

Istruzioni d'uso


Forno a microonde



Prima di installare e mettere in funzione l'elettrodomestico leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso per evitare di danneggiare l'apparecchio e di mettere a rischio la propria sicurezza.

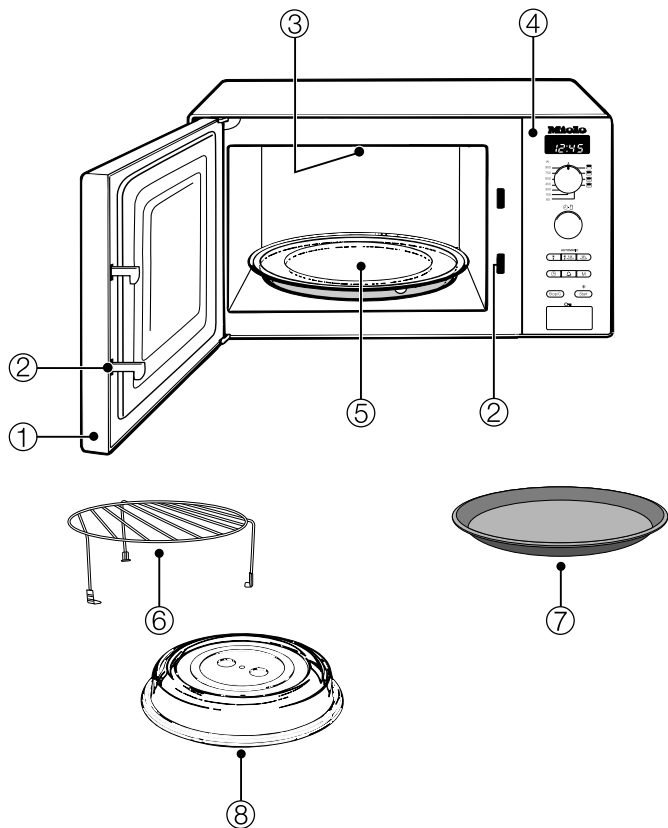
Indice

Descrizione apparecchio	4
Vano cottura, accessori	4
Area comandi	5
Accessori in dotazione	5
Accessori su richiesta	6
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	7
Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	9
Funzionamento	20
Come funzionano le microonde?	20
Descrizione delle funzioni	21
Cosa possono fare le microonde?	21
A quali modalità di funzionamento sono associate le microonde?	21
Utilizzo delle sole microonde.....	21
Grigliare	21
Combinazione microonde con grill.....	21
Programmi automatici	21
Stoviglie adatte alle microonde	22
Materiale e forma	22
Testare le stoviglie	25
Il copripiatto	25
Al primo avvio	27
Visualizzazione dell'ora	28
Impostare l'ora	28
Correggere l'ora.....	28
Oscurare l'ora	28
Usare lo spegnimento notturno.....	28
Comandi	29
Aprire lo sportello	29
Disporre le stoviglie nel vano cottura	29
Piatto girevole.....	29
Chiudere lo sportello	29
Avviare il procedimento	29
Indicazione "door"	30
Interrompere/ Proseguire il procedimento.....	31
Modificare le immissioni	31
Cancellare il procedimento.....	31
Al termine del procedimento	31

Funzione automatica Tenere in caldo	32
Quick-Start (programmabile)	32
Blocco accensione	32
Uso del timer	34
Correggere il tempo impostato sul timer	34
Timer più procedimento di cottura	34
Uso - grill	35
Piatto Gourmet	37
Indicazioni d'uso	37
Iniziare ad arrostitire/ Dorare	37
Esempi d'impiego	38
Ricette	38
Uso - programmi automatici	43
Dispositivo automatico di scongelamento	43
Dispositivo automatico di cottura	43
Ricette - programmi automatici 	45
Memorizzare un programma personale (Memory)	51
Modificare le impostazioni dell'apparecchio	53
Riscaldare	55
Cuocere	56
Scongelare	57
Conservazione	58
Esempi d'impiego	59
Indicazioni per organismi di controllo	61
Pulizia e manutenzione	63
Guasti, cosa fare...?	66
Assistenza tecnica	69
Contatti in caso di guasto	69
Garanzia	69
Allacciamento elettrico	70
Posizionamento	71

Descrizione apparecchio

Vano cottura, accessori



① Sportello

② Chiusura sportello

③ Grill al quarzo

④ Area comandi

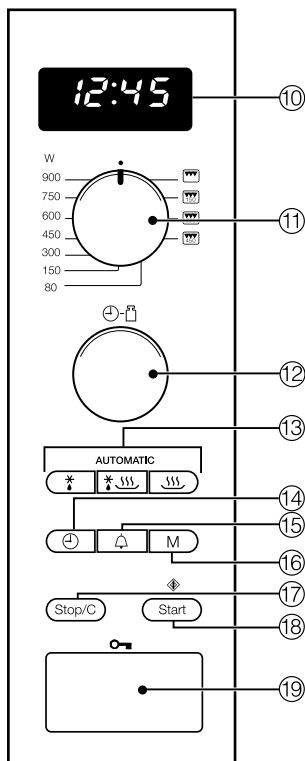
⑤ Piatto girevole

⑥ Griglia

⑦ Piatto Gourmet

⑧ Copripiatto

Area comandi



- ⑩ Orologio elettronico con display
- ⑪ Selettore per potenza microonde, grill e programmi combinati
- ⑫ Selettore per immissione tempi e peso
- ⑬ Tasti programmi automatici
- ⑭ Tasto orologio
- ⑮ Tasto timer
- ⑯ Memoria per svolgimento programma da 1 a 3 livelli
- ⑰ Tasto Stop/ Cancella
- ⑱ Tasto Start / più un minuto / Quick-Start (programmabile)
- ⑲ Aprisportello

Accessori in dotazione

Copripiatto

Il copripiatto è adatto alla modalità con le sole microonde. Impedisce che gli alimenti si essicchino troppo o che il vano cottura si sporchi; accelera il procedimento di riscaldamento.

Griglia

La griglia è adatta per tutte le modalità di funzionamento con o senza microonde ma **non** per programmi con le sole microonde.

Si consiglia di non conservare la griglia nel vano cottura per non dimenticarla all'interno del vano quando si utilizza la modalità con le sole microonde.

Piatto Gourmet

Si tratta di un piatto grill rotondo, antiaaderente. Nel piatto Gourmet è possibile preparare snack dolci o salati oppure piccoli piatti croccanti in breve tempo.

Descrizione apparecchio

Accessori su richiesta

Leccarda in vetro

Per le caratteristiche del materiale la leccarda è adatta a ogni modalità di cottura. È adatta alle microonde e resistente alle alte temperature.

Se si grigliano gli alimenti direttamente sulla griglia, sistemarvi sotto la leccarda per raccogliere il grasso derivante dalla cottura.

Suggerimento: Questo e altri accessori possono essere ordinati sul webshop di Miele. In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. alla fine di queste istruzioni d'uso) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

L'imballaggio può essere conservato per un'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele in caso di danni o guasti all'apparecchiatura.

I singoli componenti dell'imballaggio possono essere raccolti separatamente secondo i criteri della raccolta differenziata.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti.

Smaltimento delle apparecchiature

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute e all'ambiente. In nessun caso quindi smaltire queste apparecchiature nei normali rifiuti domestici.



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Questo apparecchio è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggere attentamente queste istruzioni d'uso; contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature. Il produttore non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a un eventuale futuro utente.

Uso previsto

► Il forno a microonde è destinato esclusivamente all'uso domestico, o simile al domestico, qualora installato in ambienti lavorativi come ad esempio

- negozi, uffici o ambienti di lavoro analoghi,
 - alberghi pensioni o strutture ricettive similari,
- solo per l'utilizzo da parte dei clienti.

Questo apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

► Il forno a microonde può essere utilizzato solo ad altitudini inferiori ai 2000 m.

► L'apparecchio deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per le applicazioni descritte nelle istruzioni e nelle modalità d'uso e quindi, per scongelare, riscaldare, cuocere alimenti, grigliare e prepararli per la conservazione. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

► Se nel forno a microonde si essiccano materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo essi si seccano a tal punto da potersi autoincendiare. Non utilizzare il forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a microonde, non devono usarlo senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. I bambini più grandi e responsabili (dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Questo forno a microonde è dotato di una lampadina speciale per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare la lampadina speciale solo per l'uso previsto. Non è adatta per illuminare l'ambiente. Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

Bambini

- ▶ Tenere i bambini più piccoli, sotto gli otto anni, lontani dal forno a microonde oppure nel caso sorvegliarli mentre utilizzano il forno.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Non permettere loro di pulire o effettuare lavori di manutenzione sull'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.
- ▶ Pericolo di ustioni! La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Quando si griglia con e senza le microonde il vano cottura, la resistenza del grill e lo sportello dell'apparecchio diventano molto caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

Sicurezza tecnica

- ▶ Un apparecchio danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, farlo sostituire completamente da personale tecnico autorizzato Miele per evitare all'utente qualsiasi pericolo.
- ▶ Se il forno a microonde è difettoso, quando è acceso possono fuoriuscire le microonde a scapito dell'incolumità dell'utente. Non utilizzare l'apparecchio se
 - lo sportello è piegato.
 - le cerniere dello sportello sono allentate.
 - sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura.
- ▶ Toccare anche involontariamente dei componenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica è molto pericoloso per l'utente e può provocare danni seri anche all'apparecchio stesso. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a microonde devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze


- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a microonde alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. È importante che questa sicurezza sia garantita per escludere danni che possono essere causati da un conduttore di protezione non interrotto o dalla sua mancanza (p.es. scossa elettrica). In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ Non posizionare l'apparecchio troppo vicino ai mobili adiacenti. Per garantire un'aerazione e uno sfiato ottimali è necessario lasciare una fessura di 5 cm intorno all'apparecchio e di 19,5 cm sopra l'apparecchio.
- ▶ Riparazioni non a regola d'arte possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente. Le riparazioni possono essere effettuate solo da tecnici qualificati e autorizzati Miele.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ In caso di riparazioni o di manutenzione e pulizia il forno a microonde deve essere staccato dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:
 - la spina è staccata dalla presa elettrica.Per staccare l'apparecchio dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.
 - L'interruttore generale dell'impianto elettrico di casa è disinserito.
 - Il fusibile dell'impianto elettrico è completamente svitato.
- ▶ Solo usando pezzi di ricambio originali Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Utilizzare gli apparecchi montati dietro un'anta del mobile solo con l'anta del mobile aperta. Non chiudere l'anta del mobile quando l'apparecchio è in funzione. Dietro l'anta del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare sia l'apparecchio sia il mobile. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- ▶ Solo per forni a microonde incassati dietro un'anta scorrevole verso l'alto: non abbassare l'anta quando il forno a microonde è in funzione.
- ▶ Questo forno a microonde non può essere messo in funzione in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del forno a microonde è garantito solo se la macchina è allacciata alla rete elettrica pubblica.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

 Pericolo di ustioni! Il forno diventa particolarmente caldo quando si utilizza il grill con e senza le microonde.

È possibile ustionarsi a contatto con vano cottura, resistenza grill, pietanze, accessori e sportello apparecchio.

Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

► Accertarsi che le pietanze si riscaldino sempre a sufficienza.

La durata del processo di riscaldamento dipende da molti fattori, quali temperatura di partenza, quantità, caratteristiche dell'alimento, modifiche di ricetta.

Eventuali germi presenti negli alimenti vengono soppressi solo a una temperatura sufficientemente alta ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) e con tempi di azione sufficientemente lunghi ($> 10\text{ min.}$). In caso di dubbi lasciare la pietanza in forno qualche minuto in più affinché si riscaldi a sufficienza.

► È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta.

Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme e rispettare i tempi di compensazione indicati per il riscaldamento, lo scongelamento e la cottura. Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza.

► Considerare che i tempi di cottura, riscaldamento e scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto a quelli su un piano cottura o nel forno.

La durata eccessiva dei procedimenti può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza. Pericolo d'incendio. Pericolo d'incendio anche se si essicano pane, fiori o erbe nell'apparecchio. Non essicare queste pietanze nel forno.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche se dopo averli riscaldati nel forno a microonde sono già stati estratti. Non riscaldare questo tipo di oggetti nell'apparecchio. Pericolo d'incendio!
- ▶ Il forno a microonde non è adatto per il lavaggio e la disinfezione di oggetti, utensili e strumenti. Le temperature sono elevate e vi è il rischio di ustionarsi. Pericolo d'incendio!
- ▶ L'apparecchio si danneggia sia se viene avviato a vuoto sia se vi si introduce una quantità errata di pietanze. Non utilizzare quindi il forno a microonde per riscaldare stoviglie o per essiccare erbe e similari.
- ▶ Accendere il forno a microonde solo quando gli alimenti sono già stati introdotti nel vano cottura e avviarlo solo con il piatto girevole.
- ▶ Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze oppure liquidi contenuti in recipienti chiusi oppure bottiglie.
Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.
- ▶ Quando si scaldano le pietanze il calore viene generato direttamente nelle pietanze. Le stoviglie rimangono in questo modo più fredde. Esse si riscaldano solo grazie alla trasmissione di calore degli alimenti. Dopo aver estratto le pietanze dal vano cottura verificare che sia stata raggiunta la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanze sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

▶ Durante la cottura e soprattutto nel corso del successivo riscaldamento dei liquidi con le microonde, è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio oppure a causa di un improvviso scossone, la cosiddetta "bollitura ritardata" può causare l'improvvisa formazione delle bollicine di vapore e quindi un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione. Pericolo di ustioni!

La formazione delle bollicine di vapore può essere molto violenta e causare l'apertura dello sportello. Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio. Mescolare il liquido prima del riscaldamento o della cottura. Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.

▶ Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello dell'apparecchio per soffocare eventuali fiammate.

Interrompere il procedimento spegnendo l'apparecchio e staccando la spina elettrica.

Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli; non utilizzare il forno per friggere. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.

▶ Gli oggetti infiammabili situati nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

▶ Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature e può incendiarsi a contatto con superfici molto calde. Non riscaldare alcool se non è diluito. Pericolo d'incendio!

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il forno a microonde per la conservazione e il riscaldamento di pietanze in barattoli.
- ▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Coprire sempre gli alimenti.
- ▶ Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.
- ▶ Il vano cottura è molto caldo dopo l'impiego. Sussiste il pericolo di ustione! Pulire il vano cottura e gli accessori non appena si sono raffreddati. Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile. Lo sporco ostinato in determinate circostanze può danneggiare il forno e causare anche situazioni pericolose. Pericolo d'incendio!
Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- ▶ Pericolo d'incendio! Le stoviglie in plastica non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno a microonde. Non utilizzare contenitori in metallo, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, fondine con bordo orlato, stoviglie in plastica non termoresistente, stoviglie in legno, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno, coppe in plastica con coperchio in alluminio non completamente rimosso (v. cap. "Stoviglie adatte alle microonde").
Se si utilizzano questi oggetti, le stoviglie si possono danneggiare o si può correre il pericolo di incendio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Contenitori usa e getta in plastica devono presentare le caratteristiche elencate al capitolo "Stoviglie adatte/plastica". Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.
- ▶ Le confezioni per tenere in caldo le pietanze sono composte tra l'altro di pellicola in alluminio sottile che riflette le microonde. Le microonde possono scaldare lo strato di carta fino a farlo bruciare. Nel forno a microonde non riscaldare mai pietanze in confezioni adatte per mantenere il calore come p.es. i sacchetti per pollo arrosto.
- ▶ Se si riscaldano uova senza guscio, il tuorlo può saltare fuori a una pressione elevata al termine della cottura. Bucherellare la pelle del tuorlo più volte.
- ▶ Se si riscaldano nel forno uova con il guscio, queste possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano cottura. Cuocere le uova col guscio solo nelle apposite stoviglie. Non riscaldare uova sode nel forno.
- ▶ Se si riscaldano alimenti con pelle o buccia resistente come pomodori, würstel, patate, melanzane possono scoppiare. Bucherellare questi alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa evaporare.
- ▶ Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego nel forno a microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: se le cavità sono sufficientemente aerate). Non utilizzare quindi questo tipo di stoviglie per la cottura.
- ▶ I termometri al mercurio o contenenti liquido non sono adatti per le alte temperature e si rompono facilmente. Per controllare la temperatura degli alimenti si consiglia di spegnere l'apparecchio. Per la misurazione della temperatura degli alimenti utilizzare uno speciale termometro.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione del forno a microonde e causare un corto circuito. Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Per superfici in acciaio inox:

► La superficie è soggetta a graffi. Anche le calamite possono graffiare la superficie.

Accessori

► Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

► La griglia allegata e il piatto Gourmet sono adattate in modo specifico alla lunghezza d'onda delle microonde e possono quindi essere utilizzati con o senza le microonde quando si griglia. Tuttavia non possono essere utilizzate insieme perché il piatto Gourmet altrimenti si danneggia. Sistemare il piatto Gourmet direttamente sul piatto girevole.

► Il piatto Gourmet diventa molto caldo. Afferrare quindi il piatto solo indossando gli appositi guanti. Per appoggiarlo utilizzare un sottopentola resistente alle temperature elevate.

La griglia diventa particolarmente calda quando si utilizza il grill (con o senza le microonde).

Pericolo di ustioni!

► Non utilizzare contemporaneamente il copripiatto e il piatto Gourmet altrimenti il copripiatto potrebbe riscaldarsi troppo.

Accessori su richiesta

► La leccarda in vetro molto calda può scoppiare se la si appoggia su una superficie fredda, come p.es. su un piano di lavoro in granito o piastrellato. Utilizzare anche in questo caso un sottopentola.

Funzionamento

Come funzionano le microonde?

Nel vano cottura è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde vengono distribuite uniformemente nel vano cottura e inoltre riflesse dalle pareti in metallo. In questo modo le microonde raggiungono le pietanze e l'interno delle stesse da ogni lato. Il piatto girevole inserito consente di ottimizzare la distribuzione delle microonde.

Affinché le microonde possano giungere alle pietanze e penetrarvi all'interno è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde ad esempio in porcellana, vetro, cartone, plastica ma non in metallo. Non utilizzare recipienti in metallo o dotati ad esempio di decorazioni metalliche. Il metallo riflette le microonde e genera scintille. Le microonde non possono quindi essere assorbite.

Le microonde penetrano direttamente nella pietanza attraverso il recipiente adatto a tale impiego. Le pietanze consistono di numerose piccole molecole; le molecole, soprattutto quelle d'acqua, vengono messe in movimento dalle microonde (ca. 2,5 miliardi di volte al secondo). Si genera quindi calore, dapprima ai bordi delle pietanze e poi al centro. Quanta più acqua contengono quindi le pietanze, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o cottura.

Il calore si genera quindi direttamente nella pietanza, per cui di seguito illustriamo i vantaggi:

- generalmente la pietanza può essere cotta con le microonde senza aggiunta oppure con una piccola aggiunta di liquidi o grassi;
- i procedimenti di scongelamento, riscaldamento e cottura nel forno a microonde risultano più rapidi che nel forno tradizionale;
- le sostanze nutritive, come vitamine e minerali, rimangono inalterate;
- il colore naturale e il sapore delle pietanze subiscono variazioni minime.

La generazione delle microonde si ferma non appena il procedimento viene interrotto o viene aperto lo sportello dell'apparecchio. Durante un procedimento lo sportello chiuso e integro offre sufficiente protezione dalle microonde.

Cosa possono fare le microonde?

Con le microonde è possibile scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti in breve tempo.

È possibile utilizzare le microonde come segue:

- scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti immettendo una potenza microonde e una durata;
- gli alimenti congelati possono essere dapprima scongelati e poi riscaldati o cotti;
- il forno a microonde può essere considerato un piccolo "aiuto in cucina", p.es. per far lievitare gli impasti, fondere cioccolato e burro, sciogliere gelatina, preparare glassa per torte e preparare conservati di frutta, verdura e pesce.

A quali modalità di funzionamento sono associate le microonde?

Utilizzo delle sole microonde

Modalità adatta a scongelare, riscaldare e cuocere.

Grigliare

Modalità ideale per grigliare pietanze piatte, p.es. bistecche o hamburger.

Combinazione microonde con grill

Modalità ideale per gratinare e dorare. Le microonde cuociono e il grill dora.

Programmi automatici

Sono inoltre disponibili i seguenti programmi automatici:

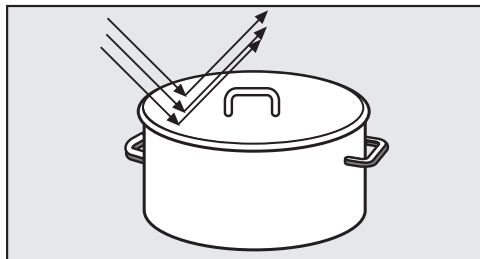
- cinque programmi di scongelamento (☼: da Ad 1 a Ad 5),
- quattro programmi di cottura per alimenti congelati (☼☼☼: da AC 1 a AC 4),
- e otto programmi di cottura per alimenti freschi (☼☼☼☼: da AC 1 a AC 8).

I programmi si basano sul peso dell'alimento, vale a dire che bisogna immettere il peso di ciascuna pietanza.

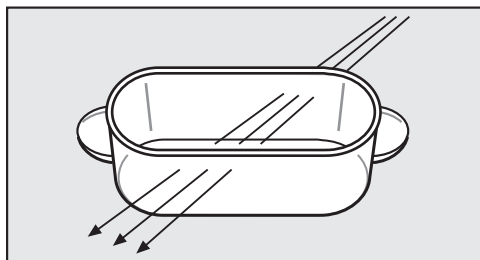
Il peso degli alimenti può essere visualizzato in grammi (g) o in libbre (lb) (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

Stoviglie adatte alle microonde

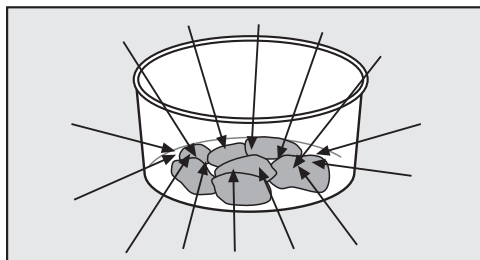
Le microonde



- vengono riflesse dal metallo,



- penetrano vetro, porcellana, materiale plastico, cartone,



- vengono assorbite dagli alimenti.

⚠ Pericolo d'incendio!

Le stoviglie non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno a microonde.

Attenersi alle indicazioni relative alle stoviglie.

Materiale e forma

Il materiale e la forma delle stoviglie impiegate influenzano i tempi di riscaldamento e di cottura. Recipienti tondi e ovali sono particolarmente adatti a questo tipo di impiego. Questo tipo di forme, rispetto alle forme quadrate o rettangolari, è infatti più adatto per riscaldare uniformemente le pietanze.

⚠ Non sono adatte stoviglie e coperchi con maniglie o manopole cavi in cui potrebbe ristagnare umidità. Eccezione: a fronte di cavità sufficientemente aerate.

In caso contrario vi è pericolo che si generi pressione e che si verifichino esplosioni. Pericolo di ferirsi!

Metallo

Contenitori in metallo, pellicola in alluminio, posate o stoviglie con applicazioni in metallo (decorazioni, p.es. bordo dorato, blu cobalto) non possono essere introdotti nel forno a microonde.

Il metallo riflette le microonde e ostacola quindi il procedimento di cottura.

Non utilizzare bicchieri in plastica con coperchio in alluminio non del tutto tolto.

Eccezioni:

- pietanze pronte nelle vaschette di alluminio

possono essere scongelate o riscaldate nell'apparecchio. Importante: togliere il coperchio della vaschetta e la vaschetta deve essere posizionata almeno a 2 cm dalle pareti del vano cottura. Il riscalda-

Stoviglie adatte alle microonde

mento degli alimenti avviene solo dall'alto. Affinché il calore possa essere distribuito uniformemente nella pietanza si consiglia di trasferire quest'ultima dalla vaschetta di alluminio in un piatto apposito.

Le vaschette in alluminio potrebbero generare scintille, si consiglia quindi di non appoggiarle sulla griglia.

– Pezzi di pellicola in alluminio

Se si introducono nel forno dei pezzi non uniformi di pollame, è possibile scongelare, riscaldare oppure cuocere in modo uniforme se per gli ultimi minuti si coprono le parti più piane con dei pezzetti di alluminio.

La distanza tra i fogli in alluminio e il vano cottura deve essere di almeno 2 cm. La pellicola non deve assolutamente toccare le pareti interne del forno.

– Spiedini di metallo

Utilizzare queste parti in metallo se la carne è molto più grande del metallo.

Smalti e colori

Alcuni smalti e colori contengono componenti metallici.

Per questo motivo queste stoviglie non sono adatte alle microonde.

Vetro

Il vetro termoresistente o la vetroceramica sono particolarmente adatti all'impiego nel forno a microonde.

Il vetro cristallo che nella maggior parte dei casi contiene piombo può scoppiare nel microonde. Non è quindi adatto.

Porcellana

Le stoviglie in porcellana sono adatte a questo tipo di impiego.

Non devono tuttavia presentare decorazioni metalliche, p.es. bordo dorato o maniglie cave.

Terracotta

Le stoviglie in terracotta dipinte sono adatte alle microonde solo se la decorazione è sottosmalto.


La terracotta può diventare particolarmente calda. Pericolo di ustioni! Indossare i guanti da cucina.

Legno

L'acqua del legno evapora durante il processo di cottura. Il legno si asciuga molto e si formano delle crepe. I recipienti in legno non sono quindi adatti.

Stoviglie adatte alle microonde

Plastica

 Le stoviglie in plastica devono essere resistenti alle alte temperature e sopportare temperature di almeno 110 °C.

In caso contrario possono deformarsi e la plastica può fondersi con l'alimento.

Utilizzare stoviglie in plastica solo per processi con la modalità delle sole microonde.

Presso i rivenditori specializzati sono anche reperibili stoviglie in plastica speciale per microonde.

Le stoviglie in melamina non sono adatte all'utilizzo nel forno a microonde; questo tipo di materiale assorbe energia e diventa particolarmente caldo. Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto.

Stoviglie in materiale sintetico come polistirolo possono essere impiegate per riscaldare brevemente le pietanze.

Sacchetti di materiale plastico adatti all'impiego in cucina per riscaldare e cuocere le pietanze possono essere utilizzati solo se il sacchetto viene bucherellato. Attraverso i fori può fuoriuscire il vapore. Così si impedisce che il sacchetto scoppi all'interno dell'apparecchio.


Esistono inoltre speciali sacchetti per la cottura a vapore che non devono essere bucati. Attenersi quindi alle indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

 Pericolo d'incendio!

Non utilizzare clip metalliche nonché clip di plastica o carta contenenti filo di ferro.

Contenitori "usa e getta"

I contenitori usa e getta in plastica devono avere le caratteristiche descritte al capoverso "Plastica".

 Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.

Per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare l'impiego di contenitori usa e getta.

Testare le stoviglie

Test per verificare se stoviglie in vetro, terracotta o porcellana sono adatte alle microonde:

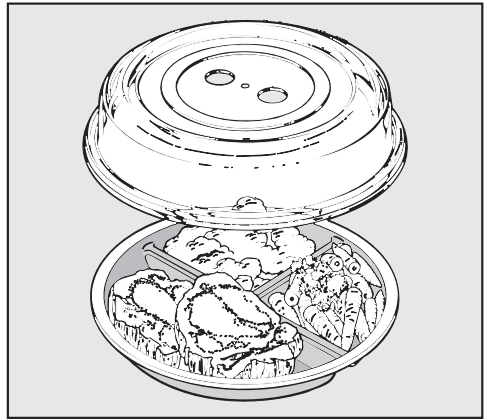
- Sistemare il recipiente vuoto al centro del vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Ruotare il selettore della potenza su 900 Watt.
- Immettere 30 secondi con il selettore del tempo.
- Premere il tasto Start.

Se nel corso di questo test si sentono scricchiolii accompagnati da scintille, spegnere subito l'apparecchio (premere due volte il tasto Stop/C). Le stoviglie che causano questo tipo di effetto non sono adatte alle microonde. In caso di dubbio rivolgersi alla casa produttrice delle stoviglie oppure ai fornitori per sapere se le stoviglie sono adatte a questo tipo di apparecchio.

Questo test non consente di verificare tuttavia se le parti cave delle maniglie sono sufficientemente aerate.

Il copripiatto


- impedisce l'eccessiva evaporazione del liquido, soprattutto se le pietanze vengono riscaldate a lungo,
- accelera il processo di riscaldamento della pietanza;
- impedisce l'essiccarsi della pietanza;
- impedisce che nel vano cottura si depositi dello sporco.



- Coprire quindi sempre la pietanza con l'apposito copripiatto quando si utilizzano le sole microonde.


Anziché il copripiatto è possibile utilizzare anche pellicola trasparente adatta all'utilizzo nel forno a microonde. La pellicola trasparente da cucina convenzionale può invece deformarsi e unirsi alla pietanza per effetto del calore.

Stoviglie adatte alle microonde

 Il materiale del copripiatto sopporta temperature fino a 110 °C.

Con temperature più alte la plastica può deformarsi e legarsi alle pietanze.

Per questo motivo il copripiatto può essere utilizzato solo nel forno a microonde e col funzionamento delle sole microonde senza piatto Gourmet.


 Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto può accadere che il copripiatto chiuda ermeticamente il recipiente e il vapore non riesca a fuoriuscire dalle aperture laterali del coperchio.

Diventa quindi troppo caldo e può addirittura fondersi.

Accertarsi quindi che il copripiatto non chiuda ermeticamente il recipiente.

Non utilizzare il copripiatto se

- si riscaldano alimenti impanati;
- si desidera dorare le pietanze, p.es. toast;
- si utilizza il piatto Gourmet.

 Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni.

Non riscaldare mai le pietanze o i liquidi in contenitori chiusi, come ad esempio vasetti con alimenti per neonati. Aprire sempre prima i contenitori. Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.

Dopo il trasporto togliere l'apparecchio dall'imballaggio e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 2 ore prima di metterlo in funzione.

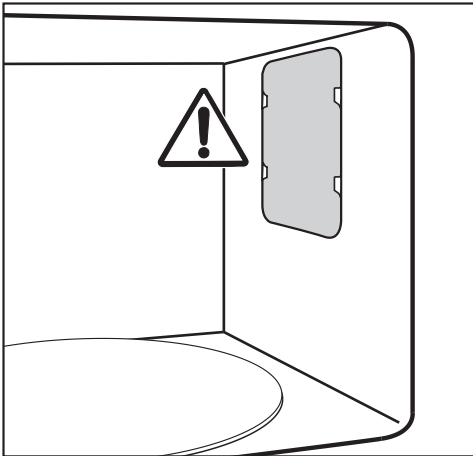
Durante questo lasso di tempo si verifica una compensazione della temperatura tra l'apparecchio e la temperatura ambiente. È importante per il successivo funzionamento dell'elettronica dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di soffocamento!

I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare.

Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

- Eliminare tutti i materiali d'imballaggio dell'apparecchio, quindi anche la pellicola protettiva apposta sull'involucro.



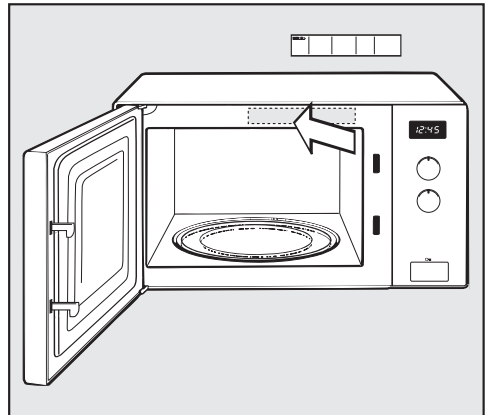
Non togliere la copertura davanti all'apertura della fuoriuscita microonde nel vano cottura e nemmeno la pellicola apposta sul lato interno dello sportello.

- Verificare che l'apparecchio non presenti danni.

⚠ Non utilizzare il forno a microonde se

- lo sportello è deformato.
 - le cerniere dello sportello sono allentate.
 - sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura.
- Se l'apparecchio è in funzione le microonde potrebbero propagarsi e costituire un pericolo per l'utente.

- Pulire il vano cottura nonché gli accessori con un panno e acqua calda.



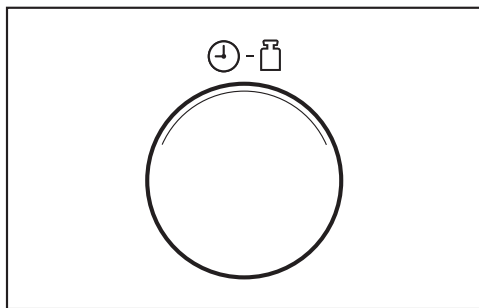
- Incollare le istruzioni brevi allegate in modo da non ostruire alcuna fessura di sfianto.

Visualizzazione dell'ora

Impostare l'ora

- Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.

Sul display lampeggiano 12:00 e il simbolo ⌚ finché è impostata l'ora esatta. Il tempo scorre a partire dalle ore 12:00 poiché l'orologio si avvia già con l'allacciamento alla rete elettrica.



- Ruotare il selettore del tempo per impostare le ore.
- Premere il tasto ⌚.
- Ruotare infine il selettore per impostare i minuti.
- Premere il tasto ⌚ per confermare le immissioni oppure attendere alcuni secondi.

L'ora impostata viene salvata. I due punti tra le ore e i minuti lampeggiano.

Correggere l'ora

- Premere il tasto ⌚.

Sul display lampeggia il simbolo ⌚ e l'ora corrente si accende per alcuni secondi.

- Correggere le ore con il selettore tempo.
- Premere il tasto ⌚ per conferma oppure attendere alcuni secondi.

Lampeggia il simbolo ⌚ e i minuti attuali si accendono per alcuni secondi.

- Correggere i minuti con il selettore tempo.
- Premere il tasto ⌚ per conferma oppure attendere alcuni secondi.

Oscurare l'ora

- Tenere premuto il tasto ⌚ finché il display si oscura.

Sul display appare di nuovo l'ora tenendo premuto il tasto ⌚.

Usare lo spegnimento notturno

E' possibile impostare l'apparecchio in modo che la visualizzazione dell'ora si disattivi di notte dalle 23 alle 4.

Per **attivare** lo spegnimento notturno:

- tenere premuto il tasto Stop/C e premere anche il tasto ⌚.

A display compare *ON*. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Per **disattivare** lo spegnimento notturno:

- tenere premuto il tasto Stop/C e premere anche il tasto ⌚.

A display compare *OFF*.

Aprire lo sportello

- Per aprire lo sportello premere il tasto .

L'apparecchio si spegne se, mentre è in funzione, si apre lo sportello.

Disporre le stoviglie nel vano cottura

Si consiglia di sistemare le stoviglie al centro del vano cottura.

Piatto girevole

Con l'ausilio del piatto girevole gli alimenti si scongelano, riscaldano o cuociono uniformemente.

Mettere in funzione l'apparecchio solo quando il piatto girevole è correttamente inserito.

Il piatto girevole si avvia automaticamente con qualsiasi procedimento.

Non scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Accertarsi che le stoviglie non superino le dimensioni del piatto.

Se possibile mescolare o voltare la pietanza più volte affinché si riscaldi in modo uniforme.

Chiudere lo sportello

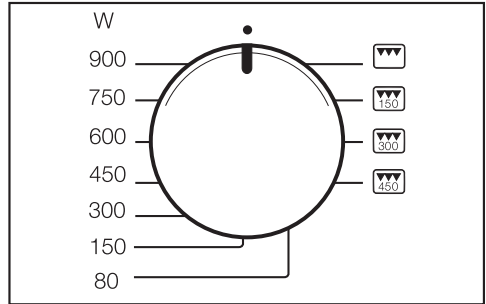
- Chiudere lo sportello.

Se nel corso di un procedimento è stato aperto lo sportello, premere il tasto Start per proseguire il procedimento.

Se lo sportello non è chiuso correttamente non è possibile mettere in funzione l'apparecchio.

Avviare il procedimento

La selezione della potenza microonde e della durata avviene ruotando il rispettivo selettore.



- Ruotare il selettore potenza sulla potenza microonde desiderata.

A display si accendono  e la potenza microonde. Lampeggia 0:00.

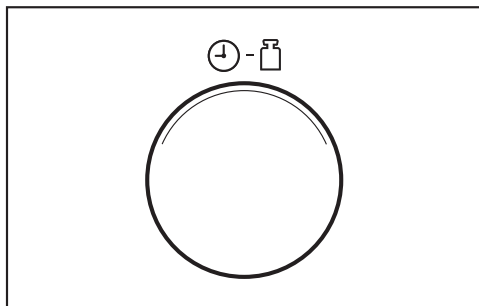
È possibile scegliere tra 7 livelli di potenza.

Più elevata è la potenza, più microonde giungono alle pietanze.

Per gli alimenti che durante il procedimento di riscaldamento o di cottura non possono essere mescolati o voltati o che presentano una differente composizione si consiglia una potenza delle microonde più bassa.

Solo in questo modo il calore si distribuisce uniformemente. Una durata più lunga consente poi di ottenere il risultato di cottura desiderato.

Comandi



- Impostare la durata desiderata con il selettore tempo.

La durata selezionata è visibile a display.

È possibile selezionare una durata compresa tra 10 secondi e 90 minuti. Eccezione: se è stata selezionata la massima potenza delle microonde è possibile impostare una durata di max. 15 minuti. In caso di utilizzo continuo della massima potenza è possibile che quest'ultima scenda a 600 Watt e che questa riduzione sia visualizzata a display (protezione antisurriscaldamento).

Il tempo necessario dipende

- dalla temperatura iniziale della pietanza. Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per riscaldarsi o cuocere, rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente.
- dal tipo e dalle caratteristiche della pietanza. Le verdure fresche contengono più acqua rispetto alla verdura confezionata per cui il tempo di cottura sarà sicuramente più breve.
- dalla frequenza con cui si mescolano o si voltano le pietanze.
Mescolando o voltando spesso la

pietanza il calore si distribuisce uniformemente e il tempo di cottura è sicuramente più breve.

- dalla quantità delle pietanze.

Vale la seguente formula: quantità doppia, quasi il doppio della durata

Se la quantità di alimenti è minore, il tempo si riduce di conseguenza.

- dalla forma e dal materiale delle stoviglie.

- Avviare il procedimento, premendo il tasto Start.

Si accende la luce del vano cottura.

E' possibile avviare un procedimento solo se lo sportello dell'apparecchio è chiuso.

Indicazione "door"

Questa indicazione sul display ricorda che l'apparecchio non può essere avviato senza aver precedentemente introdotto le pietanze nel vano.

Nel caso venisse avviato senza introdurre le pietanze, potrebbe danneggiarsi.

Se si preme il tasto Start senza aver precedentemente aperto lo sportello, sul display appare **door**. Ciò significa che probabilmente nell'apparecchio non è stata introdotta alcuna pietanza poiché negli ultimi 20 minuti non è stato aperto lo sportello. L'avvio rimane bloccato finché si apre lo sportello.

Interrompere/ Proseguire il procedimento

In qualsiasi momento il **procedimento** può essere . . .

. . . **interrotto:**

- Premere il tasto Stop/C oppure aprire lo sportello.

Il tempo viene fermato.

. . . **proseguito**

- Chiudere lo sportello e premere il tasto Start.

Il procedimento continua.

Modificare le immissioni

Qualora dopo l'avvio del procedimento si riscontrasse che . . .

. . . la **potenza microonde** selezionata è troppo alta o troppo bassa:

- selezionare una nuova potenza microonde.

. . . la **durata** immessa è troppo breve o troppo lunga:

- interrompere il procedimento (premere una volta il tasto Stop/C), impostare una nuova durata con il selettore tempo e proseguire il procedimento (premere il tasto Start).

o in alternativa:

- se nel corso del funzionamento si tocca il tasto Start, a ogni pressione del tasto Start la durata di cottura si prolunga di un ulteriore minuto (eccezione: con la potenza microonde al massimo rispettivamente di 30 secondi).

Cancellare il procedimento

- Premere due volte il tasto Stop/C.

Al termine del procedimento

Al termine del procedimento suona un segnale acustico. L'illuminazione del vano cottura si spegne.

Per i primi 20 minuti dopo la fine del programma ogni 5 minuti suona un breve segnale.


- Per disattivare il segnale in anticipo premere il tasto Stop/C.

Comandi

Funzione automatica Tenere in caldo

Il dispositivo Tenere in caldo di accende in automatico se al termine di un procedimento di cottura con almeno 450 Watt lo sportello rimane chiuso e non si preme alcun tasto.

Poi dopo ca. 2 minuti si accende il dispositivo Tenere in caldo con 80 Watt per max. 15 minuti.


Sul display si accendono , 80 W e H:H.

Se si apre lo sportello oppure si preme un tasto o si ruota il selettore mentre è attivo il dispositivo automatico Tenere in caldo si interrompe il procedimento.




Il dispositivo Tenere in caldo non può essere impostato separatamente.


Questa funzione può essere disattivata (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

Quick-Start (programmabile)

Per avviare l'apparecchio alla massima potenza è sufficiente premere il tasto Start / .

E' possibile scegliere tre tempi memorizzati:



- 30 s: premere 1 volta il tasto Start / 
- 1 min: premere 2 volte il tasto Start / 
- 2 min: premere 3 volte il tasto Start / 


Premendo quattro volte di seguito il tasto Start / , scorre nuovamente la prima durata memorizzata ecc.

Se durante il procedimento si tocca il tasto Start, a ogni pressione di questo tasto la durata di cottura aumenta di ulteriori 30 secondi.

Programmare le durate

E' possibile modificare le durate memorizzate.

- Con il tasto Start /  selezionare la relativa posizione in memoria (premere 1, 2 o 3 volte) e tenere premuto il tasto Start / .
- Modificare contemporaneamente la durata con l'apposito selettore (max. 15 minuti).

Rilasciando il tasto Start /  parte il programma modificato.

In caso di interruzione della corrente le durate precedentemente programmate non sono più memorizzate e devono essere reimmesse.

Blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che l'apparecchio venga utilizzato impropriamente.

Attivare il blocco accensione

- Tenere premuto il tasto Start/C finché suona un segnale acustico e sul display appare il simbolo della chiave:



questo simbolo si spegne dopo breve tempo.

Premendo qualsiasi tasto o ruotando il regolatore o il selettore appare di nuovo il simbolo della chiave.

Dopo un'interruzione della corrente è necessario riattivare il blocco accensione.

Disattivare il blocco accensione


- Per disattivare il blocco accensione tenere di nuovo premuto il tasto Stop/C finché suona un segnale acustico.

Comandi

Uso del timer



Per controllare procedimenti esterni, come p.es. per cuocere le uova, è possibile impostare il timer. Il tempo impostato scorre in scatti di secondi a ritroso.

- Premere il tasto .

A display lampeggia 0:00 e si accende il simbolo .

- Impostare il tempo breve desiderato con la rispettiva manopola.
- Avviare il procedimento, premendo il tasto Start.

Il tempo impostato sul timer si avvia tuttavia dopo alcuni secondi anche senza avvio.

- Trascorso il tempo impostato suona un segnale acustico, appare l'ora corrente e il simbolo  lampeggia.
- Premere una volta il tasto Stop/C e il simbolo  scompare.

Correggere il tempo impostato sul timer


- Premere il tasto Stop/C.


Il tempo è trascorso.

- Impostare il nuovo tempo come descritto sopra.


Timer più procedimento di cottura

Il timer può essere impostato anche insieme a un procedimento di cottura in corso e scorre in background.

- Durante il processo di cottura premere il tasto .

A display lampeggia 0:00 e si accende il simbolo .

- Impostare il tempo breve desiderato con la rispettiva manopola.
- Attendere alcuni secondi e il tempo impostato sul timer inizia a scorrere.

Dopo un paio di secondi il display passa di nuovo sul procedimento di cottura in corso. Il tempo breve che scorre in background è rappresentato dal simbolo  acceso.

In questo caso per avviare il timer non premere il tasto Start altrimenti si prolungherebbe di un minuto anche la durata del procedimento in corso.

Visualizzare il tempo impostato sul timer

- Premere il tasto .

Viene visualizzato il valore corrente del timer.

Il grill può essere utilizzato in quattro modalità differenti, vale a dire da solo o con tre differenti combinazioni con le microonde; in questo caso il grill è combinato a una precisa potenza delle microonde.

Se il tempo complessivo del grill è < 15 min., preriscaldare il grill per circa 5 minuti.

Per grigliare uniformemente le fette di carne o di pesce sui due lati, voltarle a metà tempo di cottura. Le fette e le parti piane possono essere voltate solo una volta, mentre le parti rotonde o più grandi più volte.

I tempi relativi al grill sono indicativi poiché durante la cottura al grill i tempi dipendono dal tipo e dallo spessore della pietanza e dalle caratteristiche che si desiderano.


Grigliando le pietanze direttamente sul grill si consiglia di sistemarvi sotto una pirofila resistente alle temperature alte e adatta alle microonde per raccogliere il grasso derivante dalla cottura.

Il piatto Gourmet in dotazione non è adatto per raccogliere il grasso.

Il piatto vuoto infatti si surriscalde-
rebbe. In questo modo si dannegge-
rebbe il rivestimento del piatto.

È adatta la leccarda in vetro, disponi-
bile come accessorio presso Miele.

- Disporre gli alimenti nelle apposite stoviglie.
- Disporre la griglia e una pirofila resistente alle alte temperature e adatta alle microonde, o la leccarda in vetro oppure delle stoviglie adatte con le pietanze sul piatto girevole.

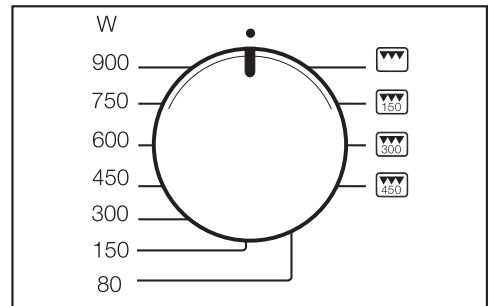
 La griglia e le stoviglie diventano molto calde nel corso della cottura.
Pericolo di ustioni!
Indossare i guanti da cucina.



Le stoviglie e la griglia si puliscono più facilmente se ammoliate in acqua e detersivo subito dopo l'utilizzo.

Col passare del tempo nell'area del grill il cielo del vano cottura diventa blua-
stro. Si tratta di inevitabili tracce dovute all'utilizzo che però non pregiudicano il funzionamento dell'apparecchio.

Grigliare senza le microonde

Questa modalità è ideale per grigliare pietanze piane, p.es. bistecche o ham-
burger.



- Ruotare il selettore della potenza sul simbolo .
- A display si accende il simbolo del grill  e lampeggia 0:00.
- Impostare il tempo con l'apposito selettore.
- Premere il tasto Start.

Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

Uso - grill

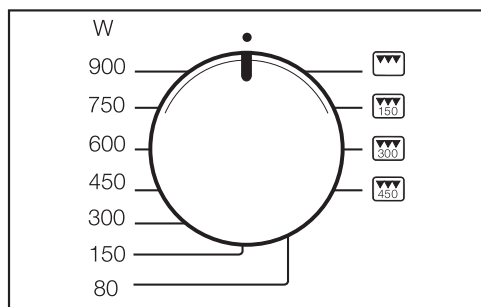
Modificare il tempo

Il tempo può essere modificato mentre il forno è in funzione; allo scopo interrompere il procedimento (premere il tasto Stop/C), modificare il tempo, proseguire il procedimento (premere il tasto Start). A ogni pressione del tasto Start il tempo di cottura si prolunga di un ulteriore minuto durante il funzionamento del forno.

Combinazione microonde con grill

Questa modalità è adatta per dorare e gratinare. Le microonde cuociono e il grill dora.

Il grill può essere combinato con tre differenti livelli di potenza microonde, vale a dire: 150, 300 e 450 Watt. Durante il funzionamento è possibile in qualsiasi momento un passaggio tra questi tre livelli di combinazione, senza dover interrompere il procedimento.



- Ruotare il selettore potenza sulla combinazione desiderata o .

A display si accendono , la potenza microonde e il simbolo del grill . Lampeggia 0:00.

- Impostare il tempo con l'apposito selettore.


- Premere il tasto Start.

Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

Modificare il tempo


Il tempo può essere modificato mentre il forno è in funzione; allo scopo interrompere il procedimento (premere il tasto Stop/C), modificare il tempo, proseguire il procedimento (premere il tasto Start). A ogni pressione del tasto Start il tempo di cottura si prolunga di un ulteriore minuto durante il funzionamento del forno.

Indicazioni d'uso

 Il piatto Gourmet diventa molto caldo.

Afferrare quindi il piatto caldo solo indossando gli appositi guanti. Per appoggiarlo utilizzare un sottopentola resistente alle alte temperature.

Prima dell'uso

Prima dell'uso versare nel piatto 400 ml di acqua e 3 - 4 cucchiaini di aceto o succo di limone e riscaldare a 450 Watt + grill  per per 5 minuti.

Il rivestimento del piatto Gourmet consente agli alimenti di staccarsi bene e e di pulire il piatto senza alcuna difficoltà.


Rivestimenti simili al teflon sono soggetti a tagli e a graffi.

Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento.

Quindi non tagliare gli alimenti direttamente sul piatto.

Per mescolare o voltare le pietanze utilizzare stoviglie in legno o plastica.

Iniziare ad arrostitire/ Dorare

 Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento.

Pericolo d'incendio!


Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.

- Per arrostitire le pietanze utilizzare solo piccole quantità di grasso/olio. Il rivestimento antiaderente evita che le pietanze si attacchino permettendo di cucinare senza grassi.

- Preparare le pietanze affinché subito dopo il riscaldamento possano essere sistemate nel piatto caldo.
- Sistemare il piatto Gourmet direttamente sul piatto girevole.

Le scintille possono danneggiare il piatto e il vano cottura.

Non posizionare il piatto direttamente sulla griglia e mantenere sempre una distanza di circa 2 cm dalla parete del vano cottura affinché non si generino scintille.

- Riscaldare il piatto a 450 Watt + grill  per max. 5 minuti.

Non surriscaldare il piatto vuoto.

In questo caso il rivestimento si danneggia.

Non sistemare quindi il piatto sotto la griglia per raccogliere il grasso.

Se si utilizzano oli per arrostitire è possibile sia riscaldare l'olio direttamente con il piatto sia versarlo nel piatto dopo che quest'ultimo è stato riscaldato.

Aggiungere il burro sempre dopo aver riscaldato il piatto poiché è sensibile alle alte temperature e diventerebbe troppo scuro.


Asciugare sempre bene la carne, il pollame, il pesce e la verdura prima di disporli nel piatto Gourmet.







 Le uova potrebbero scoppiare.

Non utilizzare il piatto Gourmet per cuocere o per riscaldare uova già cotte;

Piatto Gourmet

Esempi d'impiego

Preriscaldare il piatto Gourmet sul piatto girevole a 450 Watt + grill  per max. 5 minuti.

- Bastoncini di pesce (surgelati), 150 g + 2 cucchiaini di olio , 3 – 4 min. per lato.
- Hamburger, 2 pezzi + 2 cucchiaini di olio , 3 – 4 min. per lato.
- Crocchette (surgelate), 10 – 12 pezzi + 2 cucchiaini di olio , 6 – 8 min., voltare di tanto in tanto
- Bistecca, ca. 200 g , ca. 5 min. per lato (a seconda del grado di cottura)
- Pizza (surgelata), 300 g, , 7– 9 min.
- Pizza, fresca, senza preriscaldamento , ca. 15 min. (a seconda del condimento)

Ricette

I tempi indicati sono tempi complessivi necessari per la preparazione e la cottura delle pietanze. I tempi di riposo oppure necessari per marinare gli alimenti sono indicati a parte.

Croque Monsieur (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 10–15 min.

Ingredienti

- 6 fette di pancarrè
- 30 g di burro morbido
- 75 g di formaggio Emmental, grattugiato
- 3 fette di prosciutto cotto

Preparazione

Spalmare il burro sulle fette da toast. Distribuire il formaggio sulle fette da toast e su ciascuna fetta una fettina di prosciutto. Sistemare sul prosciutto le fette di toast imburrate restanti. Disporre i toast nel piatto Gourmet riscaldato per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Sistemare sul piatto girevole, dorare per circa 3 minuti a 450 Watt + grill. Altri ripieni: tonno sgocciolato al naturale e anelli di cipolla tagliati sottili oppure fette di ananas, formaggio e prosciutto.

Padellata di verdure (3 porzioni)

Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

2 cipolle
2 cucchiaini d'olio
100 g di funghi geloni o Champignon, puliti
150 g di carote piccole (surgelate) o carote a rondelle
100 g di broccoli a rosette
1 peperone rosso o 100 g di peperone a listarelle (surgelato)
1 pomodoro
sale, pepe
30 g di parmigiano grattugiato

Preparazione

Tagliare le cipolle ad anelli sottili, tagliare i peperoni in quattro parti, eliminare i semi e tagliare a listarelle. Tagliare il pomodoro a dadini. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungere l'olio e la cipolla ad anelli. Sistemare di nuovo il piatto Gourmet sul piatto girevole, dorare a 450 Watt + grill per 2 minuti. Aggiungere i funghi, le carote, i broccoli, i peperoni, i pomodori e le spezie e mescolare. Cuocere per circa 6 minuti a 450 Watt + grill. Voltare e spolverizzare con il parmigiano.

Patate "saltate" (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25–30 min.

Ingredienti

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

Preparazione

Grattugiare patate e cipolle grossolanamente e mescolare a formaggio, sale e pepe. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi il burro e fonderlo. Versare il composto delle patate e impastare. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole, cuocere per circa 8 minuti a 450 Watt + grill. Voltare e cuocere per altri 4 minuti finché il composto diventa dorato. Con salmone affumicato o prosciutto a pezzetti acquista un sapore particolare.

Piatto Gourmet

Filetto di maiale (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 15–20 min.

Ingredienti

1 filetto di maiale (ca. 400 g)
4 listarelle di pancetta
sale, pepe
10 g di burro
200 g di funghi champignon a fette
200 ml di panna
2 cucchiai di brandy

Preparazione

Tagliare il filetto di maiale in quattro fettine. Insaporire ogni fetta con sale e pepe, avvolgere in una fetta di speck e chiudere eventualmente con uno stuzzicadenti. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi il burro e il filetto. Sistemare sul piatto girevole, cuocere per circa 3 minuti a 450 Watt + grill. Togliere la carne e coprirla per mantenerla calda. Aggiungere funghi, panna e brandy al liquido derivante dalla cottura, stufare per circa 4 minuti alla massima potenza. Servire con la carne.

Filetto di maiale "saporito"

Tempo di preparazione: 10–12 min.

Preparazione

Tagliare 1 filetto di maiale in 4 fette. Cuocere nel piatto Gourmet riscaldato per circa 4 minuti per lato a 450 Watt + grill. Poi aggiungere 50 ml di vino bianco, 125 ml di panna, 2 cucchiai di soffritto di farina classico e 150 g di Roquefort, mescolare e cuocere per altri 3 minuti.

Dadi di pollo saporiti (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

600 g di filetto di pollo o tacchino
2 cucchiaini d'olio
2 cucchiaini di vino bianco
2 cucchiaini di succo di mele
1 cucchiaio di succo di limone
sale, pepe nero
1 cucchiaino di curry in polvere
1 punta di coltello di rosmarino, tritato
1 punta di coltello di zenzero, tritato
1 punta di coltello di pepe di Cayenna
1/2 cucchiaino di tabasco
20 g di burro

Preparazione

Tagliare il filetto a dadini di 2 x 2 cm. Mescolare gli altri ingredienti, a eccezione del burro, e versare il tutto sui dadi. Mescolare e lasciare rapprendere per circa 30 minuti. Sistemare il piatto Gourmet sul piatto girevole. Riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi il burro poi i dadi di carne sgocciolati. Disporre il piatto sulla base girevole e cuocere per circa 4 minuti a 450 Watt + grill, voltare e cuocere per altri 4 minuti con la stessa impostazione. Se durante la cottura si forma tanto liquido e la carne non si dora, eliminare un po' di succo.

Filetto di salmone "al naturale" (2 porzioni)

Tempo di preparazione: 5–10 min.

Ingredienti

2 pezzi di filetto di salmone (150 g cad.)
1 cucchiaio di succo di limone
sale, pepe bianco

Preparazione

Irrorare i filetti di salmone con succo di limone, lasciare riposare per circa 10 minuti. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Disporre i filetti di salmone speziati e asciugati con carta cucina sul piatto Gourmet, tamponare. Sistemare sul piatto girevole, cuocere per circa 1¹/₂ - 2 minuti a 450 Watt + grill rispettivamente ogni lato. Servire il salmone con riso, salsa olandese o burro fuso e una foglia di insalata.

Piatto Gourmet

Torta all'ananas

Tempo di preparazione: 20–25 min.

Impasto

2 uova
80 g di zucchero
1,5 di banana matura
30 g di cioccolato in scaglie
100 g di farina
 $\frac{3}{4}$ di cucchiaino di lievito per dolci

Farcia

1 barattolo di ananas a pezzi (peso netto 240 g)
1,5 cucchiaini di zucchero di canna
1,5 cucchiaini di cocco grattugiato

Preparazione

Mescolare uova e zucchero fino a ottenere un composto cremoso. Schiacciare le banane con una forchetta e aggiungerle al composto. Aggiungervi la farina precedentemente mescolata al lievito e alla cioccolata. Distribuire l'impasto nel piatto Gourmet. Distribuire le fette di ananas sull'impasto e spolverizzare con zucchero e cocco. Sistemare il piatto sulla base girevole. Cuocere la torta all'ananas per circa 10 minuti a 450 Watt + grill fino a raggiungere un colore dorato. Tagliare in 8 pezzi.

Torta "rapida" alle mandorle

Tempo di preparazione: 20–25 min.

Impasto

100 g di farina
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino raso di lievito in polvere
75 g di margarina o burro
30 g di zucchero

Farcia

75 g di burro
100 g di mandorle, tritate
 $\frac{1}{3}$ fialetta di aroma di mandorle amare
30 g di zucchero
 $\frac{1}{2}$ bustina di zucchero vanigliato
75 ml di panna

Per spennellare

50 g di confettura di albicocca

Preparazione

Lavorare insieme farina, lievito, burro e zucchero fino a ottenere un impasto liscio. Disporre l'impasto nel piatto Gourmet e formare un bordo alto 1 cm. Disporre il piatto Gourmet sulla base girevole e precuocere l'impasto per circa 4 minuti a 450 Watt + grill. Per la farcia fondere il burro, aggiungere gli altri ingredienti, mescolare e far cuocere lentamente per circa 5 minuti. Distribuire il composto alle mandorle caldo sull'impasto. Sistemare il piatto Gourmet sulla base girevole e cuocere la torta alle mandorle per 5 minuti a 450 Watt + grill finché diventa dorata. Lasciare raffreddare poi spennellare con marmellata di albicocche. Tagliare in 8 pezzi.


Tutti i programmi automatici dipendono dal peso.


Il peso degli alimenti può essere visualizzato in grammi (g) o in libbre (lb) (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").


Dopo aver selezionato il programma, immettere il peso dell'alimento. L'apparecchio assume automaticamente il tempo associato al peso immesso.


Per i minuti indicati tenerne conto anche per la temperatura ambiente (tempo di compensazione) affinché il calore possa distribuirsi uniformemente nella pietanza.

Dispositivo automatico di scongelamento

Sono disponibili cinque programmi per lo scongelamento di diversi gruppi di alimenti (tasto ). Il tempo di compensazione in Ad 3 è di max. 30 minuti in base al peso, in altri programmi di ca. 10 minuti.

Ad 1  Bistecche, cotolette
200 – 1000 g

Ad 2  Carne macinata
200 – 1000 g

Ad 3  Pollo
900 – 1800 g

Ad 4  Dolci
100 – 1400 g

Ad 5  Pane
100 – 1000 g


Questo programma è particolarmente adatto per scongelare pane a fette. Se possibile, sistemare le fette di pane sin-

golarmente nell'apparecchio oppure trascorso metà del tempo di scongelamento separarle l'una dall'altra.

Dispositivo automatico di cottura

Esistono quattro programmi per alimenti surgelati e otto programmi per alimenti freschi.


Il tempo di compensazione per questi programmi è di circa 2 minuti.


 Il materiale del copripiatto sopporta temperature fino a 110 °C. Con temperature più alte la plastica può deformarsi e legarsi alle pietanze.

Utilizzare il copripiatto solo per le modalità con le sole microonde. In nessun caso utilizzare il copripiatto quando è acceso il grill, quindi con i programmi da AC 4 a AC 8.

Cuocere pietanze congelate

AC 1  Verdura
100 – 600 g

AC 2  Piatto pronto, rimestabile
300 – 1000 g

AC 3  Sfornati/Gratin
200 – 600 g

AC 4  Patatine fritte
200 – 400 g


Cuocere alimenti freschi


AC 1  Verdura
100 – 600 g


AC 2  Patate
100 – 800 g


AC 3  Pesce
500 – 1500 g


Uso - programmi automatici

AC 4  Spiedini al grill
200 – 800 g

AC 5  Pollo al grill
900 – 1800 g

AC 6  Cosce di pollo
250 – 1000 g

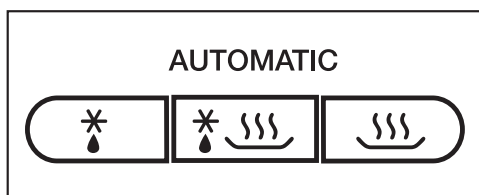
AC 7  Soufflé di pesce
500 – 1500 g



AC 8  Sformati/Gratin,
p.es. gratin di patate
500 – 1500 g



In caso di necessità le durate programmate possono essere prolungate di un paio di minuti durante il funzionamento (toccare il tasto Start finché sul display appare la durata desiderata). Per tutti i programmi è possibile solo un aumento di pochi minuti.

Al termine del procedimento suona un segnale acustico.



L'illuminazione del vano cottura si spegne.



- Premere il rispettivo tasto finché a display compare il programma automatico desiderato, p.es. per il programma AC 5  (pollo al grill) premere il tasto  cinque volte.


Sul display lampeggia g o lb quando viene richiesta l'immissione del peso e si accendono il programma (p.es. AC 5) e i simboli delle modalità ( per microonde e  per grill).

- Impostare il peso con il selettore.
- Premere il tasto Start.

Il tempo relativo al peso inizia a scorrere e si accendono i simboli delle modalità al momento in corso ( e/o ).

Trascorso metà del tempo di cottura suona un segnale acustico.

- Interrompere il programma per voltare o mescolare, se possibile, le pietanze e poi proseguire il programma.

Di seguito sono elencati alcuni suggerimenti di ricette per i programmi automatici "Cuocere alimenti freschi  " che possono essere completate o modificate.

Se si superano le indicazioni di peso per i rispettivi programmi è possibile che la pietanza non si cuocia sufficientemente.

Rispettare le indicazioni di peso.

AC 1 Verdura

Preparazione

Mettere in una fondina le verdure mondate e preparate. A seconda della freschezza e del contenuto di umidità aggiungere 3-4 cucchiai di acqua e un pizzico di sale oppure altre spezie. Immettere il peso comprensivo dell'acqua e cuocere in una fondina con coperchio. Dopo metà cottura suona un segnale che indica di voltare o mescolare la pietanza.

Quando si preparano verdure con liquido immettere il peso comprensivo degli ingredienti utilizzati per il sugo. Tenere conto delle indicazioni di peso massimo.

Carote in salsa di prezzemolo (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25-35 min.

Ingredienti

350 g di carote, pulite
5 g di burro
50 ml di brodo vegetale
75 g di crème fraîche
1 cucchiaino di vino bianco
sale, pepe
1 presa di zucchero
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di senape
1-2 cucchiaini di cerfoglio, fresco, tritato
o
1 cucchiaino di cerfoglio, essiccato e tritato
ca. 1 cucchiaino di amido per addensare la salsa

Preparazione

Tagliare le carote a fiammifero (spesso ca. 3 - 4 mm) o a rondelle (3 - 4 mm). Mescolare il burro, il brodo e la crème fraîche e tutti gli altri ingredienti e versarli nella fondina con le carote. Cuocere con coperchio e mescolare quando suona il segnale acustico.

Impostazione: alimento fresco AC 1 

Peso: 525 g

Ripiano: piatto girevole

AC 2 patate

Con questo programma è possibile preparare patate lesse, con e senza buccia, e in brodo.

Preparazione

Immettere il peso per patate e liquido.

Disporre le patate lesse senza buccia in una fondina, salare e cuocere con coperchio.

Per la cottura di patate lesse con buccia, aggiungere per ogni patata 1 cucchiaio di acqua. Bucherellare la buccia delle patate con una forchetta oppure con uno spiedino di legno e cuocere con coperchio.

Patate dorate (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

500 g di patate, pelate
1 cipolla tagliata a dadini
10 g di burro
1 - 2 cucchiaini di curry in polvere
250 ml di brodo vegetale
50 ml di panna
125 g di piselli (surgelati)
sale, pepe

Preparazione

Tagliare le patate a dadi grossi (ca. 3 x 3 cm) o utilizzare patate piccole. Versare tutti gli ingredienti in una fondina sufficientemente grande e mescolare. Cuocere con coperchio, mescolare quando suona il segnale acustico e continuare la cottura.

Impostazione: alimento fresco AC 2 

Peso: 800 g

Ripiano: piatto girevole

AC 8 Gratin/soufflé: gratin di verdure (per 4 persone)

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti

Ingredienti


400 g di cavolfiore o broccoli
400 g di carote

Per la salsa di formaggio

20 g di margarina
20 g di farina
300 ml di brodo vegetale
200 ml di latte
100 g di formaggio fuso tipo Emmental, a dadini
50 g di formaggio Gouda, grattugiato
Sale, pepe, noce moscata macinata
1 cucchiaino di prezzemolo, tritato

Preparazione

Tagliare il cavolfiore o i broccoli a rosette, le carote a rondelle (3 mm). Disporre entrambi gli alimenti in uno stampo per soufflé (diametro ca. 24 cm) e mescolare. Riscaldare la margarina, aggiungere farina, e, continuando a mescolare, il brodo e il latte. Aggiungere il formaggio Emmental e far fondere lentamente. Insaporire con sale, pepe e noce moscata e aggiungere prezzemolo. Versare la salsa sulle verdure, cospargere di formaggio Gouda e cuocere senza coperchio.

Impostazione: alimento fresco AC 8 
Peso: 1500 g
Ripiano: piatto girevole

Gratin di patate e formaggio (per 4 persone)


Tempo di preparazione: 25–30 min.

Ingredienti

500 g di patate, pelate
250 ml di panna
125 g di crème fraîche
150 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 spicchio d'aglio
Sale, pepe nero, noce moscata
Burro

Preparazione

Tagliare le patate a fettine sottili, mescolarle a circa $\frac{2}{3}$ del formaggio e versare il tutto con lo spicchio d'aglio in uno stampo (diametro ca. 24 cm). Mescolare panna e crème fraîche, aggiungere sale, pepe e noce moscata e versare il tutto sul composto di formaggio e patate. Cospargere con il formaggio rimasto, infornare e cuocere senza coperchio.

Impostazione: alimento fresco AC 8 
Peso: 1050 g
Ripiano: piatto girevole

AC 4 Spiedini al grill: spiedino di filetto (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 - 35 minuti +
1 ora di pausa

Ingredienti

1 filetto di maiale (ca. 300 g)
1 peperone rosso
2 cipolle

Marinatura

8 cucchiai di olio
Pepe, sale, paprica, chili in polvere
8 spiedini in legno

Preparazione

Tagliare il filetto di maiale in 16 pezzi.
Pulire il peperone e tagliarlo a pezzetti.
Tagliare le cipolle in otto pezzi. Inserire
sugli spiedini alternandoli carne, peperoni
e cipolle. Per la marinatura mescolare
gli ingredienti e spennellare lo spiedino.
Lasciare rapprendere per un'ora.
Disporre sulla griglia e infornare con la
pirofila termoresistente e adatta alle
microonde. Voltare a metà tempo di cottura
(suona un segnale acustico).

Impostazione: alimento fresco AC 4 

Peso: ogni spiedino ca. 100 g
Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Spiedini di pollo (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 - 35 minuti +
1 ora di pausa

Ingredienti

4 pezzi di petto di pollo da ca. 120 g
cad.
4 fette di ananas (barattolo)
16 albicocche (a metà), barattolo

Marinatura

4 cucchiai di olio
4 cucchiai di olio di sesamo
sale, pepe
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di peperoncino in polvere
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di curry in polvere
peperoncino chili in polvere
A piacere zenzero, tritato o coriandolo,
tritato
8 spiedini in legno

Preparazione

Tagliare in 4 pezzi ogni filetto di petto di
pollo. Tagliare in quattro pezzi anche le
fette di ananas. Far sgocciolare bene le
metà delle albicocche. Per preparare la
marinatura mescolare tutti gli ingredienti.

Infilarlo sullo spiedino i pezzi di pollo,
l'ananas e l'albicocca alternandoli,
spennellare con la marinatura e far
rapprendere per 1 ora. Disporre sulla griglia
e infornare con la pirofila termoresistente
e adatta alle microonde. Voltare a
metà tempo di cottura (suona un segnale
acustico).

Impostazione: alimento fresco AC 4 

Peso: ogni spiedino ca. 100 g
Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

AC 6 Cosce di pollo

Preparazione

Spennellare le cosce di pollo con olio e insaporire con le spezie. Disporre sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà tempo di cottura (segnale acustico) voltare le cosce di pollo e terminare la cottura.

AC 5 Pollo al grill

Preparazione

Tagliare il pollo a metà. Spennellare con olio e insaporire con le spezie. Disporre il pollo sulla griglia dapprima con il lato da taglio rivolto verso l'alto e infornare con una pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà tempo di cottura (segnale acustico) voltare il pollo e terminare la cottura.

A AC 6 e AC 5

Preparazione

Affinché il pollame abbia un bel colore quando lo si griglia si consiglia di aggiungere un mix di peperoncino e curry. Oltre al sapore più accentuato, grazie alle spezie la pelle del pollo diventa appetitosa e dorata.

AC 3 Pesce: pesce al curry (4 porzioni)

Tempo di preparazione: 35–45 min.

Ingredienti

300 g di fette di ananas
1 peperone rosso
1 banana piccola
500 g di filetto di scorfano
3 cucchiai di succo di limone
30 g di burro
100 ml di vino bianco
100 ml di succo di ananas
sale, zucchero, chili in polvere
2 cucchiai di amido per addensare la salsa

Preparazione

Tagliare il filetto di pesce a dadini, versare in una fondina e irrorare con succo di limone. Tagliare il peperone in quattro pezzi, eliminare i semi e tagliare a listarelle sottili. Sbucciare la banana e tagliare a rondelle. Aggiungere la banana con i peperoni e l'ananas al pesce e mescolare. Aggiungere il burro. Mescolare vino, succo, spezie e addensante per salsa e aggiungere il tutto al pesce nella fondina. Mescolare tutti gli ingredienti e cuocere con coperchio.

Impostazione: alimento fresco AC 3 

Peso: ca. 1200 g

Ripiano: piatto girevole

AC 7 Soufflé di pesce: pesce in crosta (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

400 g di filetto di scorfano
3 cucchiaini di succo di limone
sale, pepe bianco
50 g di burro
2 cucchiaini di senape
1 cipolla tagliata a dadini
40 g di formaggio Gouda, grattugiato
20 g di pangrattato
2 cucchiaini di aneto tritato

Preparazione

Spennellare il filetto di pesce con il succo di limone e lasciar riposare per 10 minuti. Imburrare una pirofila piana. Asciugare il pesce, insaporire con sale e pepe e disporlo nella pirofila. Mescolare il burro fuso (450 W, 40 – 50 sec.) con senape, cipolla, formaggio Gouda, pangrattato e aneto e distribuire il tutto sul pesce. Dorare.

Impostazione: alimento fresco AC 7 

Peso: ca. 600 g

Ripiano: piatto girevole

Gratin di scorfano e pomodoro (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 35–45 min.

Ingredienti

500 g di filetto di scorfano
2 cucchiaini di succo di limone
500 g di pomodori
Sale alle erbe
2 cucchiaini di origano, tritato
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Tagliare lo scorfano a pezzi, spennellarlo con succo di limone e farlo riposare per circa 10 minuti. Tagliare i pomodori a dadini e disporli col pesce e una parte di formaggio nella forma. Insaporire con sale e origano e mescolare. Cospargere con il formaggio rimasto, infornare e cuocere senza coperchio.

Impostazione: alimento fresco AC 7 

Peso: ca. 1150 g

Ripiano: piatto girevole

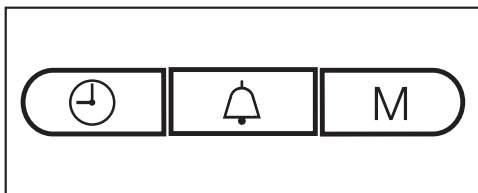
Memorizzare un programma personale (Memory)

E' possibile memorizzare un programma individuale. Questa posizione di memoria si può sfruttare per un piatto che si prepara spesso. Il programma può avere uno svolgimento composto da 1 a 3 fasi (p.es. un minuto 600 Watt, poi 2 minuti grill e infine 3 minuti 150 Watt con grill).

Programmare

(p.es. svolgimento programma a tre livelli)

- Selezionare prima la modalità di funzionamento della prima fase.
- Poi selezionare la durata.



- Premere il tasto M.

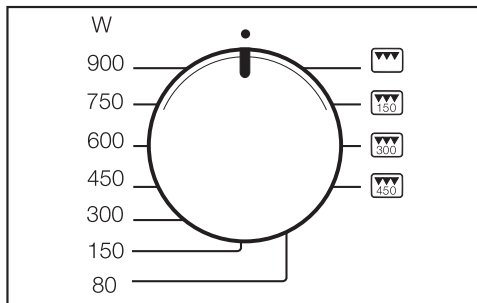
A display si accende 1, 2 lampeggia.

- Selezionare la seconda modalità e la durata.
- Premere di nuovo il tasto M.


Adesso è acceso 2 e 3 lampeggia.

- Selezionare poi la terza modalità e la durata. Premere il tasto M.

Dopo la terza fase, con il tasto M è possibile scorrere le immissioni e controllarle.



- Per terminare la programmazione ruotare il selettore potenza sulle ore 12.
- Avviare il programma per memorizzare le immissioni; lo svolgimento completo del programma deve tuttavia avvenire dopo aver introdotto la pietanza nel vano cottura.

 Senza aver introdotto la pietanza nel vano, terminare il programma subito dopo l'avvio (premere due volte il tasto Stop/C) affinché l'apparecchio non si danneggi.

Salvare programmi a uno o due livelli come descritto sopra: il selettore potenza sulla posizione ore 12 e infine l'avvio del programma terminano la programmazione mentre premendo il tasto M viene visualizzata la fase successiva.

Correzione delle immissioni

- Sovrascrivere il programma memorizzato con una nuova programmazione.

Visualizzare un programma personale

- Ruotare il selettore potenza in posizione ore 12.
- Premere il tasto M.
- Premere il tasto Start.

Memorizzare un programma personale (Memory)

Il programma non rimane memorizzato in caso di interruzione della corrente e deve quindi essere reimmes-
so.

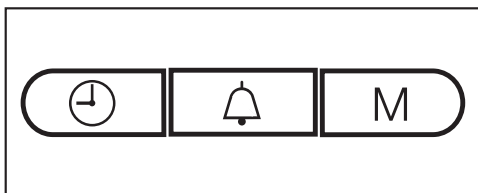
Modificare le impostazioni dell'apparecchio


Per alcune impostazioni relative all'apparecchio è possibile selezionare un'alternativa.

Nella tabella sono elencate le singole impostazioni dell'apparecchio che possono essere modificate.

Le impostazioni di serie sono contrassegnate nella tabella con un asterisco*.

Per modificare un'impostazione dell'apparecchio, procedere come segue:



- Premere i tasti  e M contemporaneamente e tenerli premuti finché sul display si accendono P I e '≡. Rilasciare poi i tasti perchè se si attende troppo, sul display appare di nuovo l'ora.
- Con il selettore tempo selezionare l'impostazione da modificare (da P I a P 5 e P 0). Premere finché sul display appare l'impostazione desiderata.
- Premere poi il tasto M per visualizzare l'impostazione.

A display appare 5 per indicare che l'impostazione può essere modificata.

- Ruotare il selettore tempo per modificare l'impostazione (v. tabella) e confermare l'immissione premendo il tasto M (per P 5 e P 0 tenere premuto il tasto M per circa 4 secondi).

La modifica dell'impostazione viene salvata. Sul display appare di nuovo P e la cifra dell'impostazione.

Adesso è possibile modificare allo stesso modo altre impostazioni.

- Per terminare la fase delle modifiche premere il tasto Stop/C.


Le impostazioni modificate rimangono invariate anche dopo un'interruzione della corrente elettrica.

Modificare le impostazioni dell'apparecchio

Impostazione dell'apparecchio		Possibilità di impostazione (* impostazione di serie)	
P 1	Spegnimento notturno	5 0*	Lo spegnimento notturno è disattivato.
		5 1	Lo spegnimento notturno è attivato. Dalle ore 23 fino alle ore 4 la visualizzazione dell'ora è disattivata.
P 2	Funzione automatica Tenere in caldo	5 1*	La funzione automatica Tenere in caldo è attivata.
		5 0	La funzione automatica Tenere in caldo è disattivata.
P 3	Indicazione "door"	5 1*	L'indicazione "door" appare se per circa 20 minuti non è stato aperto lo sportello. L'avvio è bloccato.
		5 0	L'indicazione "door" non appare.
P 4	Segnale acustico	5 1*	Per i primi 20 minuti dopo la fine del programma ogni 5 minuti suona un breve segnale.
		5 0	Il segnale acustico è disattivato.
P 5	Modalità fiera (per la presentazione degli apparecchi presso i rivenditori specializzati o nelle sale esposizione).	5 0*	La modalità fiera non è attiva. Se la modalità fiera attiva viene disattivata, sul display appare brevemente _ _ _ _.
		5 1	La modalità fiera è attiva. Premendo un tasto o un selettore, sul display appare brevemente <i>FE5</i> _. L'apparecchio non è pronto per il funzionamento.
P 6	Unità di peso	5 0*	Il peso della pietanza viene visualizzato in grammi (g).
		5 1	Il peso della pietanza viene visualizzato in libbre (lb).
P 0	Impostazioni di serie	5 1*	Le impostazioni di serie vengono ripristinate oppure non sono state modificate.
		5 0	Le impostazioni di serie sono state modificate.


Per riscaldare gli alimenti selezionare la seguente potenza microonde:

Bevande	900 Watt
Pietanze	600 Watt
Alimenti per neonati e bambini	450 Watt

 Gli alimenti per neonati e bambini non devono essere troppo caldi. Riscaldarla a 450 Watt solo per 1/2 minuto fino a 1 minuto.

Suggerimenti per riscaldare

Riscaldare gli alimenti sempre coperti; non coprire invece alimenti impanati.

 Aprire sempre i vasi chiusi. Togliere sempre i coperchi dai vasi contenenti alimenti per bambini.

Riscaldare i biberon senza tettarella e coperchio.

Evitare che si generi l'ebollizione continuando a mescolare il liquido prima che si riscaldi. Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.

Non riscaldare uova sode, anche se sono senza guscio, con la modalità Microonde. Possono scoppiare.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per riscaldarsi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente. Il tempo neces-

sario per il riscaldamento dipende dalle caratteristiche, dalla quantità e dalla temperatura di partenza degli alimenti.

Accertarsi che le pietanze si riscaldino sempre a sufficienza.

In caso di dubbi riscaldare gli alimenti ancora per breve tempo.


Durante il riscaldamento mescolare o voltare di tanto in tanto grandi quantità di alimenti. Mescolare gli alimenti dal bordo esterno verso il centro, dato che all'esterno si riscaldano più velocemente.

Dopo la fase di riscaldamento

Fare attenzione quando si estraggono le stoviglie dal forno. Possono essere molto calde.

Le stoviglie non si riscaldano per effetto delle microonde (eccezione: terracotta) bensì per la trasmissione di calore delle pietanze.

Dopo la fase di riscaldamento lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché il calore vi si distribuisca uniformemente. Le temperature si compensano.

 Al termine del riscaldamento, soprattutto se trattasi di alimenti per neonati e bimbi, è assolutamente necessario mescolare e/o agitare la pietanza e verificarne il grado di calore assaggiandola.

Cuocere

Versare l'alimento in una fondina adatta alle microonde e cuocere con coperchio.

Per la cottura si consiglia dapprima una potenza di 900 Watt e per proseguire invece 450 Watt.


Per far bollire alimenti quali **riso al latte** e **semolino**, impostare dapprima 900 Watt e poi 150 Watt.

Suggerimenti per la cottura


Il tempo di cottura della verdura dipende dalla consistenza. Le verdure fresche contengono acqua e si cuociono più velocemente. Aggiungere dell'acqua alle verdure conservate.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per cuocersi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente.


Durante la cottura mescolare o voltare le pietanze. In questo modo il calore si distribuisce uniformemente.

 Cuocere sempre a sufficienza soprattutto gli alimenti facilmente deperibili come p.es. pesce. Durante la cottura considerare i tempi di cottura indicati di questo tipo di pietanze.

Bucherellare più volte **alimenti con pelle o buccia dura**, come pomodori, würstel, patate e melanzane affinché il vapore che si genera possa fuoriuscire e la pietanza non scoppi.

 Le uova con il guscio possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano cottura.

Cuocere uova col guscio solo nelle stoviglie adatte alle microonde.

 Per le uova senza guscio il tuorlo dell'uovo può schizzare fuori a causa dell'alta pressione a fine cottura.


Le uova senza guscio possono essere cotte con le microonde solo se la pelle del tuorlo viene bucherellata più volte con un ago.

Al termine della cottura

Fare attenzione quando si estraggono le stoviglie dal forno. Possono essere molto calde.

Le stoviglie non si riscaldano per effetto delle microonde (eccezione: terracotta) bensì per la trasmissione di calore delle pietanze.

Dopo la fase di cottura lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente (tempo di compensazione) affinché il calore vi si distribuisca uniformemente. Le temperature si compensano.


 Non ricongelare alimenti volutamente o accidentalmente scongelati. Consumare questi alimenti il più presto possibile, altrimenti perdono il loro valore nutritivo e si deteriorano. Alimenti scongelati possono essere ricongelati solo se precedentemente cotti.

Per scongelare gli alimenti selezionare la seguente potenza microonde:

- 80 Watt
per scongelare alimenti particolarmente delicati come panna, burro, torta con crema, formaggio
- 150 Watt
per scongelare altre pietanze.

Eliminare la confezione e sistemare la pietanza in un recipiente adatto alle microonde; scongelare senza coperchio. A metà tempo di scongelamento voltare, spezzettare oppure mescolare la pietanza.

Per scongelare la carne, disporla senza confezione, ancora congelata su un piatto capovolto in un recipiente di vetro o porcellana affinché il liquido possa gocciolare. Voltare durante la fase di scongelamento.

 Per lo scongelamento del pollame prestare molta attenzione alla pulizia. Non utilizzare il liquido di scongelamento. Pericolo di contrarre la salmonella.

Carne, pollame e pesce non devono essere completamente scongelati per la cottura. È sufficiente che abbiano inizia-

to a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Scongelamento e preparazione finale

Gli alimenti congelati possono essere dapprima scongelati e poi riscaldati o cotti.

Selezionare dapprima 900 Watt e infine 450 Watt.

Eliminare la confezione delle pietanze e disporre queste in un recipiente adatto alle microonde; scongelare e riscaldare o cuocere con coperchio. Eccezione: cuocere senza coperchio polpette, hamburger.

Mescolare spesso alimenti con molto liquido come minestre e minestrone. Separare e voltare con attenzione le fette di carne a metà cottura. Allo stesso modo voltare a metà cottura anche il pesce.

Dopo la fase di scongelamento e riscaldamento e/o cottura lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché il calore vi si distribuisca uniformemente.

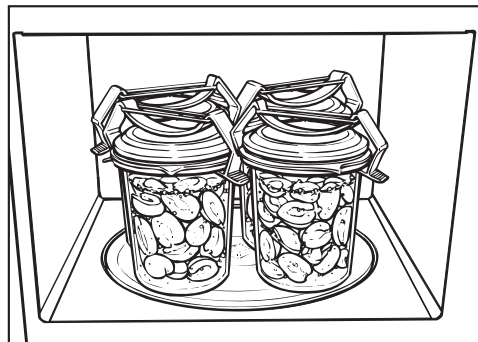
Conservazione

Con le microonde è possibile conservare piccole quantità di frutta, verdura e carne nei vasi. Preparare la carne come di consueto.

Riempirli solo fino a 2 cm dal bordo.

⚠ Chiudere i vasi solo con del nastro adesivo trasparente o con dei ganci adatti alle microonde. Non utilizzare mai ganci in metallo o vasi con chiusura a vite. I contenitori di latta non sono adatti per la preparazione di conserve. Si genera una sovrappressione. I contenitori possono scoppiare. Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio.

Si consiglia di preparare max. quattro vasi da $\frac{1}{2}$ litro.



- Disporre i vasi sul piatto girevole.
- Portare il contenuto a ebollizione con una potenza di 900 Watt.

Il tempo necessario dipende

- dalla temperatura di partenza del contenuto del vaso;
- dal numero dei vasi.

Durata fino all'ebollizione uniforme del contenuto di tutti i vasi:

1 vaso	ca. 3 minuti
2 vasi	ca. 6 minuti
3 vasi	ca. 9 minuti
4 vasi	ca. 12 minuti

Per frutta e cetrioli questo tempo è sufficiente.

Per le verdure, dopo l'inizio dell'ebollizione ridurre la potenza delle microonde a 450 Watt e cuocere

- le carote per ca. 15 minuti,
- e i piselli per ca. 25 minuti.

A fine conservazione

Estrarre i vasi dal vano cottura, coprirli con un panno per ca. 24 ore in un luogo non esposto a correnti d'aria.

Togliere i ganci o il nastro adesivo e verificare che tutti i vasi siano chiusi.

Esempi d'impiego

Alimenti	Quantità	Potenza mi-croonde (Watt)	Tempo (min.)	Avvertenze
Fondere burro/margarina	100 g	450	1:00 – 1:10	senza coperchio
Fondere il cioccolato	100 g	450	3:00 – 3:30	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Sciogliere gelatina	1 bustina + 5 cucchiari di acqua	450	0:10 – 0:30	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Preparare glassa per torte	1 bustina + 250 ml di liquido	450	4 – 5	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Impasto al lievito	Preimpasto da 100 g di farina	80	3 – 5	far lievitare coperto
Preparare popcorn	1 cucchiaino (20 g) di semi di mais	900	3 – 4	Versare il mais in un vaso da 1 l, preparare con il coperchio, poi spolverizzare di zucchero a velo
Aumentare il volume della meringa morbida ricoperta di cioccolato	20 g	600	0:10 – 0:20	senza coperchio, su un piatto
Aromatizzare salse per insalate	125 ml	150	1 – 2	senza coperchio, riscaldare a bassissima potenza
Portare a temperatura ambiente gli agrumi	150 g	150	1 – 2	disporre su un piatto, senza coperchio
Rosolare la pancetta	100 g	900	2 – 3	disporre su carta da cucina, senza coperchio
Ammorbidire il gelato per farne delle porzioni	500 g	150	2	senza coperchio

Esempi d'impiego

Alimenti	Quantità	Potenza microonde (Watt)	Tempo (min.)	Avvertenze
Spellare i pomodori	3 pezzi	450	6 – 7	Incidere a croce i pomodori sul lato del gambo, riscaldare con coperchio in una terrina con poca acqua, spellare. I pomodori possono diventare molto caldi.
Preparare marmellata di fragole	300 g di fragole, 300 g di zucchero gelificante	900	7 – 9	mescolare frutta e zucchero, cuocere con coperchio in una fondina alta
Scongelare poi cuocere panini	2 pezzi	150 + grill grill	1 – 2 4 – 6	scongelare senza coperchio sulla griglia, voltare trascorso metà tempo

I valori sono indicativi.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60705	Potenza microonde (Watt) + Grill / programma automatico	Durata (min.) / Peso	Tempo di compensazione* (min.)	Annotazione
Crema all'uovo, 1000 g	300	38 – 40	120	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore (25 x 25 cm)
Torta Margherita, 475 g	600	8	5	Recipienti v. norme, diametro esterno sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Carne macinata, 900 g	600 450	7 12	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 250 mm x 124 mm, cuocere senza coperchio
Gratin di patate, 1100 g	AC 8	1100 g	5	Recipienti v. norme, diametro esterno sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Pollo, 1200 g, peso da surgelato	AC 5	1200 g	2	Griglia, e sotto una pirofila termoresistente e adatta alle microonde, voltare il petto verso il basso, voltare a metà tempo
Scongellare carne (macinata), 500 g	150	11	5 – 10	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio, voltare trascorso metà tempo
Lamponi, 250 g	150	7	3	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio


Indicazioni per organismi di controllo

* Lasciare le pietanze a temperatura ambiente durante il tempo di compensazione affinché la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti.

Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non utilizzare apparecchi a vapore per pulire il forno a microonde. Il vapore potrebbe giungere alle parti conduttrici di tensione e causare un corto circuito.

Involucro, vano cottura, parte interna dello sportello

 Il vano cottura è molto caldo dopo l'impiego. Sussiste il pericolo di ustione!

Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile.

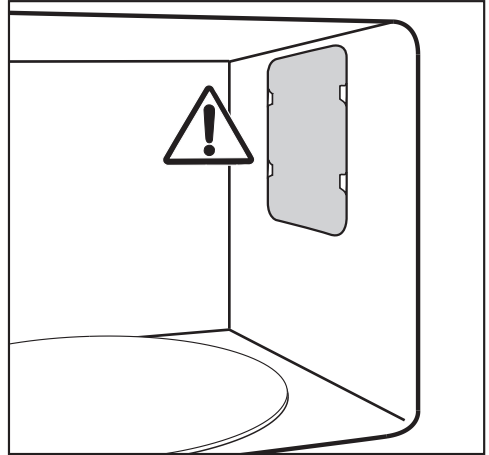
Lo sporco ostinato in determinate circostanze può danneggiare il forno e causare anche situazioni pericolose. Pericolo d'incendio!

Pulire il vano cottura non appena si è raffreddato.

E' possibile passare il vano cottura e la parte interna dello sportello con un prodotto delicato o con acqua e un po' di detersivo. Asciugare poi con un panno morbido.

Per eliminare lo sporco, introdurre nell'apparecchio un bicchiere di acqua e riscaldarlo per 2 o 3 minuti finché l'acqua bolle. Il vapore derivante dall'ebollizione dell'acqua si deposita nel vano cottura e ammorbidisce le macchie di sporco. Ora è quindi possibile eliminare lo sporco, eventualmente aggiungendo anche un po' di detersivo per stoviglie.

Le superfici in acciaio inox possono essere trattate con prodotti specifici per questo materiale (disponibili presso l'assistenza tecnica Miele autorizzata).



Non togliere la copertura davanti all'apertura della fuoriuscita microonde nel vano cottura e nemmeno la pellicola apposta sul lato interno dello sportello.

Nella fessura di aerazione dell'apparecchio non devono giungere né acqua né oggetti.


Non passare il vano cottura con un panno troppo umido altrimenti si rischia che del liquido possa penetrare nelle fessure presenti.

Non utilizzare prodotti abrasivi altrimenti il materiale si graffia.

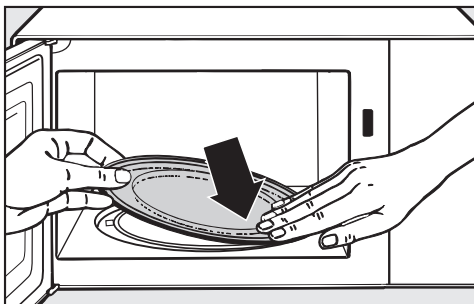
Introdurre nel vano cottura un recipiente con dell'acqua e un po' di limone e farla cuocere per un paio di minuti per neutralizzare eventuali cattivi odori.

Mantenere lo sportello sempre pulito e verificarne costantemente l'integrità.

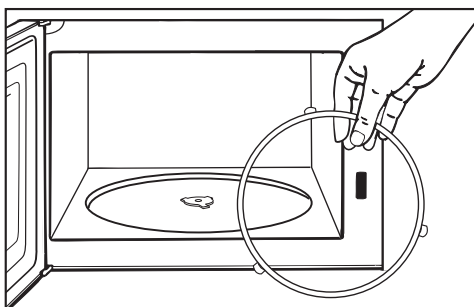
Pulizia e manutenzione

 Un apparecchio con sportello danneggiato non deve essere utilizzato finché non viene ripristinato da un tecnico dell'assistenza autorizzato dalla casa produttrice Miele.

Per pulire il vano cottura:



- estrarre il piatto girevole e lavarlo in lavastoviglie o con acqua e detersivo per stoviglie.



- Pulire l'anello di scorrimento situato sotto il piatto girevole e la base del vano cottura. Altrimenti il piatto girevole si muove con particolare difficoltà.
- Pulire le superfici di contatto tra il piatto girevole e l'anello di scorrimento.

Non ruotare il dispositivo di trasmissione a mano altrimenti il motorino potrebbe danneggiarsi.

Frontale dell'apparecchio

Se lo sporco rimane depositato a lungo può risultare poi molto difficile se non impossibile da rimuovere e può alterare il colore delle superfici. Lo sporco va rimosso possibilmente subito dal frontale dell'apparecchio.

Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Asciugare poi tutte le superfici con un panno morbido. Per la pulizia è adatto anche un panno in microfibra leggermente inumidito senza detersivo.

Tutte le superfici si graffiano facilmente.

Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

Se si trattano con prodotti non adeguati possono subire anche alterazioni di colore o decolorazioni.

Per la pulizia seguire le indicazioni.

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivi contenenti soda, ammoniac, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone),
- detersivi contenenti solventi,
- detersivi per acciaio inossidabile,

- detersivi per lavastoviglie,
- spray per forno,
- detersivi per vetro,
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- gomme cancella-sporco,
- raschietti affilati in metallo.

I prodotti per pulire l'acciaio inox impediscono che le superfici si sporchino di nuovo velocemente. Il prodotto può essere richiesto all'assistenza tecnica autorizzata Miele. Distribuire uniformemente sulla superficie con un panno morbido.

Accessori in dotazione

Copripiatto

Lavare il copripiatto dopo ogni impiego. Il copripiatto può essere lavato in lavastoviglie; tuttavia nella vasca di lavaggio si può decolorare se a contatto con coloranti naturali quali p.es. carote, pomodori e ketchup.

Questa decolorazione non pregiudica la stabilità del copripiatto.

Griglia

Lavare la griglia dopo ogni utilizzo; può essere lavata in lavastoviglie. Eliminare eventuale sporco ostinato con un apposito prodotto per acciaio inossidabile.

Piatto Gourmet

Pulire il piatto Gourmet con acqua molto calda, un panno e del detersivo sgrassante.

Non utilizzare in nessun caso spugnette metalliche, prodotti abrasivi o detersivi aggressivi.

Non lavare il piatto in lavastoviglie.

Dopo aver preparato alimenti dagli odori particolarmente intensi si consiglia di versare nel piatto Gourmet acqua e succo di limone e riscaldarlo nel forno a microonde alla massima potenza per 2–3 minuti. Risciacquare infine con acqua corrente.

Accessori su richiesta

Leccarda in vetro

La leccarda in vetro può essere lavata in lavastoviglie.

Non utilizzare prodotti abrasivi.

Guasti, cosa fare...?

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare e possibilmente eliminare le cause dei guasti.

Cosa fare, se . . .

Problema	Causa e rimedio
. . . non si riesce ad avviare un procedimento	Controllare se <ul style="list-style-type: none">■ lo sportello dell'apparecchio è chiuso;■ è attivo il blocco accensione (v. "Blocco accensione");■ sul display compare "door". Lo sportello non è stato aperto (v. "indicazione door") per un periodo prolungato (circa 20 minuti).■ La spina elettrica dell'apparecchio è correttamente inserita.■ L'interruttore generale dell'impianto elettrico è saltato perché l'apparecchio, la tensione o un altro apparecchio sono difettosi (staccare la spina dalla presa elettrica, richiedere l'intervento di un elettricista qualificato o del servizio di assistenza tecnica, vedi il capitolo corrispondente).
. . . dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	Non si tratta di un guasto. Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora per un po' affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità. Si disattiva automaticamente.
. . . il display è oscurato?	L'ora non è visualizzata. <ul style="list-style-type: none">■ Premere il tasto ☺ e tenerlo premuto per alcuni secondi.
	Lo spegnimento notturno è attivato. <ul style="list-style-type: none">■ Disattivarlo.

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
. . . il piatto girevole si muove con particolare difficoltà?	L'area intorno al piatto girevole può essere sporca. <ul style="list-style-type: none">■ Verificare se tra il piatto girevole e il fondo del vano cottura vi è dello sporco.■ Controllare che le superfici di contatto tra piatto girevole e anello di scorrimento siano pulite.■ Pulire l'area intorno al piatto girevole.
. . . al termine del tempo impostato la pietanza non è scongelata, riscaldata o cotta a sufficienza?	Durata o livello di potenza non sono stati selezionati in modo adeguato. <ul style="list-style-type: none">■ Verificare che per il tempo immesso sia stato selezionato un livello di potenza adeguato. Più basso è il livello di potenza, più lungo sarà il tempo.■ Verificare che il procedimento non sia stato interrotto senza essere riavviato.
. . l'apparecchio funziona con le microonde ma l'illuminazione del vano di cottura non si accende?	La lampadina è difettosa. È possibile utilizzare l'apparecchio come sempre ma la lampadina è difettosa. <ul style="list-style-type: none">■ Rivolgersi all'assistenza tecnica per sostituire la luce.
. . . nel corso del funzionamento con le microonde si sentono dei rumori inconsueti?	Controllare se le pietanze sono coperte con fogli di alluminio. <ul style="list-style-type: none">■ Eliminare la pellicola in alluminio. Vengono generate scintille dall'uso di stoviglie in metallo. <ul style="list-style-type: none">■ Attenersi alle indicazioni relative alle stoviglie nel rispettivo capitolo.
. . . l'ora sul display non è corretta?	In caso di interruzione della corrente elettrica il tempo parte nuovamente dalle ore 12:00 come al primo avvio. Reimpostare l'ora. <ul style="list-style-type: none">■ Correggere l'ora.

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
. . . l'alimento si raffredda troppo rapidamente.	<p>A causa delle proprietà delle microonde il calore si genera dapprima ai bordi della pietanza per poi passare al centro.</p> <p>Se la pietanza viene riscaldata con una potenza microonde alta, esternamente sarà particolarmente calda mentre l'interno non ancora. Al momento della compensazione della temperatura la pietanza diventa più calda all'interno e più fredda all'esterno.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Per cui, soprattutto quando si riscaldano alimenti di composizione differente, si consiglia di impostare una potenza minima e una durata più lunga.
. . . il microonde si spegne mentre è in corso un procedimento di cottura, riscaldamento e scongelamento?	<p>La circolazione dell'aria può essere insufficiente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Controllare se le fessure da cui entra ed esce l'aria sono ostruite. Eliminare eventuali oggetti presenti. <p>Se l'apparecchio si surriscalda è possibile che si disinserisca per motivi di sicurezza.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dopo una fase di raffreddamento è possibile proseguire il procedimento di cottura. <p>L'apparecchio continua a spegnersi.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Avvisare il servizio di assistenza tecnica.

Contatti in caso di guasto

Qualora non fosse possibile rimuovere la causa di un guasto, rivolgersi a un rivenditore specializzato Miele o al servizio di assistenza tecnica Miele.

Il numero del servizio di assistenza tecnico è indicato alla fine di queste istruzioni d'uso.

Indicare sempre il modello e il numero dell'apparecchio.


Entrambe le indicazioni sono riportate sulla targhetta dati situata all'interno del frontale del forno.

Garanzia

La durata della garanzia prevista dalla legislazione vigente è di 2 anni.

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Allacciamento elettrico

 Prima dell'allacciamento accertarsi che l'apparecchio sia integro. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

Il forno a microonde è dotato di cavo e spina, quindi pronto per l'allacciamento alla corrente alternata 50Hz, 220-240 V.

Predisporre la protezione come segue: allacciamento a una presa Schuko, protetta con dispositivo 10-A-L o fusibile 10 A.

L'apparecchio può essere allacciato solo a una regolamentare presa elettrica. L'impianto elettrico deve essere realizzato a regola d'arte (VDE 0100) e nel rispetto delle norme vigenti.

Posizionare l'apparecchio in modo che la spina elettrica sia facilmente raggiungibile.

Qualora la presa non fosse raggiungibile o si prevedesse l'allacciamento fisso, è necessario predisporre un dispositivo di distacco sul luogo d'installazione.

Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm, quali interruttori LS, valvole e teleruttori (EN 60335).

I necessari **dati di allacciamento** sono apposti sulla targhetta dati che si trova sul frontale interno o sul retro dell'apparecchio. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale da personale tecnico autorizzato Miele.

Questo prodotto soddisfa le esigenze degli standard europei EN 55011. Il prodotto è classificato conformemente agli standard come apparecchio del gruppo 2, classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchio genera per la sua tipologia energia ad alta frequenza sotto forma di onde elettromagnetiche per cuocere e riscaldare alimenti. La classe B indica che l'apparecchio è adatto per l'uso in ambiente domestico.

L'apparecchio non può essere allacciato agli inverter a isola, utilizzati solitamente per fonti di energia alternative, per esempio **energia solare**. All'atto dell'accensione si verificherebbe uno spegnimento di sicurezza a causa dei picchi di tensione. I componenti elettronici potrebbero danneggiarsi! Non collegare l'elettrodomestico utilizzando le **spine a risparmio energetico**, perché l'alimentazione di energia è ridotta e l'apparecchio si surriscalda.

Quando si posiziona il forno a microonde occorre prestare attenzione alla fuoriuscita e alla circolazione dell'aria senza impedimenti sul retro e/o sul fondo dell'apparecchio.

Per questo motivo non appoggiare nessun oggetto sulla fessura di aerazione e non ostruire lo spazio tra il fondo dell'apparecchio e la superficie di posizionamento con oggetti.

Mantenere una distanza minima in altezza di 85 cm.

Il forno a microonde può essere posizionato su un piano di lavoro.

Per garantire un'aerazione e uno sfianto ottimali è necessario lasciare una fessura di 5 cm intorno all'apparecchio e di 19,5 cm sopra l'apparecchio.

Non posizionare l'apparecchio troppo vicino ai mobili adiacenti.

Utilizzare gli apparecchi montati dietro un'anta del mobile solo con l'anta del mobile aperta.

Dietro l'anta del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare sia l'apparecchio sia il mobile.

Non chiudere l'anta del mobile quando l'apparecchio è in funzione.

Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.

Per i forni a microonde montati con sportello scorrevole:

non chiudere lo sportello scorrevole quando il forno a microonde è in funzione.

Miele

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

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

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

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

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

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



Contact Center
199.155.155

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



www.miele.it
info@miele.it

M 6012 SC



it-IT

M.-Nr. 10 227 490 / 02