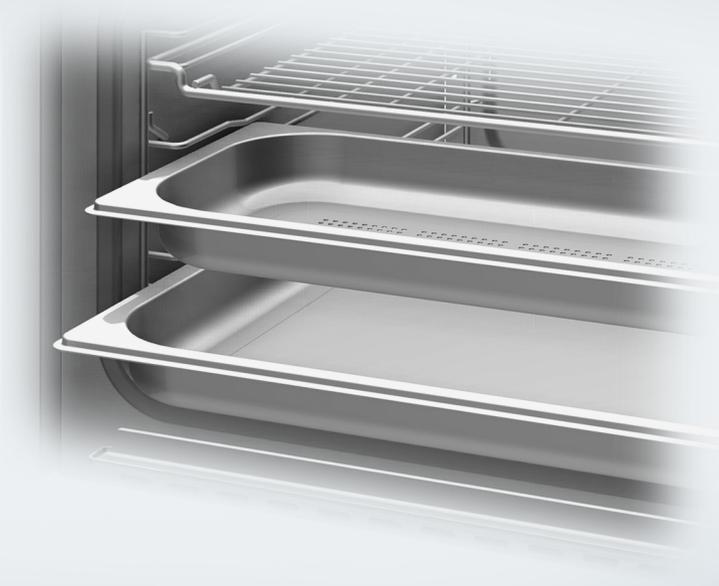


# Istruzioni d'uso e di montaggio

## 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

---

<b>Consigli e avvertenze</b> . . . . .	5
<b>Tutela dell'ambiente</b> . . . . .	12
<b>Descrizione apparecchio</b> . . . . .	13
Presentazione apparecchio . . . . .	13
Accessori in dotazione . . . . .	14
<b>Funzionamento</b> . . . . .	15
Zona comandi . . . . .	15
Leccarda . . . . .	16
Serbatoio per l'acqua . . . . .	16
Rumori . . . . .	17
Temperatura . . . . .	17
Raccomandazioni temperature . . . . .	17
Durata di cottura . . . . .	17
Fase riscaldamento . . . . .	18
Fase di cottura . . . . .	18
Riduzione vapore . . . . .	18
<b>Prima messa in funzione</b> . . . . .	19
Pulizie preliminari . . . . .	19
Impostare la durezza dell'acqua . . . . .	19
Regolare la temperatura di ebollizione . . . . .	20
<b>Norme operative</b> . . . . .	21
Operazioni preliminari . . . . .	21
Selezionare la temperatura e la durata . . . . .	21
Trascorso il tempo impostato . . . . .	22
Dopo l'uso . . . . .	22
<b>Uso</b> . . . . .	23
Durante la cottura . . . . .	23
Interrompere la cottura . . . . .	23
Modificare la temperatura . . . . .	23
Modificare la durata di cottura . . . . .	23
Se manca acqua . . . . .	24
Automatic . . . . .	25
<b>Nozioni pratiche e importanti</b> . . . . .	27
Gli attributi salienti della cottura al vapore . . . . .	27
Recipienti di cottura . . . . .	27
Recipienti di cottura . . . . .	27
Recipienti a disposizione . . . . .	27

Leccarda . . . . .	28
Ripiano . . . . .	28
Alimenti surgelati . . . . .	28
Temperatura . . . . .	29
Durata di cottura . . . . .	29
Cottura con liquido . . . . .	29
Ricette personali . . . . .	29
<b>Cottura al vapore</b> . . . . .	30
Verdura . . . . .	30
Carne . . . . .	34
Insaccati . . . . .	36
Pesce . . . . .	37
Crostacei . . . . .	40
Molluschi . . . . .	41
Riso . . . . .	42
Pasta . . . . .	43
Canederli . . . . .	44
Cereali . . . . .	45
Legumi, secchi . . . . .	46
Uova di gallina . . . . .	48
Frutta . . . . .	49
Cottura menù . . . . .	50
<b>Usi speciali</b> . . . . .	52
Riscaldare . . . . .	52
Scongelare . . . . .	54
Sterilizzare . . . . .	58
Estrarre succhi . . . . .	61
Preparare yogurt . . . . .	62
Far lievitare la pasta . . . . .	64
Stemperare gelatina . . . . .	64
Fondere cioccolato . . . . .	65
Pelare alimenti . . . . .	66
Conservare mele . . . . .	67
Sbollentare . . . . .	67
Rosolare cipolle . . . . .	68
Struggere la pancetta . . . . .	68
Igienizzare le stoviglie . . . . .	69
Riscaldare salviette umide . . . . .	69
Liquefare il miele . . . . .	70

# Indice

---

Preparare uova sbattute . . . . .	70
<b>Impostazioni</b> . . . . .	71
<b>Dati per gli istituti di controllo</b> . . . . .	73
<b>Manutenzione e pulizia</b> . . . . .	74
Parte anteriore . . . . .	75
Vano cottura. . . . .	76
Dispositivo automatico apertura sportello . . . . .	76
Accessori . . . . .	76
Griglie di supporto . . . . .	77
Decalcificare . . . . .	78
Sportello. . . . .	80
<b>Cosa fare se ...?</b> . . . . .	82
<b>Accessori acquistabili</b> . . . . .	85
Recipienti di cottura. . . . .	85
Prodotti per le pulizie e la manutenzione. . . . .	87
Varie. . . . .	88
<b>Avvertenze per l'installazione</b> . . . . .	89
<b>Dimensioni apparecchi e vano incasso</b> . . . . .	90
Incasso in un armadio a colonna. . . . .	90
Incasso in un mobile della base . . . . .	91
Incasso in combinazione con forno convenzionale. . . . .	92
Dimensioni dettagliate parte frontale forno a vapore . . . . .	93
<b>Incassare l'apparecchio</b> . . . . .	94
<b>Collegamento elettrico</b> . . . . .	95
<b>Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia</b> . . . . .	97

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.

## Consigli e avvertenze

---

### 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.

### Sorvegliare i bambini

► 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.

## Consigli e avvertenze

---

### 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).

- ▶ 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 il fusibile a vite dell'installazione elettrica, oppure
  - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica.  
Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

## Consigli e avvertenze

---

### 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 generatore di vapore rimane acqua calda, che viene ripompata nel serbatoio per l'acqua. Al momento di togliere 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 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.

► 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.

# Tutela dell'ambiente

---

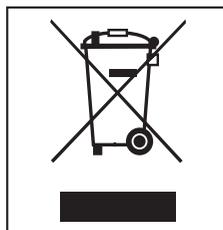
## Smaltimento imballaggio

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.

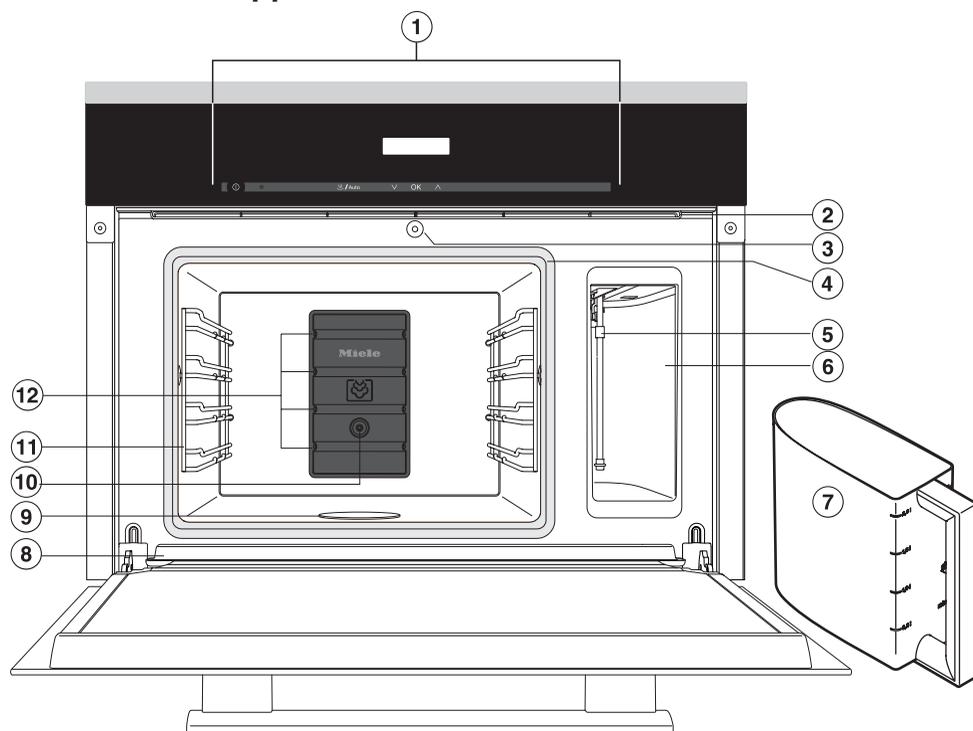
## Smaltimento apparecchio fuori uso

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.

## 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

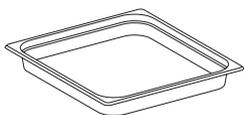
# Descrizione apparecchio

---

## Accessori in dotazione

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

### Leccarda DGG 21



per raccogliere il liquido che esce dagli alimenti  
325 x 430 x 40 mm (LxPxA)

### DGGL 8



1 recipiente con fori  
capienza 2,0 l / capienza utile 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (LxPxA)

### DGGL 1



2 recipienti con fori  
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (LxPxA)

### Griglia



per appoggiare i recipienti convenzionali

### Decalcificante in pastiglie

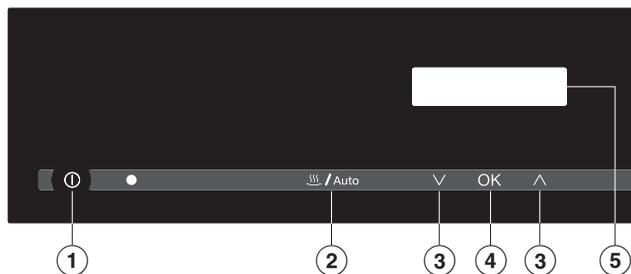
per decalcificare l'apparecchio

**Tagliando di richiesta per un libro di cucina realizzato da Miele**

## Zona comandi

Per attivare le diverse funzioni, basta toccare il rispettivo sensore ① - ④. Ogni volta che si tocca un sensore si attiva un segnale acustico di conferma. È possibile disattivare il segnale acustico di conferma (v. capitolo "Impostazioni").

Durante la cottura nel display ⑤ vengono visualizzati cifre e simboli.



## Sensori

	Tasto/i	Funzione
①	①	- accendere/spegnere l'apparecchio - visualizzare il processo di decalcificazione
②	☁/Auto	cambiare tra - cottura al vapore - Automatic
③	▼ ▲	- impostare la temperatura e la durata - "sfogliare" nella programmazione
④	OK	confermare la temperatura / durata / selezione
	① + ▼	visualizzare la programmazione

# Funzionamento

---

## Display

Visualizzazione	Significato
	cottura al vapore
	manca acqua o serbatoio vuoto
Cifra/e + Auto A	programma automatico
Cifre + °C	temperatura
Cifre + h	durata di cottura
cifra/e + 	l'apparecchio deve venire decalcificato

## 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

L'apparecchio è predisposto per una gradazione da 40 °C a 100 °C. Quando si accende l'apparecchio è impostata una temperatura di 100 °C. È possibile modificare la temperatura a scatti di 5 °C.

### Raccomandazioni temperature

100 °C:  
cuocere alimenti  
riscaldare  
cuocere menù  
sterilizzare  
estrarre succhi

85 °C:  
cottura delicata pesce

60 °C:  
scongelare

40 °C:  
lasciar lievitare la pasta  
preparare yogurt

## Durata di cottura

È possibile selezionare una durata di cottura da 1 minuto (0:01) a 9 ore e 59 minuti (9:59).

# Funzionamento

---

## Fase riscaldamento

Durante questa fase, il vano viene riscaldato alla temperatura impostata. L'aumento della temperatura viene visualizzato nel display.

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 fino al termine di cottura.

## 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"). Se la funzione "riduzione vapore" è spenta, al momento di aprire lo sportello esce tanto vapore!

Informazioni pratiche e dettagliate per usare l'apparecchio, consigli e suggerimenti sono contenuti nei capitoli "Cottura al vapore" e "Usi speciali".

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

### **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 è regolato per il grado di durezza acqua duro (S03). 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").

# Prima messa in funzione

---

## 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 l'apparecchio con una temperatura di 100 °C per 15 minuti. 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").

## 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.
- Inserire, se necessario, la leccarda sul ripiano più in basso.
- Infornare gli alimenti.
- Accendere l'apparecchio col sensore ①.

## Selezionare la temperatura e la durata



Nel display appare , "°C" e "100" lampeggia.

- Se la temperatura di 100 °C è corretta, confermare con "OK".



Operando col sensore  è possibile abbassare la temperatura se è troppo alta per il genere di alimenti. Confermare con "OK".

Dopo aver confermato la temperatura, nel display appaiono 3 zeri e "h".

- Operando col sensore  (da 0:00 in su) oppure  (da 9:59 in giù) selezionare la durata desiderata.
- Confermare col sensore "OK".

Dopo aver confermato l'operazione, l'apparecchio si avvia automaticamente.

Se le operazioni preliminari non vengono eseguite nell'arco di 15 minuti, l'apparecchio si spegne.

# Norme operative

---

## Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato, si attiva un segnale acustico, nel display appaiono 3 zeri e "h".

- Spegnerne 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, accessori e il vapore caldo.

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

## Dopo l'uso

- Togliere e vuotare la leccarda di raccolta.
- Togliere 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 la temperatura

È possibile modificare la temperatura anche se l'apparecchio è in funzione. Toccare brevemente 1 volta "OK". Nel display appare l'indicazione per impostare la temperatura e "C" lampeggia. Impostare la nuova gradazione come descritto sopra.

### Modificare la durata di cottura

È possibile modificare la durata anche se l'apparecchio è in funzione. Toccare brevemente 2 volte "OK". Nel display appare l'indicazione per impostare la durata e "h" lampeggia. Impostare la nuova durata di cottura come descritto sopra.

# Uso

---

## Se manca acqua

Se manca acqua, il simbolo  lampeggia e si attiva un segnale acustico.

- 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.

## Automatic

Il forno a vapore è dotato di 20 programmi automatici per la preparazione di verdura. La temperatura e la durata di cottura sono preimpostate, la verdura deve solo essere preparata secondo le indicazioni (v. tabella).

## Operazioni

- Preparare la verdura e metterla in un recipiente di cottura con fori.
- Inserire la leccarda sul ripiano più in basso. Il recipiente con la verdura può essere inserito su un ripiano a piacere.
- Riempire il serbatoio per l'acqua e sistemarlo di nuovo in sede.
- Accendere l'apparecchio.
- Toccare poi il tasto /Auto.
- Con **▼** o **▲** selezionare il programma desiderato, ad es. A12.
- Confermare con "OK".

Informazioni e consigli per cuocere al vapore la verdura, si trovano nel capitolo "Cottura al vapore > Verdura".

# Uso

## I diversi programmi

Numero programma	Tipo di verdura	
A1	cavolfiore	cimette, medie
A2	fagioli (verdi, gialli)	interi
A3	broccoli	cimette, medie
A4	cavolo cinese	a strisce
A5	piselli	-
A6	finocchi	a strisce
A7	cavolo rapa	a bastoncini
A8	zucca	a dadini
A9	mais	pannocchie
A10	carote	a dadini/bastoncini/fettine
A11	peperoni	a strisce
A12	patate lesse con buccia	a pasta dura, medie
A13	porri	ad anelli
A14	romanesco	cimette, medie
A15	cavolini di Bruxelles	-
A16	patate lesse	a pasta dura, tagliate in quattro
A17	asparagi verdi	medi
A18	asparagi bianchi	medi
A19	spinaci	-
A20	piselli mangiatutto	-

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;

## Nozioni pratiche e importanti

---

- 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.

## 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.

# Cottura al vapore

---

## 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.

## 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

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: vedi 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.

	<b>Durata in minuti</b>
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

## Cottura al vapore

---

	Durata in minuti
patate a pasta dura, pelate intere tagliate a metà tagliate in quattro	27–29 21–22 16–18
patate piuttosto a pasta dura, pelate intere tagliate a metà tagliate in quattro	25–27 19–21 17–18
patate farinose, pelate intere 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, tagliate	2–3
peperone, a dadi/a strisce	2
patate lesse non pelate, a pasta dura	30–32
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, intere	53–57
cavolo nero, tagliato	23–26
scorzoneria intera, grandezza pollice	9–10
sedano rapa, a bastoncini	6–7

## Cottura al vapore

---

	<b>Durata in minuti</b>
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

# Cottura al vapore

---

## 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.

## Impostazioni

Cottura al vapore 蒸  
Temperatura: 100 °C  
Durata: vedi 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.

<b>Carne</b>	<b>Durata in minuti</b>
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

# Cottura al vapore

---

## Insaccati

### Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata: vedi tabella

<b>Insaccati</b>	<b>Durata in minuti</b>
würstel	6–8
salsiccia cotta	6–8
salsiccia bianca	6–8

## 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.

# Cottura al vapore

---

## 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. Fare attenzione a non rompere la pelle del pesce. Questa modalità di cottura è indicata per: carpa, trota, tinca, anguilla e salmone.

## Impostazioni

Cottura al vapore ☹☹

Temperatura: vedi tabella

Durata: vedi 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.

	<b>Temperatura in °C</b>	<b>Durata in minuti</b>
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

# Cottura al vapore

---

## Crostacei

### Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei prima di cuocerli.

Sgusciarli, eliminare le interiora e lavarli.

### Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

### Durata di 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

Cottura al vapore 

Temperatura: vedi tabella

Durata: vedi tabella

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

## Molluschi

### Alimenti freschi



Usare solo molluschi chiusi!

A cottura ultimata eliminare assolutamente i molluschi rimasti chiusi. Pericolo di intossicazione!

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

### Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

### Durata di cottura

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

### Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: vedi tabella

Durata: vedi tabella

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

# Cottura al vapore

---

## Riso

Il riso aumenta di volume durante la cottura e va quindi cotto con liquido. Il rapporto tra riso e liquido di cottura dipende dal tipo di riso.

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

## Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: vedi tabella

	<b>Rapporto riso : liquido di cottura</b>	<b>Durata in minuti</b>
riso basmati	1 : 1,5	15
riso parboiled	1 : 1,5	23–25
riso a chicchi tondi		
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 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

Cottura al vapore   
Temperatura: 100 °C  
Durata: vedi tabella

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

# Cottura al vapore

---

## 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 ammollo.

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

## Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: vedi tabella

	<b>Durata in minuti</b>
brioche al vapore	30
gnocchi lievitati	20
gnocchi di patate nel sacchettino di cottura	20
canederli di pane nel sacchettino di cottura	18–20

## 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

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: vedi tabella

	<b>Rapporto cereali : liquido di cottura</b>	<b>Durata in minuti</b>
amaranto	1 : 1,5	15–17
bulgur	1 : 1,5	9
grano verde, sminuzzato	1 : 1	7
grano 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 al vapore

---

## Legumi, secchi

Prima di cuocerli, i legumi vanno lasciati ammollo nell'acqua fredda per 10 ore. Se lasciati ammollo, i legumi risultano più saporiti e il tempo di cottura si abbrevia.

Eccezione: le **lenticchie** non si devono mettere ammollo.

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

## Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: vedi tabella

Messi ammollo	
	Durata in minuti
<b>Fagioli</b>	
fagioli kidney	55–65
fagioli rossi (fagioli azuki)	20–25
fagioli neri	55–60
fagioli borlotti	55–65
fagioli bianchi	34–36
<b>Piselli</b>	
piselli gialli	40–50
piselli verdi, sbucciati	27

<b>Non messi ammollo</b>		
	<b>Durata in minuti</b>	<b>Rapporto legumi : liquido di cottura</b>
<b>Fagioli</b>		
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
<b>Lenticchie</b>		
lenticchie scure	13–14	1 : 2
lenticchie rosse	7	1 : 2
<b>Piselli</b>		
piselli gialli	110–130	1 : 3
piselli verdi, sbucciati	60–70	1 : 3

# Cottura al vapore

---

## Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

Non è necessario pungere il guscio prima della cottura. 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

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: vedi tabella

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

## 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

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: vedi tabella

	<b>Durata in minuti</b>
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
mele cotogne, tagliate a dadini	6–8
rabarbaro, a pezzetti	1–2
uva spina	2–3

# Cottura al vapore

---

## Cottura menù

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 informati 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. 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  $\frac{1}{3}$ .

## 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.	2 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 scorpena.
- 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.

# Usi speciali

---

## 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).

## Operazioni

- Coprire gli alimenti con un piatto fondo, un coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).
- Sistemare i piatti in un recipiente di cottura forato abbastanza grande.

## Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: vedi tabella

	<b>Durata in minuti</b>
contorno (pasta, riso, ecc.)	8-10
piatti unici	8-10
filetti di pesce	6-8
carne	8-10
pollame	8-10
verdura	8-10
zuppa	8-10
menù completi	8-10

# Usi speciali

---

## 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.

**Eccezione:** per la carne tritata e la selvaggina 50 °C

## Operazioni preliminari e successive

Togliere, se necessario, gli alimenti surgelati dalla confezione.

**Eccezione:**

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 salmonelle!

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

### 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

Cottura al vapore 𐄂𐄂

Temperatura: vedi tabella

Durata: vedi tabella

## Usi speciali

Alimenti da scongelare	Peso in g	Temperatura in °C	Durata in minuti	Tempo compensazione in minuti
<b>Latticini</b>				
formaggio a fette	125	60	15	10
ricotta	250	60	20–25	10–15
panna	250	60	20–25	10–15
formaggio molle	100	60	15	10–15
<b>Frutta</b>				
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
<b>Verdura</b>				
congelato in blocco ad es. cavolo verde, spinaci, cavolo nero	300	60	20–25	10–15
<b>Pesce</b>				
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

<b>Alimenti da scongelare</b>	<b>Peso in g</b>	<b>Temperatura in °C</b>	<b>Durata in minuti</b>	<b>Tempo compensazione in minuti</b>
<b>Carne</b>				
arrosto	a fettine	60	8-10	15-20
carne tritata	250	50	15-20	10-15
carne tritata	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 lepore	500	50	30-40	10-15
sella di capriolo	1000	50	40-50	10-15
fettine / costolette / sal-sicce	800	60	25-35	15-20
<b>Pollame</b>				
pollastrello	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
<b>Pasticcini</b>				
dolci di pasta sfoglia/ pasta lievitata		60	10-12	10-15
dolci e torte di pasta soffice	400	60	15	10-15
<b>Pane / panini</b>				
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

# Usi speciali

---

## Sterilizzare

Usare solo alimenti di prima qualità, freschi e senza ammaccature o parti guaste.

## Vasetti

Usare vasetti e accessori 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 (susine, 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. capitolo "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.

## 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 leccarda nel ripiano inferiore e inserire al di sopra un recipiente con fori.
- Sistemare i vasetti della stessa grandezza nel recipiente con fori. I vasetti non devono toccarsi.

## Impostazioni

Cottura al vapore .

Temperatura: vedi tabella

Durata: vedi tabella

<b>Alimenti da sterilizzare</b>	<b>Temperatura in °C</b>	<b>Durata in minuti*</b>
<b>Bacche</b>		
ribes	80	50
uva spina	80	55
mirtilli rossi	80	55
<b>Frutta con nocciolo</b>		
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.

## Usi speciali

---

<b>Alimenti da sterilizzare</b>	<b>Temperatura in °C</b>	<b>Durata in minuti*</b>
<b>Frutta con torsolo</b>		
mele	90	50
passato di mele	90	65
cotogne	90	65
<b>Verdura</b>		
fagioli	100	120
fagioli grossi	100	120
cetrioli	90	55
<b>Carne</b>		
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.

### 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 SS  
Temperatura: 100 °C  
Durata: 40–70 minuti

# Usi 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 un 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.
- Sistemare i vasetti chiusi in un recipiente di cottura. I vasetti non devono toccarsi.
- Appena la durata è terminata, mettere i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

### Impostazioni

Cottura al vapore   
Temperatura: 40 °C  
Durata: 5:00 ore

## Usi speciali

---

### Far lievitare la pasta

#### Operazioni

- Preparare la pasta secondo la ricetta.
- Sistemare la terrina aperta con la pasta sulla griglia.

#### Impostazioni

Cottura al vapore   
Temperatura: 40 °C  
Durata: secondo la ricetta

### Stemperare gelatina

#### Operazioni

- Mettere ammollo 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

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

Cottura al vapore 

Temperatura: 65 °C

Durata: 20 minuti

# Usi speciali

---

## Pelare alimenti

### Operazioni

- Incidere gli alimenti come i pomodori, le nettarine ecc. a forma di croce sulla parte del picciolo. Successivamente sarà più 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: vedi tabella

Durata: vedi tabella

Alimenti	Temperatura in °C	Durata in minuti
albicocche	95	1
mandorle	100	1
nettarine	100	1
peperoni	100	4
pesche	100	1
pomodori	95	1

### Conservare mele

È possibile conservare più a lungo le mele non trattate. 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 dovrebbe venire sbollentate prima di congelarla. In tal modo gli alimenti sbollentati e congelati si conservano meglio.

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

### Operazioni

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

### Impostazioni

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

## Usi 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 in un recipiente senza fori.
- Coprire il recipiente col coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).

#### Impostazioni

Cottura al vapore   
Temperatura: 100 °C  
Durata: 4 minuti

### Struggere la pancetta

La pancetta non risulta dorata.

#### Operazioni

- Mettere la pancetta, tagliata a dadi, fettine o strisce, in un recipiente senza fori.
- Coprire il recipiente col coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).

#### Impostazioni

Cottura al vapore   
Temperatura: 100 °C  
Durata: 4 minuti

### Igienizzare le stoviglie

Le stoviglie e il biberon, igienizzati 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.

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

### Operazioni

- Sistemare tutte le stoviglie sulla griglia o 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

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

### Riscaldare salviette umide

#### Operazioni

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

#### Impostazioni

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

# Usi speciali

---

## Liquefare 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

Cottura al vapore 

Temperatura: 60 °C

Durata: 90 minuti (a seconda della 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 viene fornito con diverse impostazioni di serie. È possibile modificare le impostazioni riportate nella tabella.

L'apparecchio è **spento**.

- Toccare e mantenere premuto il sensore ▼.
- Mentre si preme il sensore ▼, premere brevemente 1 volta il sensore Ⓢ.

Nel display appare P1.

- Premere ripetutamente il sensore ▲ o ▼ fino a quando nel display appare il programma desiderato.
- Confermare con "OK".
- Premere ripetutamente il sensore ▲ o ▼ fino a quando nel display appare lo stato desiderato.
- Confermare con "OK".
- Spegnerne l'apparecchio dopo aver modificato le impostazioni desiderate.

# Impostazioni

L'impostazione attivata alla consegna e in **grassetto**.

Programma		Stato*	
P1	Durezza acqua	S1 S2 <b>S3</b>	dolce (<15 °f, <8,4 °d) media (15 - 25 °f, 8,4-14 °d) <b>dura (&gt;25 °f, &gt;14 °d)</b>
P2	Segnali acustici	S1 S2 <b>S3</b> S4	molto basso basso <b>forte</b> molto forte
P3	Acustica tasti	S0 <b>S1</b>	off <b>on</b>
P4	Riduzione vapore	S0 <b>S1</b>	off <b>on</b>
P5	Unità temperatura	<b>S1</b> S2	<b>°C</b> °F
P6	Modalità dimostrazione	<b>S0</b> S1	<b>off</b> on

## Durezza acqua

Per conoscere il grado di durezza dell'acqua locale, contattare l'azienda per l'erogazione idrica o il competente ufficio comunale.

## Pietanze test

Eeguire 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.

## Manutenzione e pulizia

---

 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.

## 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 microfibre 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!

# Manutenzione e pulizia

---

## 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.

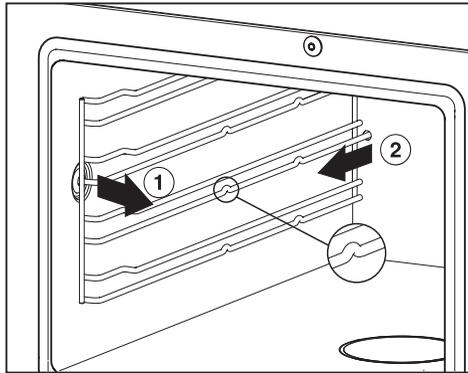
Eventuali sfumature bluastre dei recipienti di cottura si possono togliere con aceto o con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e acciaio (v. voce "Accessori acquistabili"). Sciacquare poi a fondo con acqua corrente i recipienti di cottura per eliminare i residui di prodotto.

## 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.

# Manutenzione e pulizia

## Decalcificare

Per decalcificare l'apparecchio usare esclusivamente le pastiglie specifiche realizzate da Miele (v. capitolo "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 essere decalcificato. Quando è arrivato il momento per decalcificare l'apparecchio, dopo l'accensione nel display viene visualizzato il simbolo decalcificare  unitamente al numero 10. Il numero indica che si potrà usare il forno a vapore ancora per 10 volte.

Se non si decalcifica subito, alla prossima accensione verrà visualizzato un  ecc.

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

Si consiglia di decalcificare l'apparecchio prima che si blocchi.



- Toccare il sensore  fino a quando nel display appare il simbolo  e il tempo "0:38 h".
- Riempire il serbatoio per l'acqua con 1,0 litro d'acqua tiepida e aggiungere 2 pastiglie decalcificanti Miele.
- Inserire il serbatoio per l'acqua in sede fino alla battuta di arresto.
- Confermare con "OK".

I due punti lampeggiano mentre il simbolo  rimane acceso. 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.

A circa 15 minuti dalla fine si attiva un segnale acustico e il simbolo  appare nel display.

- Togliere e vuotare il serbatoio per l'acqua.
- Sciacquare a fondo il serbatoio per l'acqua.
- Riempire il serbatoio per l'acqua con 1 litro d'acqua e sistemarlo in sede.

Il simbolo  si spegne e il simbolo  appare.

- Confermare con "OK".

Il processo di decalcificazione continua.

A circa 11 minuti dalla fine si attiva nuovamente un segnale acustico e il simbolo  appare nel display. Ripetere le operazioni.

### Dopo la decalcificazione

Quando il processo di decalcificazione è terminato, si attiva un segnale acustico.

- Spegnere l'apparecchio.
- Togliere di sede, vuotare e asciugare il serbatoio per l'acqua.
- Asciugare il vano cottura.

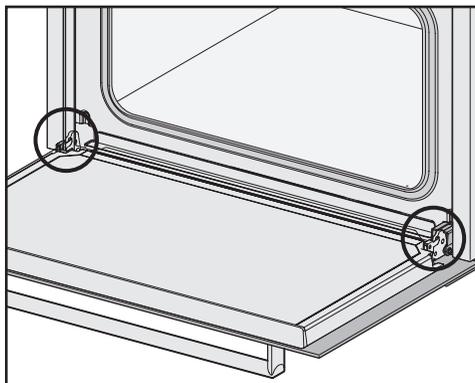
Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

# Manutenzione e pulizia

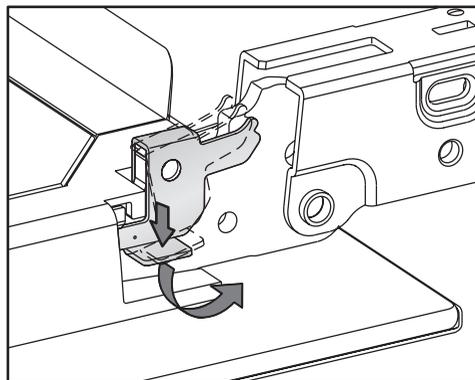
## Sportello

### Smontare

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



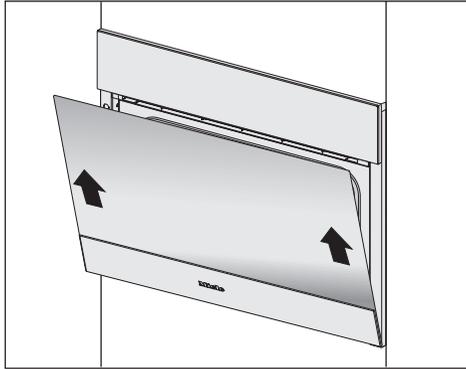
- Aprire completamente lo sportello.
- Sbloccare le staffe di arresto delle due cerniere dello sportello. Alzare le staffe di arresto in posizione obliqua fino all'arresto.



#### 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.

- 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.

## Cosa fare se ...?

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:

 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.

<b>Anomalia</b>	<b>Causa e intervento</b>
Non è possibile accendere l'apparecchio.	<p>Il fusibile è saltato.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Attivare il fusibile (protezione minima: v. targhetta di matricola).</li></ul> <p>Può essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica,<ul style="list-style-type: none"><li>– togliendo la sicurezza o il fusibile dell'apparecchio, oppure</li><li>– disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI.</li></ul></li></ul> <p>Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere l'apparecchio, avisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.</p>
L'apparecchio non si riscalda.	<p>È attivata la modalità dimostrazione.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Disattivare la modalità dimostrazione come esposto nel capitolo "Impostazioni".</li></ul> <p>Il vano cottura si è riscaldato tramite uno cassetto riscaldato Gourmet incassato sottopiano.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Aprire lo sportello e far raffreddare il vano cottura.</li></ul>

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.	<p>La temperatura di ebollizione dell'acqua è cambiata in quanto la nuova collocazione dell'apparecchio diverge di almeno 300 metri da quella precedente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Per adattare la temperatura di ebollizione alla nuova altitudine, si dovrà decalcificare l'apparecchio (v. voce "Manutenzione e pulizia &gt; Decalcificare").</li> </ul>
Quando l'apparecchio è in funzione si produce troppo vapore che eventualmente esce da punti diversi da quelli consueti.	<p>Lo sportello non è chiuso correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chiudere lo sportello.</li> </ul> <p>La guarnizione dello sportello non è sistemata correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se è il caso sistemarla correttamente in sede.</li> </ul> <p>Forse la guarnizione dello sportello è danneggiata (ad es. è screpolata).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ In questo caso, la guarnizione deve essere sostituita. Contattare il servizio assistenza.</li> </ul>
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.

## Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
Nel display appare il simbolo  accompagnato eventualmente da un segnale acustico.	<p>Il serbatoio per l'acqua non è sistemato correttamente in sede.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Togliere il serbatoio per l'acqua e sistemarlo in sede fino alla battuta di arresto.</li></ul> <p>Nel serbatoio per l'acqua non c'è abbastanza acqua. Il livello dell'acqua deve trovarsi tra i due contrassegni.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Riempire il serbatoio con acqua.</li></ul>
Nel display appare  e un numero tra 1 e 10. "0:38 h" e  lampeggiano.	<p>L'apparecchio deve venire decalcificato.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Procedere come indicato alla voce "Decalcificare".</li></ul>
Nel display appare <i>F</i> unitamente a un numero.	
F 44	<p>Errore di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegnere l'apparecchio e accenderlo di nuovo dopo alcuni minuti. Se nel display riappare l'indicazione di anomalia, contattare il servizio assistenza.</li></ul>
F .. Altre indicazioni di anomalia	<p>Guasto tecnico. Spegnere l'apparecchio e contattare il servizio assistenza Miele.</p>

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

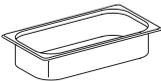
La vasta offerta di recipienti di cottura di diverse dimensioni con fori o senza fori:

#### DGGL 1



recipiente con fori  
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (LxPxA)

#### DGG 2



recipiente senza fori  
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (LxPxA)

#### DGG 3



recipiente senza fori  
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (LxPxA)

#### DGGL 4



recipiente con fori  
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (LxPxA)

## Accessori acquistabili

---

### DGGL 5



recipiente con fori  
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (LxPxA)

### DGGL 6



recipiente con fori  
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (LxPxA)

### DGG 7



recipiente senza fori  
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (LxPxA)

### DGGL 8



recipiente con fori  
capienza 2,0 l / capienza utile 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (LxPxA)

### DGGL 13



recipiente con fori  
capienza 3,3 l / capienza utile 2,0 l  
325 x 350 x 40 mm (LxPxA)

### DGD 1/3



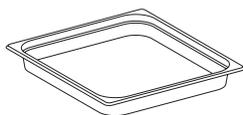
coperchio per recipienti 325 x 175 mm

### DGD 1/2



copercchio per recipienti 325 x 265 mm

### Leccarda



per raccogliere il liquido che esce dagli alimenti  
325 x 430 x 40 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

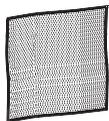


per eliminare macchie dal corpo termico inferiore causate dal liquido che cola;  
per togliere striature dai recipienti di cottura

## Accessori acquistabili

---

### Straccio in microfibre



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: 325 x 260 x 65 mm (LxPxA)



## 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.

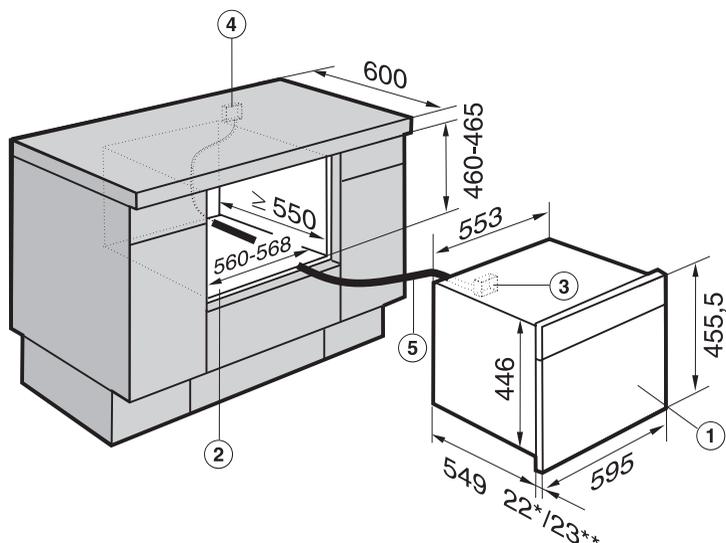
I dati dimensionali sono indicati in mm.



# Dimensioni apparecchi e vano incasso

## Incasso in un mobile della base

Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.



\* apparecchi con frontale in vetro

\*\* apparecchi con frontale in metallo

① forno a vapore da incasso

② vano incasso

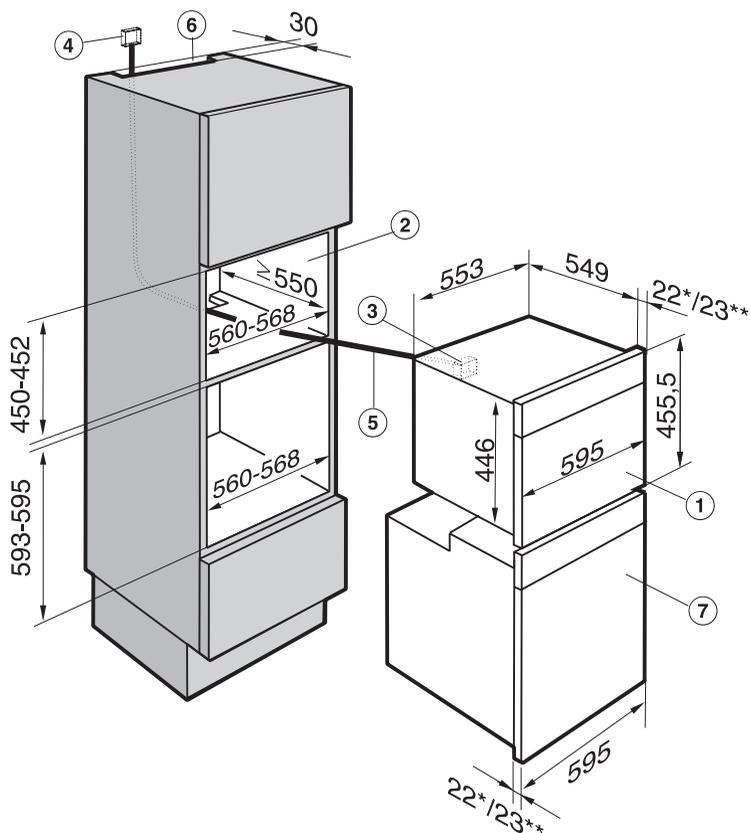
③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo elettrico

# Dimensioni apparecchi e vano incasso

## 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

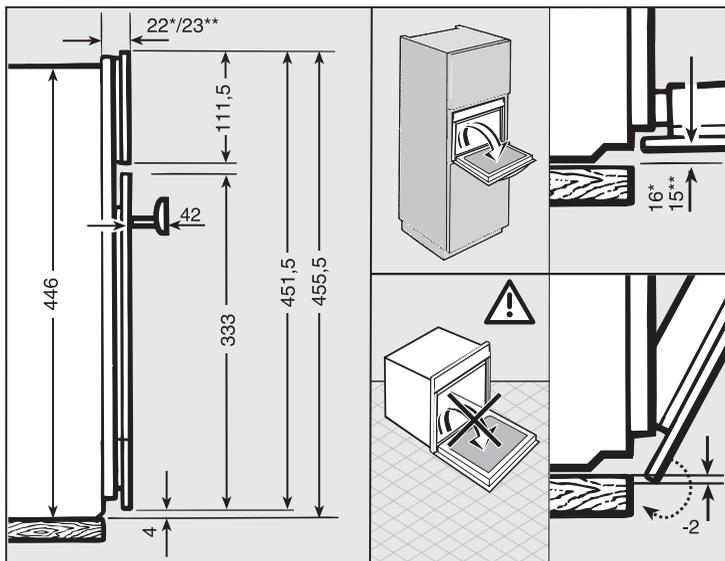
⑤ cavo elettrico

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

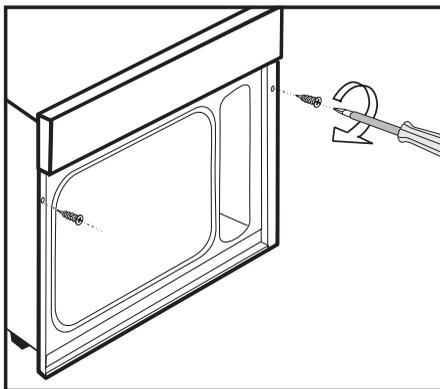
\*\* apparecchi con frontale in metallo

## 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 3,5 x 25 mm a destra e a sinistra alle pareti laterali del mobile d'incasso.

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!

# Collegamento elettrico

## Assorbimento complessivo

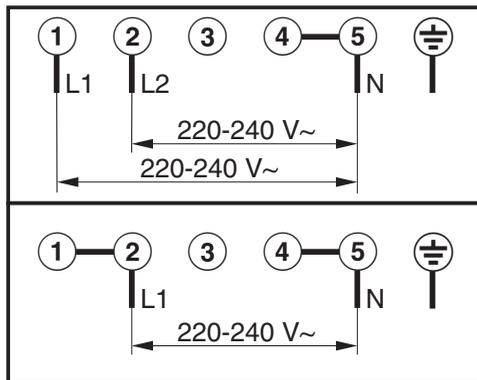
v. targhetta di matricola

## 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.

## 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 prima 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 6200



it - CH

M.-Nr. 09 679 880 / 04