minuti.

Non spegnere assolutamente l'apparecchio prima che il procedimento di decalcificazione sia terminato altrimenti è necessario riavviarlo.

Quando mancano 15 minuti al termine suona un segnale e sul display lampeggia il simbolo ?☰

- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua.
- Risciacquare con cura il serbatoio dell'acqua.
- Riempire il serbatoio con 1 l di acqua e reinserirlo.

Il simbolo ☰ si spegne e appare il simbolo ☞.

- Confermare con "OK".

Il procedimento di decalcificazione continua.

Quando mancano 11 minuti al termine suona un segnale e sul display lampeggia il simbolo ☞. Ripetere il procedimento.

Al termine della decalcificazione

Una volta terminata la decalcificazione, suona un segnale.

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

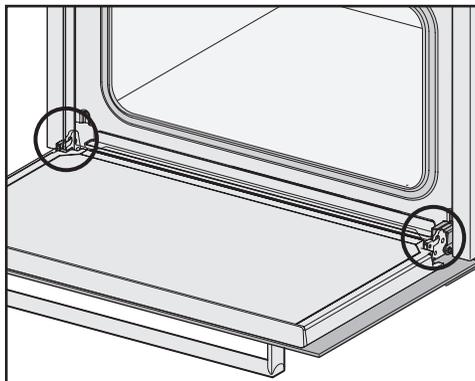
Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Pulizia e manutenzione

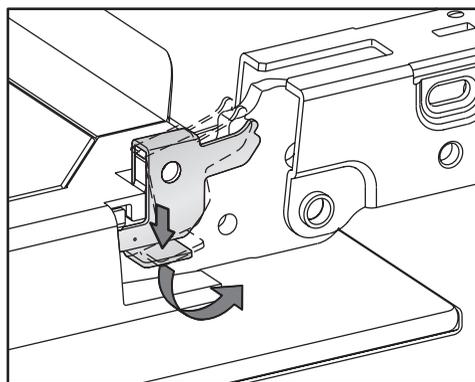
Sportello dell'apparecchio

Rimozione

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



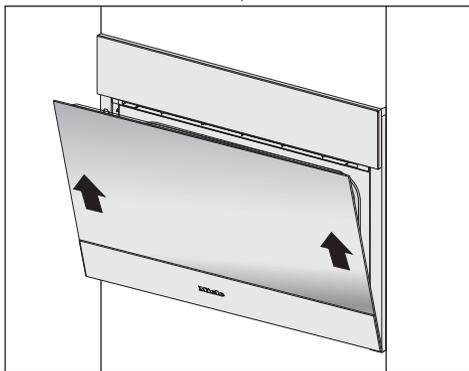
- Aprire completamente lo sportello.
- Sbloccare le staffe d'arresto sulle due cerniere dello sportello, facendo pressione. Ruotare le staffe d'arresto in posizione obliqua fino alla battuta percettibile.



Pericolo di ferimento!

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

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.
- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo obliquamente verso l'alto.



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

Montaggio

- Posizionare lo sportello di nuovo sui supporti.

Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

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

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

Guasti, cosa fare?

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

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

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

Problema	Causa e rimozione
Non è possibile accendere il forno.	<p>È scattato il fusibile/È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Attivare il fusibile/Ripristinare l'interruttore dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati). <p>Può essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui<ul style="list-style-type: none">– disinserire l'interruttore automatico principale oppure– disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). <p>Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.</p>
Il forno non riscalda.	<p>È impostata la modalità demo.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Disattivare la modalità demo (v. capitolo "Impostazioni"). <p>Il vano cottura si è riscaldato per il funzionamento del cassetto Gourmet montato sotto.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aprire lo sportello e lasciare raffreddare il vano cottura.

Problema	Causa e rimozione
Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola?	L'apparecchio è dotato di una ventola che convoglia le fiamme del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Dopo un po' di tempo si spegne automaticamente.
Dopo aver acceso l'apparecchio, nel corso del funzionamento e dopo averlo spento si sente un rumore (brusio).	Questo rumore non presuppone un malfunzionamento oppure un difetto dell'apparecchio. Si verifica quando l'acqua affluisce e viene scaricata.
L'apparecchio non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco?	La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento si differenzia da quello vecchio per almeno 300 metri di altitudine. <ul style="list-style-type: none">■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. capitolo "Pulizia e manutenzione > Decalcificazione").
Durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti?	Lo sportello non è chiuso bene. <ul style="list-style-type: none">■ Chiudere lo sportello. La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente. <ul style="list-style-type: none">■ Eventualmente premere la guarnizione in modo che sia applicata uniformemente su ogni punto. La guarnizione dello sportello è danneggiata, p.es. ci sono delle crepe. <ul style="list-style-type: none">■ Sostituire la guarnizione dello sportello. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.
Rimettendo in funzione l'apparecchio si avverte un sibilo.	Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un sibilo. Non si tratta di un guasto.

Guasti, cosa fare?

Problema	Causa e rimozione
A display appare il simbolo  e suona un segnale.	<p>Il serbatoio non è inserito nell'apparecchio fino alla battuta d'arresto.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Estrarre il serbatoio dell'acqua e reinsertirlo fino alla battuta d'arresto. <p>Nel serbatoio non c'è acqua a sufficienza. Il livello dell'acqua deve trovarsi tra le due tacche.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Riempire il serbatoio con acqua.
A display appare  e una cifra tra 7 e 10. "0:37h" e  lampeggiano.	<p>L'apparecchio deve essere decalcificato.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Procedere come descritto al capitolo "Decalcificazione".
Sul display del forno è visualizzata una F associata a un numero?	
F 44 F 195	<p>Errore di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnere l'apparecchio e dopo pochi minuti riaccenderlo. <p>Se sul display compare ancora la segnalazione di guasto, rivolgersi all'assistenza tecnica.</p>
F .. altre segnalazioni di guasto	<p>Difetto tecnico.</p> <p>Spegnere l'apparecchio e rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.</p>

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

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

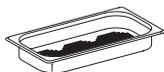


In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. retro) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Recipienti di cottura

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

DGGL 1



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

DGG 2



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

DGG 3



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

DGGL 4



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

Accessori su richiesta

DGGL 5



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

DGGL 6



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

DGG 7



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

DGGL 8



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

DGGL 13



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

DGD 1/3



Coperchio per recipiente 325 x 175 mm

DGD 1/2



Coperchio per recipiente 325 x 265 mm

Vaschetta di raccolta



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

Griglia



Per appoggiarvi le proprie stoviglie

Prodotti per la pulizia

Pastiglie decalcificanti 6 pezzi



Per decalcificare l'apparecchio

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml

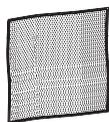


Per rimuovere le decolorazioni della resistenza sul fondo do-
vute al gocciolamento di liquidi.

Per rimuovere decolorazioni dai recipienti di cottura.

Accessori su richiesta

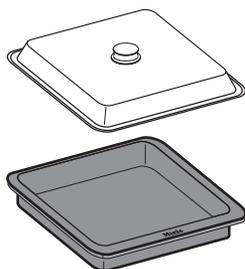
Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve

Varie

Casseruola multiuso KMB 5000-S



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

Non adatta per piani di cottura a gas.

Capacità max.: 2,5 kg

325 x 260 x 65 mm (LxPxH)

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

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

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

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

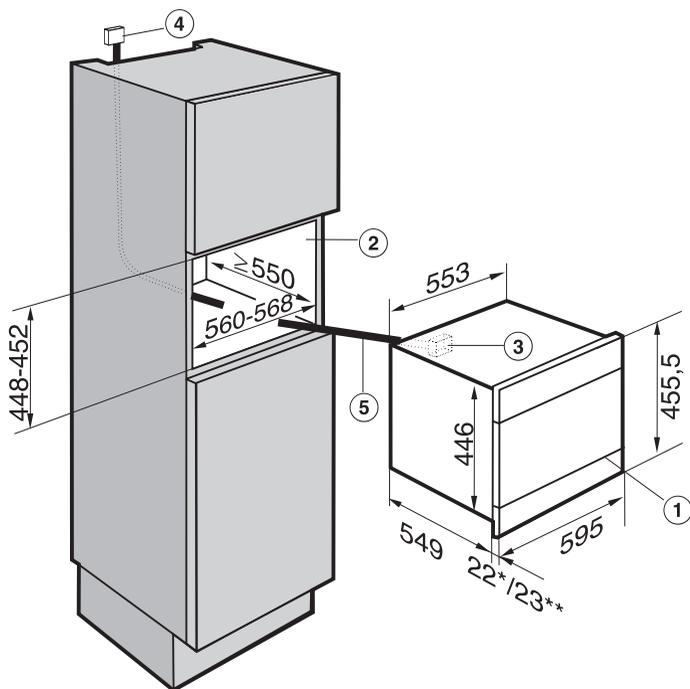
► La presa deve essere facilmente accessibile dopo l'incasso dell'apparecchio.

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

Le misure sono espresse in "mm".

Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso

Incasso in un mobile a colonna



* Apparecchi con frontale in vetro

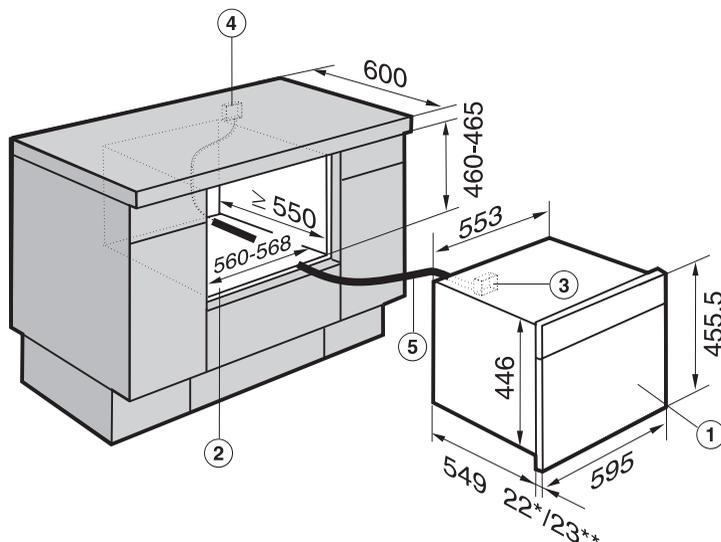
** Apparecchi con frontale in metallo

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

Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso

Incasso in un mobile base

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

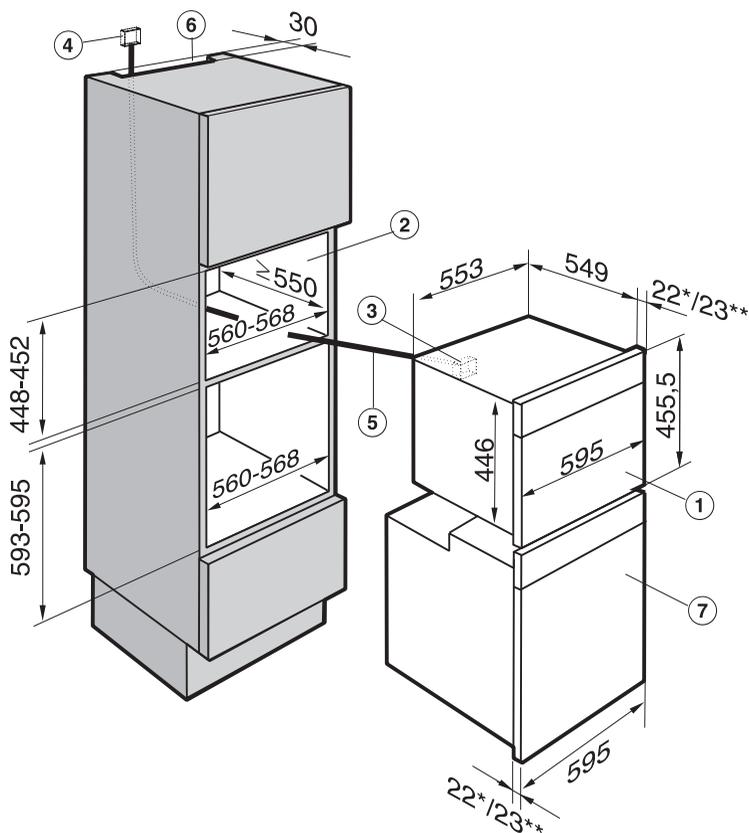


* Apparecchi con frontale in vetro
** Apparecchi con frontale in metallo

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

Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso

Montaggio: combinazione con un forno tradizionale



* Apparecchi con frontale in vetro

** Apparecchi con frontale in metallo

① Forno a vapore da incasso

② Nicchia d'incasso

③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione

④ Punto consigliato per l'allacciamento elettrico

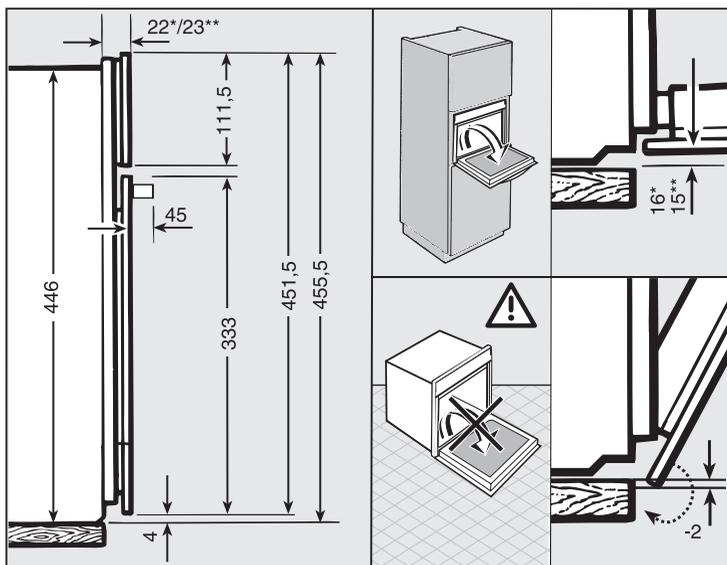
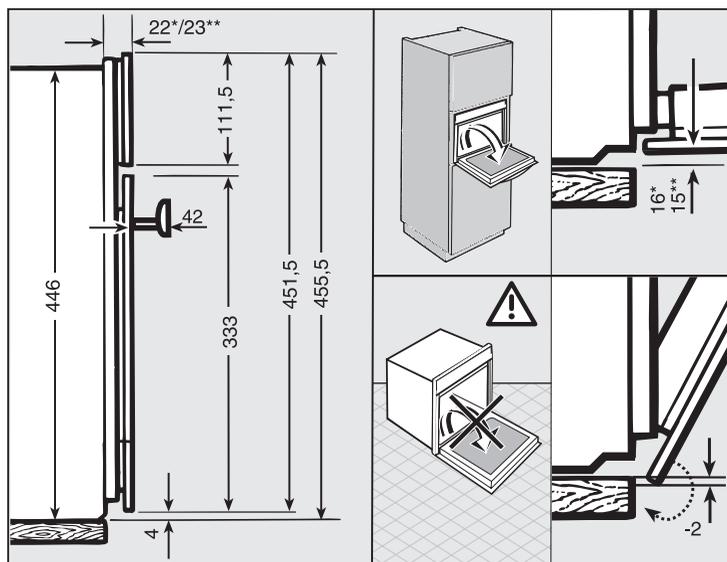
⑤ Cavo di alimentazione

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

⑦ Forno

Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso

Misure dettagliate del frontale del forno a vapore



* Apparecchi con frontale in vetro

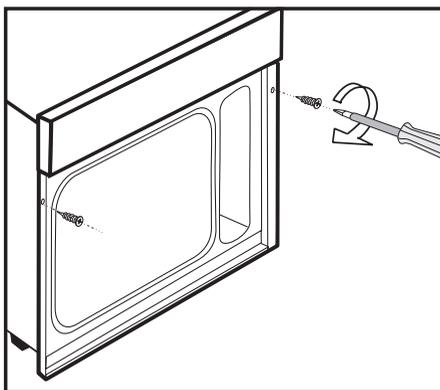
** Apparecchi con frontale in metallo

Fissare l'apparecchio

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Allacciamento elettrico

Potenza assorbita

v. targhetta dati

Allacciamento e protezione

AC 230 V / 50 Hz

Interruttore di sovraccarico 16 A

Caratteristica di stacco tipo B o C

Interruttore differenziale (salvavita)

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

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

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

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

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

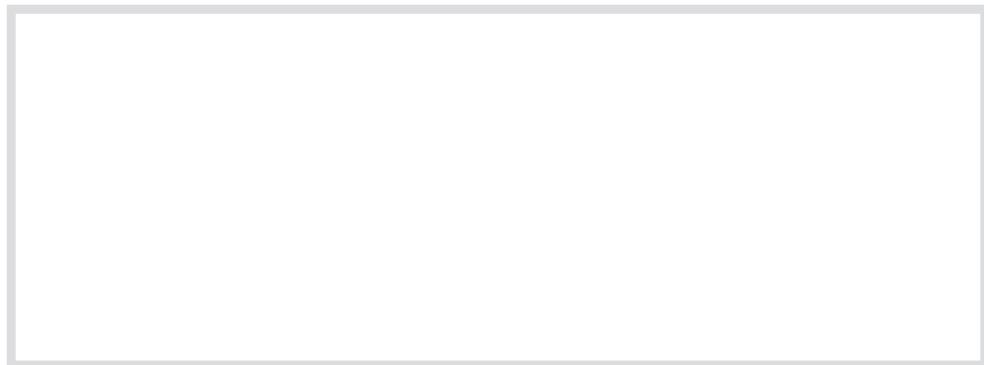
Servizio Clienti

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



Informazioni importanti sulla garanzia

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



Targhetta dati

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

Miele

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto Miele. Con il Suo nuovo acquisto Lei entra in un mondo esclusivo di qualità e servizi. Registri il Suo prodotto sul sito www.miele.it o chiami il Numero Unico del Servizio Clienti Miele e richiedi il Miele Welcome Service per la verifica della corretta installazione del Suo elettrodomestico da parte di un tecnico specializzato direttamente a casa Sua.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

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

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



www.miele-shop.com

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

Salvo modifiche e/o omissioni / 0913

M.-Nr. 09 595 900 / 00



Servizio Clienti
199.155.155

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



Contact Center
899-809050

Lunedì - Venerdì ore 8-18

Da rete fissa Telecom 22,93 cent/min + 10,33 cent alla risposta; da altre reti rivolgersi al proprio operatore. Richiedere eventualmente l'abilitazione al gestore telefonico.



www.miele.it
info@miele.it