

Istruzioni d'uso e di montaggio Forno



Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e montaggio prima di posizionamento – installazione – messa in funzione. Si evitano così danni a sé stessi e altre persone.

Indice

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	6
Tutela dell'ambiente	14
Panoramica	15
Dispositivi di comando	16
Tasto On/Off	17
Sensore di prossimità	17
Sensori	18
Display touch	19
Simboli	20
Norme operative	21
Selezionare la voce menù.....	21
Sfogliare	21
Uscire dal menù.....	21
Modificare il valore o l'impostazione.....	21
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione.....	21
Immettere le cifre con il rullo numerico.....	21
Immettere cifre con il tastierino numerico.....	21
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti	21
Immettere lettere	22
Visualizzare il menù contesto	22
Spostare le immissioni	22
Visualizzare il menù a tendina.....	22
Visualizzare Guida	22
Attivare MobileStart.....	22
Dotazione	23
Targhetta dati	23
Contenuto della fornitura	23
Accessori in dotazione e acquistabili	23
Dispositivi di sicurezza	28
Superfici trattate con PerfectClean	28
Accessori adatti alla pulizia pirolitica.....	28
Prima messa in funzione	29
Miele@home	29
Impostazioni base	30
Riscaldare il forno per la prima volta e risciacquare il sistema di evaporazione....	31
Impostazioni	33
Le diverse impostazioni	33
Accedere al menù "Impostazioni"	36
Lingua 	36
Orologio	36
Data	36
Illuminazione	37
Schermata di avvio.....	37

Display	37
Volume	37
Unità di misura.....	38
Booster	38
Raffreddamento rapido.....	38
Tenere in caldo.....	39
Temperature proposte	39
Pirolisi.....	39
Funzion. ventola prolungata.....	39
Videocamera nel vano cottura.....	40
Sensore di avvicinamento	40
Sicurezza.....	41
Riconoscimento frontale mobile	41
Miele@home	42
Eeguire Scan & Connect	42
Comando remoto	43
Attivare MobileStart.....	43
SuperVision	43
RemoteUpdate	44
Versione software.....	44
Informazioni legali	44
Concessionario.....	45
Impostazioni di serie.....	45
Ore di esercizio complessive	45
Allarme e timer	46
Utilizzare la funzione Allarme.....	46
Utilizzare la funzione Timer	47
Menù principale e menù secondari.....	48
Consigli per risparmiare energia elettrica.....	50
Uso	52
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura	52
Modificare la temperatura e la temperatura nucleo	52
Impostare le durate di cottura	53
Modificare le durate di cottura impostate	53
Cancellare le durate di cottura impostate.....	53
Interrompere il procedimento di cottura.....	53
Preriscaldare il vano cottura	54
Booster.....	54
Preriscaldare.....	55
Raffreddamento rapido.....	55
Tenere in caldo	56
Crisp function.....	57
Cambiare modalità di cottura	57

Indice

Cottura con vapore	58
Avviare il procedimento di cottura con Cottura con vapore.....	59
Evaporazione acqua residua	61
Programmi automatici	63
Categorie	63
Utilizzare i programmi automatici	63
Informazioni per l'uso	63
Ricerca	64
Applicazioni speciali	65
Scongelare.....	65
Essiccazione.....	65
Riscaldare stoviglie.....	66
Lievitazione impasto	67
Tenere in caldo.....	67
Cottura a basse temperature.....	67
Programma Shabbat	68
Sterilizzare	70
Prodotti surgelati/piatti pronti	71
MyMiele	72
Programmi individuali	73
Cuocere	76
Suggerimenti per cuocere	76
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	76
Indicazioni relative alle modalità	77
Arrostire	78
Consigli per arrostire le pietanze.....	78
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	78
Indicazioni relative alle modalità	79
Sonda termometrica	80
Grigliare	83
Consigli per grigliare.....	83
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	83
Indicazioni relative alle modalità	84
Pulizia e cura	85
Detersivi non idonei	85
Rimuovere lo sporco normale.....	86
Eliminare i residui tenaci di sporco (guide estraibili FlexiClip escluse)	86
Pulire il vano cottura con Pirolisi	87
Decalcificazione.....	89
Smontare lo sportello	93
Smontare le diverse parti dello sportello.....	94
Montare lo sportello	97
Smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip.....	97

Abbassare il corpo termico superiore/grill.....	98
Cosa fare se	99
Assistenza tecnica	104
Contatti in caso di guasti.....	104
Garanzia	104
Installazione	105
Dimensioni incasso	105
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-60.....	105
Vista laterale H xxxx-60	106
Allacciamenti e aerazione H xxxx-60.....	107
Incassare il forno	108
Allacciamento elettrico.....	109
Schema di allacciamento.....	110
Tabelle di cottura	111
Impasto soffice	111
Impasto per torte	112
Impasto al lievito	113
Impasto con olio/ricotta.....	114
Impasto per pan di Spagna	114
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe.....	115
Sfziosità salate	116
Manzo	117
Vitello	118
Maiale.....	119
Agnello, selvaggina.....	120
Pollame, pesce.....	121
Dati per gli istituti di controllo	122
Pietanze test conformi a EN 60350-1	122
Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1.....	123
Scheda per forni a uso domestico	123
Dati tecnici	124
Dichiarazione di conformità	124
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione.....	124
Diritti d'autore e licenze	125

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Il forno è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il forno. Le istruzioni contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e al forno.

Ai sensi della norma IEC/EN 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione del forno nonché le indicazioni sulla sicurezza e le avvertenze.

Il produttore non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

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

Uso corretto

- ▶ Il forno è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Questo forno non è destinato per essere usato all'aperto.
- ▶ Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, per cuocere, arrostitire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essicarli. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza/non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono eventualmente utilizzare il forno 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 errato.
- ▶ Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (ad es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare queste lampadine speciali solo per l'uso previsto. Non sono adatte per illuminare l'ambiente. È necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico specializzato autorizzato da Miele o dall'assistenza tecnica Miele.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

▶ Questo forno comprende 2 sorgenti luminose della classe di efficienza energetica F.

Sorvegliare i bambini

▶ Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire ai bambini di poter accendere il forno da soli.

▶ Tenere lontano dal forno i bambini al di sotto degli 8 anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.

▶ I ragazzi con più di 8 anni possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.

▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno. Non permettere loro di giocare con il forno.

▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (ad es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare.

Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto agli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno diventano caldi.

Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in funzione.

▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto agli adulti. Durante la pulizia pirolitica il forno si riscalda molto di più rispetto al funzionamento normale.

Impedire ai bambini di toccare il forno durante la pulizia pirolitica.

▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono ferirsi quando lo sportello è aperto.

Impedire ai bambini di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

► Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica autorizzata.

► Un forno danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il forno non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il forno se è danneggiato.

► È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

► La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia rispettata. In caso di dubbio, far controllare l'impianto da un elettricista qualificato.

► I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbio consultare un elettricista qualificato.

► Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Non utilizzarle per collegare il forno alla corrente elettrica.

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

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

► Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento del forno. Non aprire mai l'involucro del forno.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se eventuali riparazioni del forno non vengono eseguite da un'assistenza tecnica autorizzata da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo con pezzi di ricambio originali, Miele garantisce di poter soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- ▶ Nel caso di un forno senza cavo di alimentazione, deve essere installato un cavo di alimentazione speciale dall'assistenza tecnica autorizzata Miele (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo dall'assistenza tecnica autorizzata Miele con un cavo di alimentazione speciale (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- ▶ Per eseguire lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione staccare il forno dalla rete elettrica. Accertarsene nel modo seguente:
 - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare e rimuovere dalla sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
 - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (ad es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel vano d'incasso). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. forni a combustibile solido).
- ▶ Se il forno è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai l'anta mentre si utilizza il forno. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. In questo modo si potrebbero danneggiare il forno, il vano d'incasso e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Uso corretto

▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura, gli accessori e la pietanza.

Si consiglia di usare presine per introdurre o prelevare pietanze molto calde e per intervenire all'interno del vano cottura caldo.



▶ Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello del forno per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento spegnendo il forno e staccando la spina elettrica. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai il forno per riscaldare l'ambiente.

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze del forno quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il forno e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.

▶ Quando si grigliano degli alimenti e si prolunga troppo la durata di cottura, le pietanze si prosciugano e possono perfino prendere fuoco. Attenersi alle durate di cottura consigliate.



▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle temperature elevate del grill.

Non utilizzare mai le modalità Grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Utilizzare le modalità Thermovent plus  oppure Calore super./ inferiore .

▶ Se nel corso della preparazione degli alimenti si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze elettriche molto calde.

▶ Sfruttando il calore residuo per tenere in caldo gli alimenti, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa e si possono verificare corrosioni nel forno. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il vano d'incasso si possono danneggiare. Non spegnere il forno, ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. Il ventilatore di raffreddamento rimane quindi automaticamente acceso.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Gli alimenti da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Per questo motivo si consiglia di coprire gli alimenti.
- ▶ Lo smalto del fondo del vano cottura può creparsi o scoppiare a causa di un accumulo di calore.
Non rivestire mai il fondo del vano cottura, per es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno.
Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente le modalità Thermovent plus  o Cottura delicata  senza la funzione Booster.
- ▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Nei procedimenti di cottura con apporto di umidità e nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua, si genera vapore acqueo che può causare ustioni. Non aprire mai lo sportello durante un'immissione di vapore o mentre è in corso l'evaporazione dell'acqua residua.
- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti e che sia anche sufficientemente alta. Voltare gli alimenti o mescolarli affinché si riscaldino in modo uniforme.
- ▶ Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte all'impiego nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di sterilizzazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non cuocere e non riscaldare i barattoli.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile urtare lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► La portata dello sportello è di max. 15 kg. Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non si incastrino nulla. Il forno può danneggiarsi.

Per superfici in acciaio inox:

► Le superfici in acciaio inox potrebbero danneggiarsi con il collante e perdere l'effetto protettivo antisporcio. Non attaccare mai post-it, nastro adesivo o altri adesivi sulla superficie in acciaio inox.

► I magneti possono causare graffi. Non utilizzare la superficie in acciaio inossidabile come lavagna per magneti.

Pulizia e cura

► Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

► Lo sporco grosso presente nel vano cottura può causare la formazione di fumo. Eliminare lo sporco più grosso dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica.

► Pericolo di ferirsi a causa di vapori nocivi. La pulizia pirolitica può rilasciare vapori che potrebbero causare l'irritazione delle mucose. Durante la pulizia pirolitica, non soffermarsi a lungo in cucina e impedire a bambini o animali di entrare in cucina. Nel contempo, fare in modo che la cucina sia ben arieggiata. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

► Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulizia e cura", voce "Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip"). Rimontare correttamente le griglie di supporto.

► Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi. Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.

► Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (ad es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno e l'ambiente circostante.

I danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

Accessori

- ▶ Utilizzare esclusivamente accessori 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.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del forno.
- ▶ Le casseruole Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (se presenti) non possono essere introdotte nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggerebbe. A causa della distanza ridotta si forma una colonna di calore e lo smalto può scoppiare o creparsi. Non inserire la casseruola Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo di arresto non funzionerebbe. In generale, usare il ripiano 2.
- ▶ Utilizzare solo la sonda termometrica fornita da Miele. Se la sonda dovesse essere difettosa, sostituirla con una sonda originale Miele.
- ▶ La plastica della sonda termometrica può fondere a temperature molto alte. Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill. Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.
- ▶ A causa delle elevate temperature della pulizia pirolitica, gli accessori non adatti alla pirolisi si potrebbero danneggiare. Estrarre tutti gli accessori non adatti alla pirolisi dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica. Questo vale anche per gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica e acquistati successivamente (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono generalmente riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di tutela dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Il rivenditore Miele ritira gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

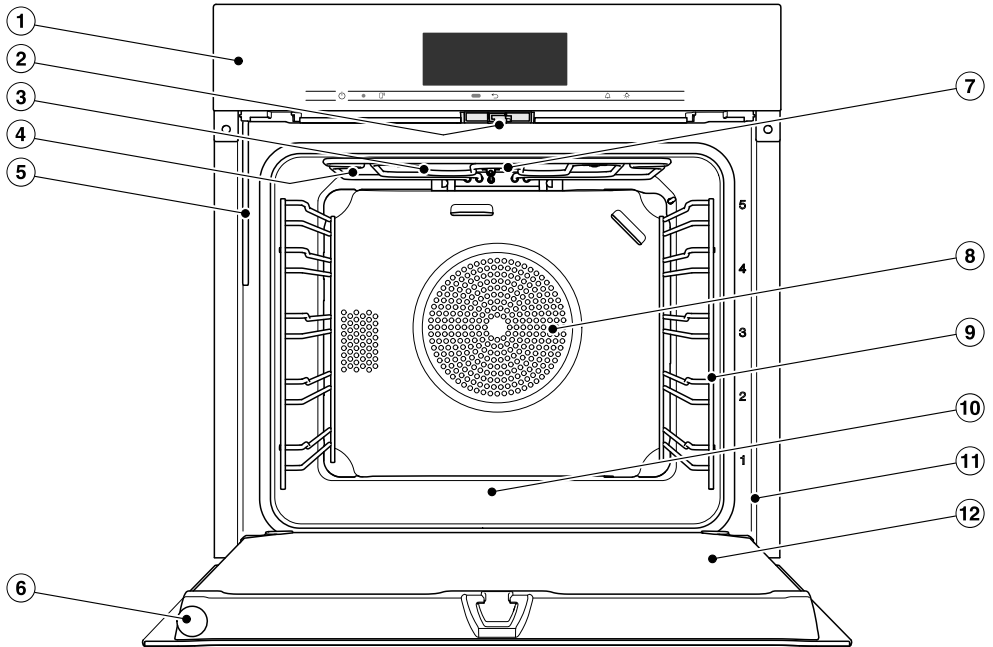
Smaltimento del vecchio apparecchio

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti comuni.



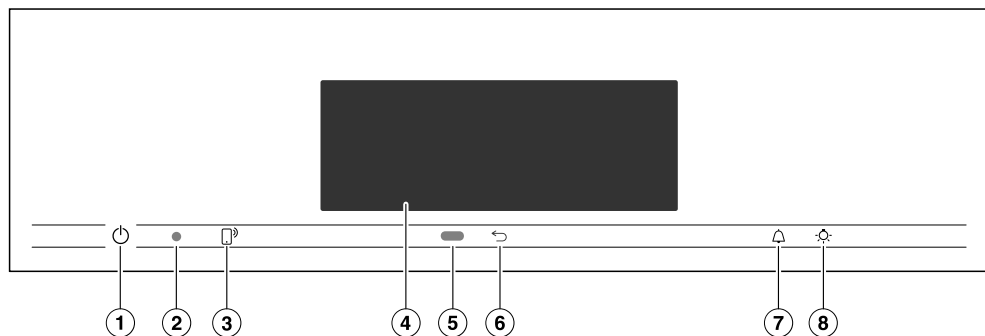
Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. È tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, senza distruggerli. Portarli presso gli idonei punti di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.






Forno




- ① Comandi
- ② Chiusura sportello
- ③ Resistenza Calore superiore/Grill con antenna ricevente per sonda termometrica priva di cavo
- ④ Aperture apporto vapore
- ⑤ Tubo di aspirazione per sistema di evaporazione
- ⑥ Sonda termometrica senza cavo
- ⑦ Foto/Videocamera
- ⑧ Apertura aspirazione per l'aspiratore con resistenza elettrica anulare posteriore
- ⑨ Griglie di supporto con 5 ripiani di introduzione
- ⑩ Base vano cottura con resistenza elettrica Calore inferiore posta sotto
- ⑪ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑫ Sportello

Dispositivi di comando




- ① Tasto On/Off  nell'incavo
Per accendere e spegnere il forno
- ② Interfaccia ottica
(solo per l'assistenza tecnica Miele)
- ③ Sensore 
Per comandare il forno tramite dispositivi mobili
- ④ Display touch
Per visualizzare le informazioni e per l'uso
- ⑤ Sensore di prossimità
Per accendere l'illuminazione del vano cottura e del display e per confermare i segnali acustici quando ci si avvicina
- ⑥ Sensore 
Per tornare indietro di fase in fase
- ⑦ Sensore 
Per impostare il timer o gli allarmi
- ⑧ Sensore 
Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura

Tasto On/Off

Il tasto On/Off  è situato in un incavo e reagisce al contatto.

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

Sensore di prossimità

Il sensore di prossimità si trova sotto il display touch accanto al sensore . Il sensore di prossimità rileva se ci si avvicina al display touch ad es. con la mano o con il corpo.





Se sono state attivate le rispettive impostazioni, è possibile accendere la luce del vano cottura, accendere il forno o confermare i segnali acustici (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Sensore di avvicinamento”).

Dispositivi di comando

Sensori

I sensori reagiscono al contatto. A ogni sfioramento è associato un segnale acustico. Questo segnale acustico può essere disattivato selezionando l'impostazione Volume | Acustica tasti | Off.

Se si desidera che i sensori reagiscano anche con forno spento, selezionare l'impostazione Display | QuickTouch | On.

Sensore	Funzione
	<p>Se si desidera gestire un forno tramite un dispositivo mobile, occorre disporre del sistema Miele@home, attivare l'impostazione Comando remoto e toccare il sensore. Infine si accende il sensore e la funzione MobileStart è disponibile.</p> <p>Finché il sensore è acceso, è possibile gestire il forno tramite il dispositivo mobile (v. capitolo "Impostazioni", voce "Miele@home").</p>
	A seconda del menù in cui ci si trova si accede al menù precedente oppure si torna al menù principale.
	Se nel display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura, con questo sensore è possibile in qualsiasi momento impostare il timer (ad es. per la cottura delle uova) oppure un allarme (un'ora precisa) (v. capitolo "Allarme e timer").
	<p>Selezionando questo sensore è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura.</p> <p>A seconda dell'impostazione selezionata, l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa o spenta.</p>

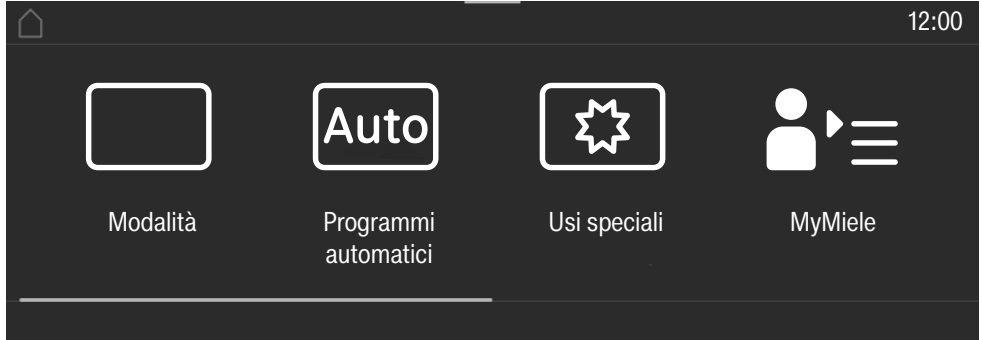
Display touch

La superficie delicata del display touch si può graffiare a causa di oggetti appuntiti o taglienti, ad es. una matita.


Sfiorare il display touch solo con le dita.

Accertarsi che dietro il display touch non penetri acqua.

Il display touch è suddiviso in diverse aree.



Nell'**intestazione** a sinistra compare il percorso del menù. Le singole voci menù sono separate da una linea verticale. Se per motivi di spazio non è possibile visualizzare completamente il percorso menù, le voci menù precedenti sono rappresentate da ... I.

Sfiorando un nome del menù nell'intestazione, l'indicazione passa al rispettivo menù. Per passare alla schermata di avvio sfiorare .

L'ora viene visualizzata a destra nell'intestazione. È possibile impostare l'ora sfiorandola.

Possono inoltre comparire altri simboli, ad es. SuperVision .

Sul bordo superiore dell'intestazione si trova una linea arancione dalla quale è possibile visualizzare il menù a tendina. In questo modo durante un procedimento di cottura si possono attivare o disattivare impostazioni.










Al **centro** compare il menù attuale con le rispettive voci. Sfiorando il display si possono sfogliare le pagine verso destra o verso sinistra. Sfiorando una voce del menù la si seleziona (v. capitolo "Norme operative").

In **basso** compaiono a seconda del menù diversi campi per il comando, come ad es. Timer, Salvare o OK.

Dispositivi di comando

Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare questa finestra informativa con <i>OK</i> .
	Indicazione relativa alle voci menù precedenti che non sono più visualizzate nel percorso menù per motivi di spazio.
	Allarme
	Timer
	Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere effettuate tramite una barra a segmenti.
	Il dispositivo di blocco accensione o il blocco tasti sono attivati (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza"). Non è possibile utilizzare l'apparecchio.
	Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica
	Funzionamento da remoto (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione Comando remoto On)
	SuperVision (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione SuperVision Visualizzazione SuperVision On)

Si comanda il forno con il display touch sfiorando la voce menù desiderata.

Sfiorando una delle opzioni possibili, i caratteri corrispondenti (parola e/o simbolo) si colorano di **arancione**.

I campi per confermare una fase comando sono retroilluminati di colore **verde** (ad es. *OK*).

Selezionare la voce menù

- Sfiorare il campo o il valore desiderato sul display touch.



Sfogliare

Si può sfogliare verso sinistra o verso destra.

- Sfiorare lo schermo. Appoggiare il dito sul display touch e muoverlo nella direzione desiderata.

La barra nell'area inferiore indica la propria posizione nel menù attuale.

Uscire dal menù

- Sfiorare il sensore  o sfiorare il simbolo ... I nel percorso del menù.
- Sfiorare il simbolo  per passare alla schermata iniziale.

Tutte le scelte effettuate, che non sono state confermate con *OK*, non vengono memorizzate.

Modificare il valore o l'impostazione

Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

L'impostazione attuale è evidenziata in arancione.

- Sfiorare l'impostazione desiderata.

L'impostazione viene memorizzata. Si torna al menù precedente.

Immettere le cifre con il rullo numerico

- Strisciare sul rullo numerico verso l'alto o verso il basso fino a quando il valore desiderato si trova al centro.
- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene memorizzata.

Immettere cifre con il tastierino numerico

- Toccare il valore che si trova al centro del rullo numerico.

Appare il tastierino numerico.

- Premere le cifre desiderate.


Non appena è stato immesso un valore valido, *OK* è di colore verde.

Con la freccia si cancella l'ultima cifra immessa.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene memorizzata.

Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

Alcune impostazioni sono rappresentate da una barra a segmenti .

Quando tutti i segmenti sono indicati, è selezionato il valore massimo.

Se non è indicato alcun segmento o è indicato un solo segmento, viene selezionato il valore minimo o l'impostazione viene disattivata (ad es. i segnali acustici).

- Sfiorare il segmento corrispondente sulla barra a segmenti per modificare l'impostazione.
- Selezionare *On* oppure *Off*, per attivare o disattivare l'impostazione.
- Confermare la selezione con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata. Si torna al menù precedente.

Norme operative

Immettere lettere

Immettere le lettere servendosi della tastiera sul display. Scegliere nomi brevi e concisi.

- Sfiocare la lettera o il carattere desiderato.

Consiglio: Con il carattere] è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi.

- Sfiocare Salvare.

Il nome viene memorizzato.

Visualizzare il menù contesto

In alcuni menù è possibile visualizzare un menù contesto, ad. es. per rinominare programmi personalizzati o per spostare le immissioni sotto MyMiele.


- Sfiocare ad es. un programma personalizzato finché si apre il menù contesto.
- Sfiocare il display touch all'esterno della finestra del menù per chiudere il menù contesto.

Spostare le immissioni

È possibile modificare la sequenza dei programmi personalizzati o delle immissioni sotto MyMiele.

- Sfiocare ad es. un programma personalizzato finché compare il menù contesto.
- Selezionare Spostare.
- Appoggiare il dito sul campo contrassegnato e spostarlo sulla posizione desiderata.

Visualizzare il menù a tendina

In questo modo durante un procedimento di cottura si possono attivare o disattivare impostazioni come per es. Booster o Preiscaldare nonché la funzione WLAN .


- Tirare verso il basso il menù a tendina dalla linea arancione sotto l'intestazione.
- Selezionare l'impostazione che si desidera modificare.
Le impostazioni attive sono evidenziate in arancione. Le impostazioni non attive sono contrassegnate in nero o bianco a seconda dello schema colorato selezionato (v. capitolo "Impostazioni", voce "Display").
- Spostare il menù a tendina di nuovo verso l'alto o sfiorare il display touch all'esterno della finestra del menù per chiudere il menù a tendina.


Visualizzare Guida

Per le funzioni selezionate è disponibile un aiuto. Nella riga inferiore compare Guida.


- Sfiocare Guida per visualizzare le avvertenze con immagini e testo.
- Sfiocare Chiudere per tornare al menù precedente.

Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.

Il sensore  si accende. È possibile comandare da remoto il forno tramite l'app Miele.

I comandi diretti sul forno hanno la precedenza sul comando remoto tramite app.

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

Un elenco dei modelli descritti in queste istruzioni d'uso e di montaggio è riportato sul retro.

Targhetta dati

La targhetta dati è visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Sulla targhetta sono riportati la definizione del modello, il numero di serie e i dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza assorbita massima).

Tenere pronte queste informazioni se si hanno domande o problemi affinché Miele possa aiutare in modo mirato.

Contenuto della fornitura

- Istruzioni d'uso e di montaggio per l'uso delle funzioni di forno tradizionali
- Ricettario con ricette per i programmi automatici e le modalità di funzionamento
- Sonda termometrica
- Viti per il fissaggio del forno nel vano d'incasso
- Pastiglie decalcificanti e un tubo in plastica con ventosa per decalcificare il sistema di evaporazione
- Accessori vari

Accessori in dotazione e acquistabili

La dotazione dipende dal modello.

Sostanzialmente, il forno è dotato di griglie di supporto, placca universale e griglia per cuocere e arrostitire (in breve: griglia).


A seconda del modello, il forno è dotato in parte di altri accessori, qui descritti.

Tutti gli accessori elencati così come i prodotti per la cura e la pulizia sono adatti ai forni Miele.

È possibile acquistare questi ultimi nello shop online Miele, presso il servizio di assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Durante l'ordinazione indicare il modello del forno e la designazione dell'accessorio desiderato.

Griglie di supporto

Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di supporto con i ripiani  per introdurre gli accessori.

La definizione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

Ogni ripiano si compone di 2 asticelle disposte l'una sopra l'altra.

Gli accessori (ad es. griglia) vengono inseriti tra le asticelle.

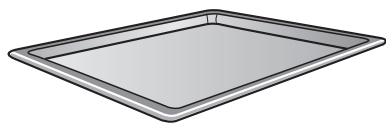
Le guide completamente estraibili Flexi-Clip (se presenti) vengono montate sull'asticella inferiore.

È possibile smontare le griglie di supporto (v. cap. "Manutenzione e pulizia", alla voce "Smontare le griglie di supporto con le guide FlexiClip").

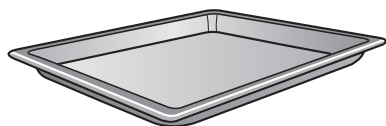
Dotazione

Placca, placca universale e griglia con dispositivo di arresto

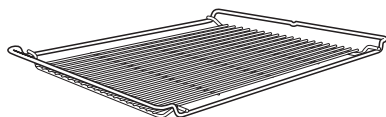
Placca HBB 71:



Placca universale HUBB 71:



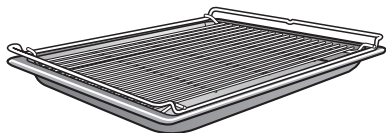
Griglia HBBR 72:



Inserire questi accessori sempre tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di supporto.

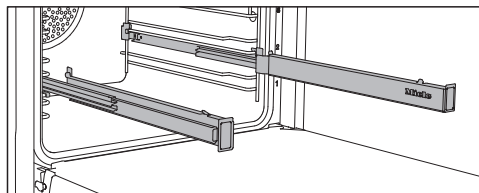
Inserire la griglia sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

Sui lati corti di questi accessori si trova un dispositivo di arresto, collocato al centro. Impedisce che gli accessori fuoriescano dalle griglie di supporto, quando li si vuole estrarre solo in parte.



Se si usa la placca universale con la griglia appoggiata sopra, sistemare la placca tra le due asticelle del ripiano di appoggio e la griglia automaticamente sopra.

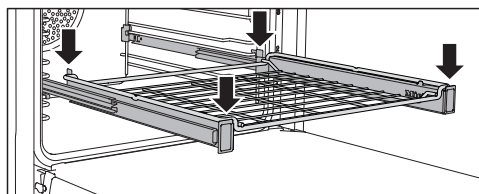
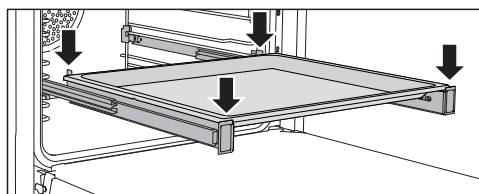
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC 72



È possibile utilizzare le guide completamente estraibili FlexiClip sui ripiani 1-4.

Inserire completamente le guide FlexiClip nel vano cottura prima di appoggiarvi gli accessori.

Gli accessori poi si agganciano automaticamente tra i naselli anteriori e posteriori e quindi non possono scivolare.



La portata massima delle guide FlexiClip è di 15 kg.

Montare e smontare le guide FlexiClip

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

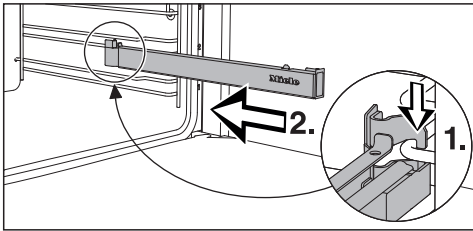
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

Far raffreddare i corpi termici, il vano cottura, le griglie di supporto e gli accessori prima di montare e smontare le guide completamente estraibili FlexiClip.

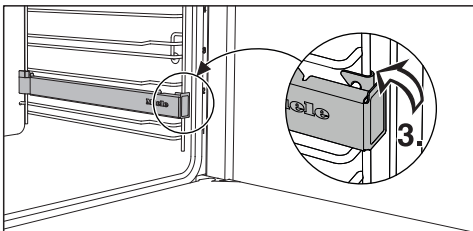
Le guide FlexiClip vengono montate tra le asticelle di un ripiano.

Montare la guida estraibile FlexiClip con la scritta Miele sulla destra.

Non estrarre completamente le guide FlexiClip per montarle o smontarle.



- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sull'asticella inferiore di un ripiano (1) e orientarla lungo l'asticella del vano cottura (2).

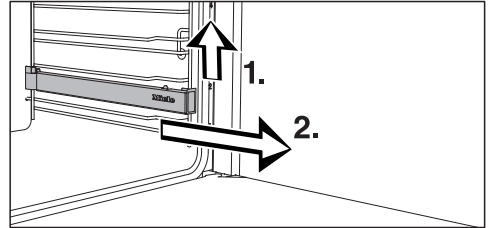


- Agganciare la guida FlexiClip all'asticella inferiore del ripiano (3).

Se dopo il montaggio le guide FlexiClip dovessero bloccarsi, la prima volta estrarle con un po' di forza.

Procedere come segue per smontare una guida FlexiClip:

- Introdurre completamente la guida FlexiClip.



- Sollevare la guida FlexiClip sulla parte frontale (1.) ed estrarla lungo l'asticella del ripiano (2.).

Dotazione

Teglie rotonde



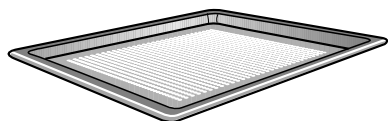
La **teglia rotonda non forata HBF 27-1** è adatta alla preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o alla cottura di torte o pizze surgelate.

La **teglia rotonda forata standard e AirFry HBFP 27-1** offre le stesse possibilità di impiego della **placca Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71**.

La superficie smaltata dei due stampi per forno è trattata con PerfectClean.

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

Placca Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71



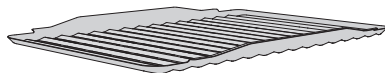
La foratura fine della placca Gourmet standard e AirFry ottimizza i procedimenti di cottura:

- Per la preparazione di prodotti da forno con impasto al lievito e con olio e ricotta è stata migliorata la doratura della parte inferiore. Basta prima stendere l'impasto su una superficie di lavoro piana e poi posizionarlo sulla placca Gourmet standard e AirFry.
- Patatine fritte, crocchette e pietanze simili possono essere fritte senza grassi in un flusso di aria calda (frittura ad aria).
- Durante l'essiccazione, il ricircolo dell'aria intorno agli alimenti da essiccare è ottimizzato.

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

Lo **stampo rotondo forato standard e AirFry HBFP 27-1** offre le stesse possibilità di impiego.

Placca per grigliare e arrostitire HGBB 71



La placca per grigliare e arrostitire viene appoggiata sulla placca universale. Durante la cottura al grill, la frittura ad aria o quando si arrostitisce, questa placca impedisce che il liquido derivante dalla cottura si bruci, in modo che possa essere riutilizzato.

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

Pietra da forno e pizza gourmet HBS 70



Con la pietra da forno e pizza gourmet si ottengono risultati ottimali per i cibi che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.

La pietra da forno e pizza gourmet è realizzata in ceramica resistente al calore ed è vetrificata. Per disporre e togliere le pietanze dalla piastra utilizzare la paletta in legno non trattato in dotazione.

- Introdurre la griglia e appoggiare la pietra da forno e pizza gourmet sulla griglia.

Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

Le casseruole Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, possono essere inserite direttamente nelle griglie di supporto. Come la griglia, sono anche dotate di un dispositivo di arresto.

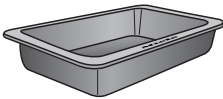
La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

Le casseruole Gourmet sono disponibili in diverse profondità. Larghezza e altezza sono uguali.

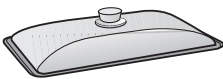
Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

Profondità: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

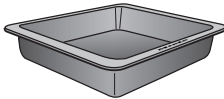


HBD 60-22

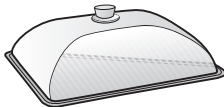


Profondità: 35 cm

HUB 5001-XL*

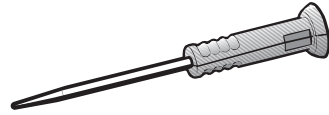


HBD 60-35



* adatta per piani cottura a induzione

Sonda termometrica

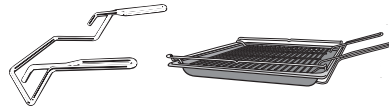


Il forno è dotato di una sonda termometrica priva di cavo con cui è possibile controllare esattamente la temperatura interna delle pietanze (v. capitolo "Arrostire", alla voce "Sonda termometrica"). La sonda va sistemata nell'apposita custodia nello sportello.

Una sonda termometrica inserita solo in parte nel rispettivo vano può danneggiarsi quando si chiude lo sportello.

Riporre la sonda termometrica nell'apposita custodia nello sportello, dopo ogni utilizzo.

Maniglia per l'estrazione HEG




La maniglia per l'estrazione è pratica per togliere dal vano di cottura la placca universale, la placca per dolci e la griglia.

Accessori per la pulizia e la cura

- Pastiglie decalcificanti, tubo in plastica con supporto per decalcificare il forno
- Straccio multiuso in microfibra Miele
- Prodotto Miele per pulire il forno

Dotazione

Dispositivi di sicurezza

- **Dispositivo di blocco accensione**  (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Sicurezza”).
- **Blocco tasti** (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Sicurezza”).
- **Ventilatore di raffreddamento** (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Ventilatore di raffreddamento prolungato”).
- **Spegnimento di sicurezza**
La dotazione di sicurezza si attiva automaticamente se il forno funziona per un periodo insolitamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità di cottura selezionata.
- **Sportello ventilato**
Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore. Quando il forno è in funzione, l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.
Lo sportello si può smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo “Pulizia e cura”).
- **Blocco sportello** per la pulizia pirolitica
All'inizio della pulizia pirolitica lo sportello si blocca per questioni di sicurezza. Lo sportello si sblocca quando la temperatura nel vano cottura è scesa sotto i 280 °C.

Superfici trattate con PerfectClean

Le superfici trattate con PerfectClean sono caratterizzate da eccezionali proprietà antiaderenti e semplificano enormemente i lavori di pulizia.

Le pietanze preparate si staccano facilmente al termine della cottura. Anche lo sporco ostinato di processi di cottura o arrostitura si rimuove senza difficoltà.

Sulla superficie trattata con PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano questo tipo di superficie.

Trattare e pulire le superfici trattate con PerfectClean come il vetro.

Leggere le indicazioni al capitolo “Pulizia e cura” affinché rimangano invariati i vantaggi dell'effetto antiaderente e della semplice pulizia.

Superfici trattate con PerfectClean:

- Placca universale
- Placca
- Placca per grigliare e arrostitire
- Placca Gourmet standard e AirFry forata
- Teglia rotonda forata standard e AirFry
- Teglia rotonda

Accessori adatti alla pulizia pirolitica

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo “Pulizia e manutenzione”.

Gli accessori sottoelencati possono rimanere nel vano cottura durante la pulizia pirolitica:

- Griglie di supporto
- Guide completamente estraibili FlexiClip HFC 72
- Griglia

Miele@home

Il forno è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo occorre:

- una rete WLAN;
- l'app Miele;
- un account utente Miele. L'account utente si può creare tramite l'app Miele.

L'app Miele guida l'utente nel collegamento tra il forno e la rete domestica WLAN.

Dopo aver collegato il forno alla rete WLAN, con l'app è possibile ad es. eseguire le seguenti azioni:

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del forno;
- visualizzare indicazioni relative ai procedimenti di cottura del forno;
- terminare procedimenti di cottura in corso.

Se si collega il forno alla rete WLAN aumentano i consumi energetici, anche se il forno è spento.

Accertarsi che sul luogo di installazione del forno il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (ad es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Si possono quindi verificare errori di connessione temporanei o totali. Pertanto non è garantita una disponibilità costante delle funzioni offerte.

Disponibilità Miele@home

L'uso dell'app Miele dipende dalla disponibilità dei servizi Miele@home nel Vostro paese.

Il servizio Miele@home non è disponibile in tutti i paesi.

Le informazioni relative alla disponibilità sono reperibili sul sito Internet www.miele.com.

App Miele


È possibile scaricare l'app Miele gratuitamente dall'Apple App Store® o da Google Play Store™.



Prima messa in funzione

Impostazioni base

È possibile effettuare le seguenti impostazioni per la prima messa in funzione. Queste impostazioni possono essere modificate in un momento successivo (v. capitolo “Impostazioni”).

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.


Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.

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

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

Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.

Se per svista è stata selezionata una lingua incomprensibile, seguire le indicazioni al capitolo “Impostazioni”, voce “Lingua 

Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.

Impostare Miele@home

Sul display compare *Connettere Miele@home?*.

- Se si desidera configurare subito Miele@home, selezionare *Avanti*.
- Se si desidera rimandare la configurazione a un momento successivo, selezionare *Saltare*.
Informazioni relative alla configurazione successiva sono riportate al capitolo “Impostazioni”, voce “Miele@home”.
- Se si desidera configurare subito Miele@home, selezionare il metodo di connessione desiderato.

Il display e la app Miele guidano l'utente attraverso le fasi successive.

Impostare la data

- Impostare in sequenza giorno, mese e anno.
- Confermare con *OK*.

Impostare l'ora

- Impostare l'ora in ore e minuti.
- Confermare con *OK*.

Concludere la prima messa in funzione


- Eventualmente seguire altre indicazioni sul display.

Le operazioni per la prima messa in funzione sono terminate.




Riscaldare il forno per la prima volta e risciacquare il sistema di evaporazione

Quando si riscalda il forno per la prima volta si possono generare cattivi odori. Questi odori si eliminano riscaldando il forno almeno per un'ora. Contemporaneamente, conviene risciacquare il sistema di evaporazione.

Durante il procedimento di riscaldamento fare in modo che la cucina sia ben arieggiata. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

- Togliere eventuali adesivi o fogli protettivi dal forno e dagli accessori.
- Prima di riscaldare il forno, eliminare dal vano di cottura eventuali residui di polvere o parti dell'imballaggio con uno straccio umido.
- Montare le guide completamente estraibili FlexiClip sulle griglie di supporto e introdurre tutte le placche e la griglia.
- Accendere il forno con il tasto On/Off .

Appare il menù principale.

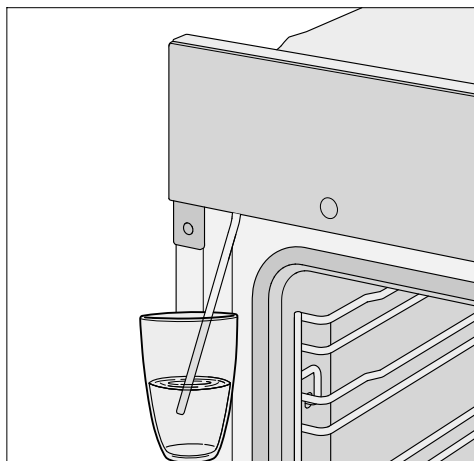
- Selezionare Modalità .
- Selezionare Cottura con vapore .
- Selezionare Cott. con vapore + Therm. plus .

Appare la temperatura proposta (160 °C).

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e il ventilatore di raffreddamento.

- Impostare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Selezionare Avanti.

- Selezionare Automatico.
- Appare la richiesta di aspirazione.
- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta.
 - Aprire lo sportello.
 - Ribaltare in avanti il tubicino di aspirazione a sinistra, sotto il pannello comandi.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con l'acqua.
- Confermare con OK.

Il processo di aspirazione si avvia.

La quantità di acqua aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Per questo motivo nel recipiente può rimanere un po' di acqua.


- Terminato il processo di aspirazione, rimuovere il recipiente e chiudere lo sportello.

Per poco tempo si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene infatti aspirata.


Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e il ventilatore di raffreddamento.

Prima messa in funzione


Dopo un po' di tempo l'immissione di vapore si attiva automaticamente.

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.
Il vapore acqueo che fuoriesce è molto caldo.
Durante l'immissione di vapore non aprire lo sportello.

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

- Spegnere il forno dopo almeno un'ora con il tasto On/Off .





Al termine del primo riscaldamento pulire il vano cottura

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.
Attendere che i corpi termici, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura e pulirli a mano (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Eliminare eventualmente i residui presenti dalla lastra di copertura della fotocamera sul cielo del vano cottura.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.


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

Le diverse impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
Lingua 	... deutsch english ... Posizione
Orologio	Visualizzazione On Off* Spegnimento notturno Tipo di visualizzazione Analogico* Digitale Formato orologio 24 h* 12 h (am/pm) Impostare
Data	
Illuminazione	On "On" per 15 secondi* Off
Schemata di avvio	Menù principale* Modalità Programmi automatici Applicazioni speciali Programmi personalizzati MyMiele
Display	Luminosità  Schema cromatico Chiaro Scuro* QuickTouch On Off*
Volume	Segnali acustici  Acustica tasti  Melodia di benvenuto On* Off
Unità di misura	Temperatura °C* °F

* Impostazione di serie

Impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
Booster	On* Off
Raffreddamento rapido	On* Off
Tenere in caldo	On Off*
Temperature proposte	
Pirolisi	Visualizzare avviso Non visualizzare avviso*
Funzion. ventola prolungata	In base al tempo In base alla temperatura*
Videocamera nel vano cottura	On Off*
Sensore di avvicinamento	Accendere luce Con procedim. di cott. in corso* Sempre accesa Off Accendere apparecchio On Off* Spegnere segnali acustici On* Off
Sicurezza	Blocco accensione  On Off* Blocco tasti On Off*
Riconoscimento frontale mobile	On Off*
Miele@home	Attivare Disattivare Stato della connessione Impostare nuovamente Resetare Installare
Comando remoto	On* Off


* Impostazione di serie

Voce menù	Impostazioni attuabili
SuperVision	Visualizzazione SuperVision On Off* Visualizzazione in standby On Solo in caso di errori* Elenco apparecchi Visualizzare apparecchio Segnali acustici
RemoteUpdate	On* Off
Versione software	
Informazioni legali	Licenze open source
Concessionario	Modalità fiera On Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni apparecchio Programmi individuali MyMiele Temperature proposte
Ore di esercizio complessive	

* Impostazione di serie

Impostazioni

Accedere al menù “Impostazioni”

Nel menù  Impostazioni è possibile personalizzare il vostro forno, adattando le impostazioni di serie alle vostre esigenze.

È attivato il menù principale.

■ Selezionare  Impostazioni.

■ Selezionare l'impostazione desiderata.




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

È possibile modificare le impostazioni solo se non è in corso un procedimento di cottura.

Lingua

È possibile impostare la propria lingua e la propria posizione.

Dopo aver scelto e confermato la lingua desiderata, le indicazioni vengono visualizzate subito nella lingua selezionata.

Consiglio: Se per errore è stata selezionata una lingua incomprensibile, selezionare nel menù principale . Orientarsi con il simbolo  per tornare al menù secondario Lingua .

Orologio

Visualizzazione

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora per il forno spento:

- On

L'ora viene sempre visualizzata sul display. Questa impostazione causa un consumo energetico maggiore.

Se si seleziona inoltre l'impostazione Display | QuickTouch | On, tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto e il sensore di prossimità rileva in automatico quando ci si avvicina al display.

Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | Off, si deve accendere il forno prima di poterlo usare.

- Off

Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica. Occorre accendere il forno prima di utilizzarlo.

- Spegnimento notturno

L'ora sul display viene visualizzata solo dalle 5 alle 23. Nel tempo restante il display è oscurato. Questa impostazione causa un consumo energetico maggiore.

Tipo di visualizzazione

È possibile visualizzare l'ora Analogico (sotto forma di orologio con quadrante) oppure Digitale (h:min).

Con la visualizzazione digitale appare anche la data.

Formato orologio

È possibile visualizzare l'ora nel formato 24 o 12 h (24 h o 12 h (am/pm)).

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

Consiglio: Se non è in corso alcun procedimento di cottura, toccare l'ora nell'intestazione per modificarla.

In caso di interruzione dell'erogazione elettrica, l'orologio continua a funzionare correttamente. L'ora viene memorizzata per ca. 150 ore.



Se il forno è collegato a una rete WLAN e ci si è registrati nell'app Miele, l'ora viene sincronizzata nell'app Miele in base alle impostazioni della posizione.

Data

Impostare la data.

La data compare a forno spento solo con l'impostazione Orologio | Tipo di visualizzazione | Digitale.


Illuminazione

- On
L'illuminazione del forno a vapore è attiva per l'intera durata del procedimento di cottura.
- "On" per 15 secondi
L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo 15 secondi durante un procedimento di cottura. Selezionando il sensore  l'illuminazione del vano cottura si riaccende per 15 secondi.
- Off
L'illuminazione del vano cottura è spenta. Selezionando il sensore  l'illuminazione del vano cottura si accende per 15 secondi.

Schermata di avvio

Di serie, quando si accende il forno, compare il menù principale. È però possibile selezionare come schermata di avvio ad es. direttamente le modalità di cottura oppure le immissioni di MyMiele (v. capitolo "MyMiele").



La schermata di avvio modificata viene visualizzata solo dopo la riaccensione del forno.

Si accede al menù principale selezionando il sensore  oppure mediante il percorso menù nell'intestazione.

Display

Luminosità

La luminosità del display è rappresentata mediante una barra a segmenti.

- 
luminosità massima
- 
luminosità minima

Schema cromatico

Scegliere se rappresentare il display con un colori chiari o scuri.

- Chiaro
Il display ha uno sfondo chiaro con scritta scura.
- Scuro
Il display ha uno sfondo scuro con scritta chiara.

QuickTouch

Scegliere come devono reagire i tasti sensore e il sensore di prossimità quando il forno è spento:



- On
Se è stata inoltre selezionata l'impostazione Orologio | Visualizzazione | On o Spegnimento notturno, i tasti sensore e il sensore di prossimità reagiscono anche quando il forno è spento. Questa impostazione causa un consumo energetico maggiore.
- Off
Indipendentemente dall'impostazione Orologio | Visualizzazione i tasti sensore e il sensore di prossimità reagiscono solo quando il forno è acceso nonché per un determinato tempo dopo lo spegnimento del forno.

Volume

Segnali acustici

Se i segnali acustici sono attivi, un segnale acustico suona al raggiungimento della temperatura impostata e al termine di una durata impostata.

Il volume dei segnali acustici è rappresentato da una barra a segmenti.

- 
volume massimo
- 
I segnali acustici sono disattivati

Impostazioni

Acustica tasti

Il volume dell'acustica tasti, che si sente ogni volta che si seleziona un sensore, viene visualizzato da una barra a segmenti.


- ■■■■■■■■

volume massimo

- □□□□□□

l'acustica tasti è disattivata

Melodia di benvenuto

È possibile spegnere o accendere la melodia che si attiva quando si preme il tasto On/Off .

Unità di misura

Temperatura

È possibile impostare la temperatura in gradi Celsius (°C) o gradi Fahrenheit (°F).

Booster

La funzione **Booster** serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

- On

La funzione **Booster** è attiva in automatico durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. Il corpo termico superiore/grill, la resistenza anulare e la ventola preriscaldano contemporaneamente il vano cottura alla temperatura impostata.

- Off

La funzione **Booster** è disattivata durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. Solo i corpi termici relativi alla modalità preriscaldano il vano cottura.

È possibile attivare o disattivare la funzione **Booster** per un procedimento di cottura anche tramite il menù a tendina.

Raffreddamento rapido

Con la funzione **Raffreddamento rapido** si possono raffreddare rapidamente la pietanza e il vano cottura al termine del procedimento di cottura.

Questa funzione è utile se si desidera ad es. avviare direttamente un programma automatico, per il quale il vano cottura deve essere freddo.

Insieme alla funzione **Tenere in caldo** è possibile mantenere al caldo la pietanza al termine di un procedimento di cottura, senza continuare a cuocerla.

- On

La funzione **Raffreddamento rapido** è attiva. Al termine del procedimento di cottura lo sportello si apre leggermente in automatico. Il ventilatore di raffreddamento raffredda rapidamente la pietanza e il vano cottura.

- Off

La funzione **Raffreddamento rapido** è disattivata. Al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane chiuso. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura.

È possibile attivare o disattivare la funzione **Raffreddamento rapido** per un procedimento di cottura anche tramite il menù a tendina.

Se il forno è incassato dietro il frontale chiuso di un mobile, tenere conto delle indicazioni riportate al capitolo "Impostazioni", alla voce "Riconoscimento frontale mobile".

Tenere in caldo

Con la funzione Tenere in caldo è possibile mantenere al caldo la pietanza al termine di un procedimento di cottura, senza continuare a cuocerla. La pietanza può essere tenuta in caldo per max. 2 ore a una temperatura preimpostata (Impostazioni | Temperature proposte | Tenere in caldo).

Si può utilizzare la funzione Tenere in caldo solo insieme alla funzione Raffreddamento rapido.

- On

La funzione Tenere in caldo è attiva. Al termine del procedimento di cottura lo sportello si apre leggermente in automatico. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura alla temperatura preimpostata. Non appena viene raggiunta la temperatura, lo sportello si richiude automaticamente per mantenere al caldo la pietanza.

- Off

La funzione Tenere in caldo è disattivata. Al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane chiuso. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura.

È possibile attivare o disattivare la funzione Tenere in caldo per un procedimento di cottura anche tramite il menù a tendina.

Se il forno è incassato dietro il frontale chiuso di un mobile, tenere conto delle indicazioni riportate al capitolo "Impostazioni", alla voce "Riconoscimento frontale mobile".

Temperature proposte

Si consiglia di modificare le temperature proposte se per cuocere si usano frequentemente altre gradazioni.

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura.

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appare la temperatura proposta e contemporaneamente vengono evidenziate le temperature nei limiti delle quali è possibile apportare modifiche.

■ Modificare la temperatura proposta.

■ Confermare con *OK*.

È possibile inoltre modificare la temperatura proposta per la funzione Tenere in caldo.

Pirolisi

È possibile impostare se deve comparire l'indicazione di eseguire la pirolisi (Visualizzare avviso) o meno (Non visualizzare avviso).

Funzion. ventola prolungata

Terminato il procedimento di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano cottura, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso.

- In base alla temperatura

Il ventilatore si spegne quando la temperatura del vano cottura scende a meno di 70 °C circa.

- In base al tempo

Il ventilatore si spegne dopo 25 minuti circa.

Impostazioni

A causa dell'acqua di condensa è possibile danneggiare i mobili d'incasso e il piano di lavoro e il forno può iniziare a corrodersi internamente.

Se si mantengono al caldo gli alimenti nel vano cottura, con l'impostazione In base al tempo l'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi, causando la formazione di goccioline sotto il piano di lavoro oppure si deposita sul frontale dei mobili.

Con l'impostazione In base al tempo non mantenere al caldo alcuna pietanza nel vano cottura.

Videocamera nel vano cottura

Se è stata selezionata l'impostazione Videocamera nel vano cottura | On, durante un procedimento di cottura è possibile ricevere immagini dell'interno del vano cottura su un dispositivo terminale mobile.

Il presupposto è che sul dispositivo terminale mobile sia installata la app Miele e che si disponga del sistema Miele@home (v. cap. "Impostazioni", alla voce "Miele@home").

Quando lo sportello è chiuso, la foto/videocamera scatta delle foto a intervalli regolari delle pietanze introdotte nel ripiano più in alto tra quelle utilizzate.

Durante l'intero procedimento di cottura la luce del vano è accesa, per ottenere una qualità di trasmissione perfetta.


Se necessario, si possono adattare le impostazioni per il procedimento di cottura tramite la app Miele.

Sensore di avvicinamento


Il sensore di prossimità rileva se ci si avvicina al display touch ad es. con la mano o con il corpo.

Se si desidera che il sensore di prossimità reagisca anche a forno spento, selezionare l'impostazione Display | QuickTouch | On.

Accendere luce

- Con procedim. di cott. in corso
Quando ci si avvicina al display touch durante un procedimento di cottura, l'illuminazione del vano cottura si accende. L'illuminazione del vano cottura si spegne automaticamente dopo 15 secondi.
- Sempre accesa
Quando ci si avvicina al display touch l'illuminazione del vano cottura si accende. L'illuminazione del vano cottura si spegne automaticamente dopo 15 secondi.
- Off
Il sensore di prossimità non reagisce quando ci si avvicina al display touch. Accendere l'illuminazione del vano cottura per 15 secondi selezionando il sensore .

Accendere apparecchio

- On
Se viene visualizzata l'ora, il forno si accende e il menù principale compare quando ci si avvicina al display touch.
- Off
Il sensore di prossimità non reagisce quando ci si avvicina al display touch. Accendere il forno con il tasto On/Off .

Spegnere segnali acustici

- On
Quando ci si avvicina al display touch i segnali acustici si disattivano.
- Off
Il sensore di prossimità non reagisce quando ci si avvicina al display touch. Disattivare i segnali acustici manualmente.


Sicurezza

Blocco accensione


Attivando il dispositivo di blocco accensione non è possibile accendere il forno inavvertitamente.

Con il dispositivo di blocco accensione attivato è possibile impostare subito un allarme e un timer e usare la funzione MobileStart.

Anche se l'erogazione elettrica viene interrotta, il blocco accensione rimane attivo.

- On
Il blocco accensione è attivato. Prima di poter utilizzare il forno, accenderlo e sfiorare il simbolo  per almeno 6 secondi.
- Off
Il blocco accensione è disattivato. Usare il forno come di consueto.

Blocco tasti

Il blocco tasti evita di terminare o modificare inavvertitamente un procedimento di cottura. Se è attivato il blocco tasti, tutti i sensori e i campi sul display vengono bloccati alcuni secondi dopo l'avvio di un procedimento di cottura, ad eccezione del tasto On/Off .

- On
Il blocco tasti è attivato. Sfiocare *OK* per almeno 6 secondi per disattivare il blocco tasti per un breve periodo.
- Off
Il blocco tasti è disattivato. Tutti i tasti sensore reagiscono subito alla selezione.

Riconoscimento frontale mobile

- On
Il rilevamento del frontale del mobile è attivo. Il forno rileva in automatico tramite il sensore di prossimità, se l'anta del mobile è chiusa.
Con l'anta del mobile chiusa, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.
- Off
Il rilevamento del frontale del mobile è disattivato. Il forno non rileva se l'anta del mobile è chiusa.

Se il forno è stato incassato dietro a un frontale del mobile (per es. un'anta), il forno, il mobile e la base possono danneggiarsi a causa della colonna di calore che si genera e dell'umidità presente dietro l'anta del mobile chiusa.

Lasciare sempre aperta l'anta del mobile quando si utilizza il forno. Chiudere l'anta del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Consiglio: Disattivare il riconoscimento del frontale del mobile se si desidera utilizzare il programma Sabbat.

Impostazioni

Miele@home

Il forno fa parte degli elettrodomestici predisposti per Miele@home e dispone della funzione SuperVision.

Il forno è dotato di serie di un modulo di comunicazione WLAN ed è adatto alla comunicazione wireless.

Vi sono più possibilità di collegare il forno alla rete WLAN. Si consiglia di collegare il forno a una rete WLAN tramite l'app Miele oppure WPS.

- Attivare
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è disattivata. La funzione WLAN viene riattivata.
- Disattivare
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivata. Miele@home resta configurato, mentre la funzione WLAN viene disattivata.
- Stato della connessione
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivata. Sul display compaiono informazioni come qualità di ricezione WLAN, nome della rete e indirizzo IP.
- Impostare nuovamente
Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. Resetare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione di rete.
- Resetare
Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. La funzione WLAN viene disattivata e la connessione alla rete WLAN viene ripristinata all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.
Resetare le impostazioni di rete

quando si smaltisce il forno, lo si vende o si mette in funzione un forno usato. Solo in questo modo è garantito che tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al forno.

- Installare
Questa impostazione è visibile solo se non è stata ancora stabilita una connessione alla rete WLAN. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.

Eseguire Scan & Connect

Il primo avvio è stato eseguito senza configurare Miele@home.

■ Scansionare il QR Code.

Se è stata installata l'app Miele e si possiede un account, si accede direttamente alla connessione in rete.

Se l'app Miele non è ancora stata installata, si apre il collegamento ad Apple App Store® o Google Play Store™.

■ Installare l'app Miele e configurare un account.

■ Scansionare nuovamente il QR Code.

L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.





Comando remoto

Se è stata installata l'app Miele sul dispositivo mobile, si dispone del sistema Miele@home ed è stato attivato il comando da remoto (On), è possibile usare la funzione MobileStart e per es. visualizzare le indicazioni relative ai procedimenti di cottura da svolgere nel forno oppure terminare il procedimento di cottura in corso.


Nel modo stand-by in rete il forno necessita di max. 2 W.

Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.

Il sensore  si accende. È possibile comandare da remoto il forno tramite l'app Miele.

I comandi diretti sul forno hanno la precedenza sul comando remoto tramite app.


È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

SuperVision

Il forno fa parte degli elettrodomestici predisposti per Miele@home e dispone della funzione SuperVision per il monitoraggio di altri elettrodomestici nel sistema Miele@home.

È possibile attivare la funzione SuperVision solo se è stato collegato un sistema Miele@home.

Visualizzazione SuperVision

- On
La funzione SuperVision è attiva.
Il simbolo  appare in altro a destra sul display.
- Off
La funzione SuperVision è disattivata.

Visualizzazione in standby

La funzione SuperVision è disponibile anche in modalità standby. Il presupposto è che la visualizzazione dell'ora sia attiva (Impostazioni | Orologio | Visualizzazione | On).

- On
Gli elettrodomestici attivi collegati al sistema Miele@home vengono sempre visualizzati.
- Solo in caso di errori
Vengono visualizzati esclusivamente i guasti degli elettrodomestici attivi.

Elenco apparecchi

Sono visualizzati tutti gli elettrodomestici connessi al sistema Miele@home. Se si seleziona un elettrodomestico, è possibile visualizzare altre impostazioni:

- Visualizzare apparecchio
 - On
La funzione SuperVision per questo apparecchio è attiva.
 - Off
La funzione SuperVision per questo apparecchio è disattivata. L'apparecchio è sempre connesso al sistema Miele@home. I guasti vengono visualizzati anche se la funzione SuperVision per questo apparecchio è disattivata.
- Segnali acustici
È possibile impostare se i segnali acustici per questo apparecchio sono attivati (On) o disattivati (Off).

Impostazioni

RemoteUpdate

La voce del menù RemoteUpdate viene visualizzata ed è selezionabile solo se i presupposti per l'utilizzo di Miele@home sono soddisfatti (v. capitolo "Prima messa in funzione", voce "Miele@home").

Tramite RemoteUpdate è possibile aggiornare il software del forno. Se è disponibile un aggiornamento per il forno, questo viene scaricato in automatico dal forno. L'installazione di un aggiornamento non avviene in automatico, ma deve essere avviata manualmente dall'utente. Se non si installa un aggiornamento, è possibile utilizzare il forno come sempre. Miele consiglia tuttavia di installare gli aggiornamenti.

Attivazione/disattivazione

RemoteUpdate è attivato di serie. Un aggiornamento disponibile viene scaricato in automatico e deve essere avviato manualmente dall'utente.

Disattivare RemoteUpdate se si desidera che gli aggiornamenti non vengano scaricati automaticamente.

Avvio di RemoteUpdate

Le informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono integrate nell'app Miele.

Se è disponibile un aggiornamento, sul display del forno viene visualizzata una segnalazione.

È possibile installare l'aggiornamento subito o posticipare l'installazione a un momento successivo. La richiesta compare quando si riaccende il forno.

Se non si desidera installare l'aggiornamento, disattivare RemoteUpdate.

L'aggiornamento può richiedere alcuni minuti.

Durante il RemoteUpdate prestare attenzione a quanto segue:

- Se non compare alcuna segnalazione, non è disponibile alcun aggiornamento.
- Non è possibile annullare un aggiornamento installato.
- Non spegnere il forno durante l'aggiornamento. Altrimenti l'aggiornamento verrà interrotto e non installato.
- Alcuni aggiornamenti del software possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica Miele.

Versione software

La versione del software è predisposta per l'assistenza tecnica Miele. Queste informazioni non sono necessarie per l'uso domestico.

- Confermare con *OK*.

Informazioni legali

Sotto Licenze open source è presente un elenco dei componenti Open-Source integrati.

- Confermare con *OK*.

Concessionario

Questa funzione consente di presentare ai rivenditori specializzati il forno senza riscaldamento. Per un uso domestico tale funzione non ha alcun utilizzo.

Modalità fiera

Se si accende il forno con la modalità fiera attiva, appare la segnalazione Modalità fiera attivata. L'elettrodomestico non riscalda..

- On
La modalità esposizione viene attivata se si preme *OK* per almeno 4 secondi.
- Off
La modalità esposizione viene disattivata sfiorando *OK* per almeno 4 secondi. Usare il forno come di consueto.


Impostazioni di serie

- Impostazioni apparecchio
Tutte le impostazioni vengono ripristinate alle impostazioni di serie.
- Programmi individuali
Tutti i programmi individuali vengono cancellati.
- MyMiele
Tutte le immissioni MyMiele vengono cancellate.
- Temperature proposte
Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate alle impostazioni di serie.

Ore di esercizio complessive


Selezionando Ore di esercizio complessive è possibile visualizzare il numero totale delle ore di funzionamento del forno.

Allarme e timer

Con il sensore  è possibile impostare il timer (ad es. per la cottura delle uova) oppure un allarme, (un'ora precisa).



È possibile impostare contemporaneamente due allarmi, due timer oppure un allarme e un timer.


Utilizzare la funzione Allarme


L'allarme  può essere utilizzato per impostare un'ora precisa alla quale il segnale deve suonare.


Impostare l'allarme

Se è stata selezionata l'impostazione Display | QuickTouch | Off accendere il forno per impostare l'allarme. L'ora dell'allarme compare poi quando il forno è spento.

- Selezionare il sensore .
- Selezionare  Allarme.
- Impostare l'ora per l'allarme.
- Confermare premendo **Chiudere**.

Quando il forno è spento, anziché l'orario compare l'ora per l'allarme e .


Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura oppure ci si trova in un menù, l'ora per l'allarme e  compaiono in alto a destra sul display.

All'ora impostata per l'allarme lampeggia  accanto all'ora sul display e un segnale acustico suona.

- A display selezionare il sensore  oppure l'ora impostata per l'allarme.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare l'allarme


- Selezionare l'allarme nel display oppure selezionare il sensore  e quindi l'allarme desiderato.

Appare l'ora impostata per l'allarme.

- Impostare l'ora nuova per l'allarme.
- Confermare con **Chiudere**.

L'ora modificata per l'allarme viene salvata e appare nel display.

Cancellare l'allarme


- Selezionare l'allarme nel display oppure selezionare il sensore  e quindi l'allarme desiderato.

Appare l'ora impostata per l'allarme.

- Selezionare **Cancellare**.
- Confermare con **Chiudere**.

L'allarme viene cancellato.

Utilizzare la funzione Timer

Il timer  è utile per controllare un procedimento di cottura separato, ad es. la cottura delle uova.

È inoltre possibile utilizzare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o il termine di un procedimento di cottura (ad es. per ricordarsi di aggiungere spezie alle pietanze trascorso un lasso di tempo).



- È possibile impostare il timer per massimo 59 minuti e 59 secondi.


Consiglio: Con una modalità con apporto di umidità, utilizzare il timer per ricordarsi di avviare le immissioni di vapore manuali al momento desiderato.


Impostare il timer


Se è stata selezionata l'impostazione Display | QuickTouch | Off accendere il forno per impostare il timer. Il timer che scorre compare a forno spento.


Esempio: si desidera cuocere le uova e si imposta un timer pari a 6 minuti e 20 secondi.

- Selezionare il sensore .
- Selezionare  Timer.
- Impostare il timer.
- Confermare premendo **Chiudere**.


Quando il forno è spento, anziché l'ora esatta compaiono il timer che scorre a ritroso e .

Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura oppure ci si trova in un menù, il timer che scorre a ritroso e  compaiono in alto a destra sul display.

Al termine del tempo impostato sul timer lampeggia , il tempo scorre e suona un segnale acustico.

- Selezionare il sensore  oppure il tempo breve desiderato a display.
- I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il timer


- Selezionare il timer nel display oppure selezionare il sensore  e quindi il timer desiderato.

Compare il tempo impostato sul timer.

- Impostare il nuovo timer.
- Confermare con **Chiudere**.

Il tempo del timer modificato viene salvato e scorre in minuti. I tempi del timer inferiori a 10 minuti scorrono in secondi.

Cancellare il timer

















- Selezionare il timer nel display oppure selezionare il sensore  e quindi il timer desiderato.

Compare il tempo impostato sul timer.







- Selezionare **Cancellare**.
- Confermare con **Chiudere**.

Il timer viene cancellato.

Menù principale e menù secondari




Menù	Valore proposto	Area
Modalità <input type="checkbox"/>		
Thermovent plus 	160 °C	30–250 °C
Calore super./ inferiore 	180 °C	30–280 °C
Cottura con vapore 		
Cottura con vapore + Arrostire 	160 °C	130–230 °C
Cott. con vapore + Therm. plus 	160 °C	130–250 °C
Cott.con vapore + Cott. intensa 	170 °C	130–250 °C
Cott.con vapore Calore sup./inf. 	180 °C	130–280 °C
Cottura intensa 	170 °C	50–250 °C
Arrostire 	160 °C	100–230 °C
Calore inferiore 	190 °C	100–280 °C
Calore superiore 	190 °C	100–250 °C
Grill grande 	240 °C	200–300 °C
Grill piccolo 	240 °C	200–300 °C
Grill ventilato 	200 °C	100–260 °C
Cottura delicata 	190 °C	100–250 °C
Programmi automatici 		

Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
Applicazioni speciali 		
Scongelare	25 °C	25–50 °C
Essiccazione	60 °C	30–70 °C
Riscaldare stoviglie	80 °C	50–100 °C
Lievitazione impasto		
Lievitazione: 15 minuti	–	–
Lievitazione: 30 minuti	–	–
Lievitazione: 45 minuti	–	–
Cottura a basse temperature	100 °C	80–120 °C
Programma Shabbat	180 °C	50–250 °C
Tenere in caldo	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programmi personalizzati 		
Impostazioni 		
Pulizia 		
Decalcificazione		
Pirolisi		

Consigli per risparmiare energia elettrica


Procedimenti di cottura

- Se possibile, utilizzare i programmi automatici per preparare le pietanze.
- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura che non servono per un procedimento di cottura.
- Di norma scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella di cottura e controllare la pietanza dopo la durata più breve indicata.
- Preriscaldare il vano cottura solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Se possibile non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Si consiglia di utilizzare stampi per forno e recipienti di cottura scuri e opachi in materiali non riflettenti (acciaio smaltato, vetro termoresistente, ghisa di alluminio smaltata). Materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che in questo modo non raggiunge bene la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola in alluminio che riflette il calore.
- Fare particolare attenzione alla durata di cottura per evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti.
Impostare una durata di cottura oppure utilizzare una sonda termometrica, se disponibile.
- Per molti cibi è possibile utilizzare la modalità Thermovent plus . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore super./ inferiore , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È inoltre possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
- Cottura delicata  è una modalità innovativa, ideale per piccole quantità come ad es. pizza surgelata, panini precotti o biscotti fatti con gli stampini ma anche per carne e arrostiti. Si cuoce a risparmio energetico sfruttando il calore in modo ottimale. Per la cottura su un ripiano si risparmia il 30 % di energia elettrica ottenendo gli stessi ottimi risultati. Non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Per le pietanze da grigliare, utilizzare possibilmente la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Se possibile, preparare più cibi contemporaneamente. Posizionarli uno vicino all'altro o su ripiani diversi.
- Cuocere i cibi che non si possono preparare contemporaneamente preferibilmente uno dopo l'altro, così da sfruttare il calore presente.

Sfruttamento del calore residuo

- Per procedimenti di cottura con temperature oltre i 140 °C e durata di cottura oltre i 30 minuti, ca. 5 minuti prima del termine del procedimento di cottura è possibile ridurre la temperatura a una temperatura minima. Il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura della pietanza. Tuttavia non spegnere in nessun caso il forno (v. capitolo “Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze”).
- Se per un procedimento di cottura si è impostata una durata, il riscaldamento del vano cottura si spegne automaticamente poco prima del termine. Il calore residuo presente è sufficiente per terminare il procedimento di cottura.
- Avviare il processo di pulizia pirolitica direttamente al termine del processo di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo energetico.

Impostazioni

- Per i comandi, selezionare l'impostazione Display | QuickTouch | Off, per ridurre il consumo energetico.
- Per l'illuminazione del vano cottura selezionare l'impostazione Illuminazione | Off o “On” per 15 secondi. È possibile riaccendere l'illuminazione del vano cottura in qualsiasi momento con il sensore .

Modalità risparmio energetico

Il forno si spegne in automatico per motivi di risparmio energetico, se non è in corso nessun procedimento di cottura e non si aziona alcun comando. L'ora viene visualizzata oppure il display è oscurato (v. capitolo “Impostazioni”).

Uso

- Accendere il forno.
- Appare il menù principale.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
 - Selezionare Modalità .
 - Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appaiono modalità di cottura e temperatura proposta.

- Eventualmente modificare la temperatura proposta.

La temperatura proposta viene applicata entro alcuni secondi. La temperatura si può modificare successivamente selezionando l'indicatore di temperatura.

- Confermare con *OK*.

La temperatura dovuta e quella reale vengono visualizzate e si avvia la fase di riscaldamento.

È possibile seguire l'aumento della temperatura. Al primo raggiungimento della temperatura selezionata si attiva un segnale acustico.

- Al termine del procedimento di cottura selezionare *Uscire*.
- Estrarre le pietanze dal vano cottura.
- Spegnerne il forno.

Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura


Non appena è in corso un procedimento di cottura, a seconda della modalità è possibile modificare i valori o le impostazioni per questo procedimento.


In base alla modalità possono comparire le seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Durata cott.
- Fine alle
- Avvio alle
- Booster
- Preriscaldare
- Raffreddamento rapido
- Mantenere al caldo
- Crisp function

Modificare la temperatura e la temperatura nucleo

La temperatura proposta può essere modificata in modo permanente secondo le abitudini individuali mediante Impostazioni | Temperature proposte.

La temperatura nucleo  compare solo se si usa la sonda termometrica (v. capitolo "Arrostire", voce "Sonda termometrica").

- Premere l'indicatore della temperatura.
- Modificare la temperatura e la temperatura nucleo , se necessario.
- Confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura si svolge con le temperature dovute modificate.

Impostare le durate di cottura

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


Per la cottura di pane e dolci l'imposto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.

Scegliere una durata possibilmente breve fino all'avvio del procedimento di cottura.


Sono state introdotte le pietanze nel vano cottura e sono state selezionate la modalità di cottura e le impostazioni necessarie, come ad es. una temperatura.

Con l'immissione di *Durata cott.*, *Fine alle* o *Avvio alle* è possibile spegnere oppure accendere e spegnere automaticamente il procedimento di cottura.

- *Durata cott.*
Impostare il tempo che occorre per cuocere la pietanza. Al termine di questo tempo, il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico. La durata di cottura massima impostabile dipende dalla modalità selezionata.
- *Fine alle*
Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve terminare. Il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico.
- *Avvio alle*
Questa funzione compare nel menù solo se è stato impostato *Durata cott.* o *Fine alle*. Con *Avvio alle* si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Il riscaldamento del vano cottura si accende in automatico.


- Selezionare  oppure *Timer*.
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con *OK*.

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare , l'immissione della durata o *Timer*.
- Selezionare la durata desiderata e modificarla.
- Confermare con *OK*.

In caso di interruzione dell'elettricità vengono cancellate tutte le impostazioni.

Cancellare le durate di cottura impostate

- Selezionare , l'immissione della durata o *Timer*.
- Selezionare la durata desiderata.
- Selezionare *Cancellare*.
- Confermare con *OK*.

Se si cancella *Durata cott.*, si cancellano anche le durate impostate per *Fine alle* e *Avvio alle*.

Se si cancella *Fine alle* o *Avvio alle*, il procedimento di cottura si avvia con la durata di cottura impostata.

Interrompere il procedimento di cottura

Se si interrompe un procedimento di cottura, il riscaldamento e l'illuminazione del vano cottura si spengono. Le durate impostate vengono cancellate.

Se la funzione *Raffreddamento rapido* è attivata, lo sportello si apre leggermente in automatico al termine della cottura e il ventilatore di raffreddamento raffredda rapidamente la pietanza e il vano cottura.

Tramite *Chiudere* si torna al menù principale.

Uso

Interrompere un procedimento di cottura senza durata impostata

- Selezionare **Uscire**.

Appare il menù principale.

Interrompere un procedimento di cottura con durata impostata

- Selezionare **Interrompere**.

Appare **Interrompere il procedimento?**.

- Selezionare **Sì**.

Appare il menù principale.




Preriscaldare il vano cottura


La funzione **Booster** serve per riscaldare rapidamente il vano cottura con alcune modalità.

La funzione **Preriscaldare** può essere utilizzata con qualsiasi modalità e deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

Se è stata impostata una durata di cottura, questa scorre quando è stata raggiunta la temperatura dovuta e la pietanza è stata infornata.

Il preriscaldamento del vano cottura è necessario solo per la preparazione di poche ricette.





- Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.
- Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:
 - Impasti scuri, roastbeef e filetto nelle modalità **Thermovent plus** , **Cottura con vapore**  e **Calore super./ inferiore** 

- Torta e pasticcini con cottura breve (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (ad es. pan di Spagna) con la modalità **Calore super./ inferiore**  (senza la funzione **Booster**)

Booster

La funzione **Booster** serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

Come impostazione di serie, questa funzione è attiva solo per le seguenti modalità (**Impostazioni | Booster | On**):

- **Thermovent plus** 
- **Calore super./ inferiore** 
- **Arrostire** 
- **Cottura con vapore** 

Se si imposta una temperatura superiore a 100 °C ed è attiva la funzione **Booster**, il vano cottura viene riscaldato alla temperatura impostata con una fase di riscaldamento rapida. In questo caso il corpo termico superiore/grill, la resistenza anulare e la ventola si accendono contemporaneamente.

Impasti delicati (ad es. pan di Spagna, pasticcini) si dorano troppo velocemente dall'alto con la funzione **Booster**.

Per questi tipi di preparazione disattivare la funzione **Booster**.

Attivare o disattivare Booster per un procedimento di cottura

Se è stata selezionata l'impostazione **Booster | On**, è possibile disattivare singolarmente la funzione per un procedimento di cottura.

Inoltre è possibile attivare singolarmente la funzione per un procedimento di cottura se è stata selezionata l'impostazione **Booster | Off**.

Esempio: sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come per es. una temperatura.

Si desidera disattivare la funzione **Booster** per questo procedimento di cottura.

- Abbassare il menù a tendina.

Booster è di colore arancione.

- Selezionare **Booster**.

Booster è di colore nero o bianco a seconda del colore scelto per lo sfondo.

- Chiudere il menù a tendina.

La funzione **Booster** è spenta durante la fase di riscaldamento. Solo i corpi termici relativi alla modalità preriscaldano il vano cottura.

Preriscaldare

Il preriscaldamento del vano cottura è necessario solo per la preparazione di poche ricette.

È possibile introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.

Se è stata impostata una durata di cottura, questa scorre quando è stata raggiunta la temperatura impostata e la pietanza è stata infornata.

Avviare subito il procedimento di cottura senza spostare l'ora di avvio.

Attivare Preriscaldare

La funzione **Preriscaldare** può essere utilizzata con qualsiasi modalità e deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

Esempio: sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come per es. una temperatura.

Si desidera attivare la funzione **Preriscaldare** per questo procedimento di cottura.

- Abbassare il menù a tendina.

Preriscaldare è di colore nero o bianco a seconda del colore scelto per lo sfondo.

- Selezionare **Preriscaldare**.

Preriscaldare è di colore arancione.

- Chiudere il menù a tendina.

La segnalazione **Infornare** la pietanza alle compare con un orario. Il vano cottura si riscalda alla temperatura impostata.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura appena viene richiesto.
- Confermare con **OK**.

Raffreddamento rapido

Con la funzione **Raffreddamento rapido** si possono raffreddare rapidamente la pietanza e il vano cottura al termine del procedimento di cottura.

Attivare o disattivare Raffreddamento rapido per un procedimento di cottura

Se è stata selezionata l'impostazione **Raffreddamento rapido** | On, è possibile disattivare singolarmente la funzione per un procedimento di cottura.

Inoltre è possibile attivare singolarmente la funzione per un procedimento di cottura se è stata selezionata l'impostazione **Raffreddamento rapido** | Off.

Esempio: sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come per es. una temperatura.

Si desidera disattivare la funzione **Raffreddamento rapido** per questo procedimento di cottura.

- Abbassare il menù a tendina.

Raffreddamento rapido è di colore arancione.

Uso

- Selezionare Raffreddamento rapido.

Raffreddamento rapido è di colore nero o bianco a seconda del colore scelto per lo sfondo.

Se è attiva anche la funzione Tenere in caldo **compare** Se si disattiva "Raffreddamento rapido", si spegne anche "Tenere in caldo"..

- Se necessario, confermare la segnalazione con **OK**.
- Chiudere il menù a tendina.

Le funzioni Raffreddamento rapido e Tenere in caldo sono disattivate. Al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane chiuso. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura.

Tenere in caldo

Con la funzione Tenere in caldo è possibile mantenere al caldo la pietanza al termine di un procedimento di cottura, senza continuare a cuocerla.

La pietanza si mantiene al caldo a una temperatura preimpostata (v. capitolo "Impostazioni", voce "Temperature proposte").

Se si utilizza la sonda termometrica, la temperatura del vano cottura per Tenere in caldo è di ca. 20 °C più alta rispetto alla temperatura nucleo.

Si può utilizzare la funzione Tenere in caldo solo insieme alla funzione Raffreddamento rapido.

Se è stata selezionata l'impostazione Tenere in caldo | On, è possibile disattivare singolarmente la funzione per un procedimento di cottura.

Inoltre è possibile attivare singolarmente la funzione per un procedimento di cottura se è stata selezionata l'impostazione Tenere in caldo | Off.

Attivare Tenere in caldo per un procedimento di cottura

Esempio: sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come per es. una temperatura.

Si desidera attivare la funzione Tenere in caldo per questo procedimento di cottura.

- Abbassare il menù a tendina.

Tenere in caldo è di colore nero o bianco a seconda del colore scelto per lo sfondo.

- Selezionare Tenere in caldo.

Se è disattivata anche la funzione Raffreddamento rapido **compare** "Tenere in caldo" necessita del "Raffreddamento rapido". Si attiva anche questa funzione..

- Se necessario, confermare la segnalazione con **OK**.

Tenere in caldo e Raffreddamento rapido sono di colore arancione.

- Chiudere il menù a tendina.

Le funzioni Tenere in caldo e Raffreddamento rapido sono attive. Al termine del procedimento di cottura lo sportello si apre leggermente in automatico. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura alla temperatura preimpostata.

Non appena viene raggiunta la temperatura, lo sportello si richiude automaticamente per mantenere al caldo la pietanza.

Disattivare Tenere in caldo per un procedimento di cottura

Esempio: sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come per es. una temperatura.

Si desidera disattivare la funzione Tenere in caldo per questo procedimento di cottura.

- Abbassare il menù a tendina.

Tenere in caldo è di colore arancione.

- Selezionare Tenere in caldo.

Tenere in caldo è di colore nero o bianco a seconda del colore scelto per lo sfondo.

L'impostazione per la funzione Raffreddamento rapido non si modifica.

- Chiudere il menù a tendina.

La funzione Tenere in caldo è disattivata. Al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane chiuso. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura.

Crisp function

L'utilizzo della funzione Crisp function (riduzione dell'umidità) è utile per pietanze come per es. quiche, pizza, torte in teglia con ripieno umido o muffin.

In particolare il pollame forma una crosticina saporita con questa funzione.

Attivare Crisp function

La funzione Crisp function può essere utilizzata con qualsiasi modalità e deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

Sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come per es. una temperatura.

Si desidera attivare la funzione Crisp function per questo procedimento di cottura.

- Abbassare il menù a tendina.

Crisp function è di colore nero o bianco a seconda del colore scelto per lo sfondo.

- Selezionare Crisp function.

Crisp function è di colore arancione.

- Chiudere il menù a tendina.

La funzione Crisp function è attiva.

Cambiare modalità di cottura

Durante un procedimento di cottura è possibile passare a un'altra modalità.

- Selezionare il simbolo della modalità selezionata.


- Se è stata impostata una durata di cottura, confermare la segnalazione Interrompere il procedimento? con Sì.

- Selezionare la nuova modalità di cottura.





Sul display compaiono la modalità modificata e i rispettivi valori proposti.

- Impostare i valori del procedimento di cottura e confermare con *OK*.

Cottura con vapore

Il forno è dotato di un sistema di evaporazione per l'apporto di umidità ai procedimenti di cottura. Per cuocere pane e dolci, arrostitire o cuocere nella modalità Cottura con vapore , l'afflusso di vapore e di aria ottimizzati garantiscono un risultato di cottura e doratura uniforme.

L'apporto di umidità può essere combinato con diversi tipi di riscaldamento:

- Cottura con vapore + Arrostitire 
- Cott. con vapore + Therm. plus 
- Cott.con vapore + Cott. intensa 
- Cott.con vapore Calore sup./inf. 

Dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata, impostare la temperatura e determinare il tipo e il numero delle immissioni di vapore (Automatico, Manuale o Con timer).

Attraverso il tubicino di aspirazione posto a sinistra sotto il pannello comandi si aspira acqua pulita nel sistema di evaporazione.

Altri liquidi diversi dall'acqua possono danneggiare il forno.

Usare solo acqua del rubinetto per i procedimenti di cottura con apporto di umidità.

Durante il processo di cottura l'acqua viene introdotta nel vano cottura in forma di vapore. Le aperture per l'afflusso di vapore si trovano nell'angolo posteriore a sinistra del pannello superiore del vano.

Pietanze adatte

Un'immissione di vapore dura 5–8 minuti circa. Il numero e il momento opportuno per immettere il vapore dipendono dal tipo di alimenti:

- Le **paste con lievito** lievitano meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura.
- **Pane e panini** lievitano meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura. La crosta inoltre si dora di più se al termine del procedimento di cottura viene immesso di nuovo vapore.
- Le **carni arrosto piuttosto grasse** cedono meglio il grasso se all'inizio del procedimento di cottura si immette vapore.

La cottura con apporto di umidità non è indicata per paste che contengono molta umidità, ad es. torte meringate. In questo caso il calore deve essere secco per asciugare queste paste.

Consiglio: Usare le ricette allegate o la app Miele come riferimento.

Avviare il procedimento di cottura con Cottura con vapore

È normale che durante un'immissione di vapore si depositi umidità sulla lastra interna dello sportello. Questo deposito di umidità evapora nel corso della cottura.

- Preparare le pietanze e infornarle.
- Selezionare Modalità .
- Selezionare Cottura con vapore .
- Selezionare la modalità di cottura desiderata con apporto di umidità.
I procedimenti di cottura si svolgono allo stesso modo con tutti i tipi di riscaldamento.

Appare la temperatura proposta.

Impostare la temperatura

- Eventualmente modificare la temperatura proposta.
- Selezionare Avanti.
- Se necessario, attivare la funzione Preriscaldare tramite il menù a tendina.

Appare la selezione per attivare le immissioni di vapore.

Selezionare le immissioni di vapore

- Selezionare Automatico, Manuale oppure Con timer.
- Automatico
Il forno attiva 1 immissione di vapore in automatico al termine della fase di riscaldamento.
- Manuale
Si possono attivare 1, 2 o 3 immissioni di vapore tramite il display touch.

- Con timer

Si possono impostare i momenti per attivare le immissioni di vapore. Il forno attiva 1, 2 o 3 immissioni di vapore all'ora impostata.

Per preparare pietanze come ad es. pane o panini nel vano cottura preriscaldato, attivare manualmente le immissioni di vapore e selezionare la funzione Preriscaldare. Attivare la prima immissione di vapore subito dopo aver introdotto la pietanza nel forno.

Selezionando più di un'immissione di vapore, la seconda immissione può essere attivata con una temperatura del vano cottura di almeno 130 °C.

Se si desidera utilizzare la funzione Preriscaldare, considerare la fase di riscaldamento con le immissioni di vapore manuali e a tempo (v. capitolo "Uso", voce "Preriscaldare").

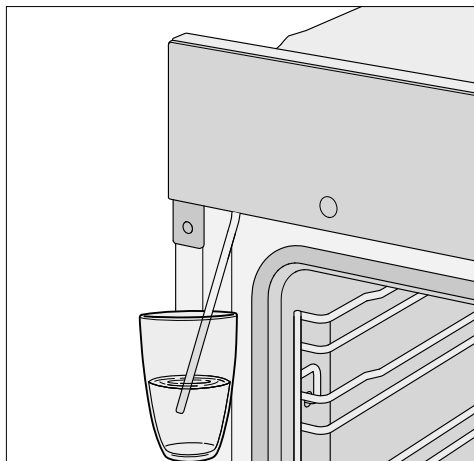
- Scegliere il numero di immissioni di vapore (solo con Manuale o Con timer).
- Se necessario, impostare i momenti per le immissioni di vapore.
- Selezionare Avanti.

Appare la richiesta di aspirazione.

Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare in avanti il tubicino di aspirazione a sinistra, sotto il pannello comandi.

Cottura con vapore



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con l'acqua.
- Confermare con **OK**.

Il processo di aspirazione si avvia.

La quantità di acqua aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Per questo motivo nel recipiente può rimanere un po' di acqua.

È possibile interrompere e successivamente continuare il processo di aspirazione selezionando **Stop** oppure **Avvio**.

- Terminato il processo di aspirazione, rimuovere il recipiente e chiudere lo sportello.

Per poco tempo si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene infatti aspirata.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura e il ventilatore di raffreddamento. Appaiono la temperatura impostata e quella effettiva.

È possibile seguire l'aumento della temperatura. Al primo raggiungimento della temperatura selezionata si attiva un segnale acustico.

Se si è scelto **Con timer**, si può controllare l'orario prima dell'attivazione tramite **i** Informazioni.

Attivare le immissioni di vapore

⚠ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Inoltre il vapore acqueo che si deposita sul pannello comandi può prolungare i tempi di reazione dei sensori e del display.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

Automatico

Dopo la fase di riscaldamento, l'immissione di vapore si attiva automaticamente.

L'acqua evapora nel vano cottura e appare **Immiss. vapore**.

Dopo l'immissione di vapore, scompare **Immiss. vapore**.

- Terminare la cottura.

Manuale

Appena compare **Immiss. vapore** e **Avvio** è evidenziato su sfondo verde, è possibile attivare un'immissione di vapore.

Attendere la fase di riscaldamento affinché il vapore si distribuisca uniformemente nell'aria riscaldata del vano cottura.

Consiglio: Per il momento opportuno in cui immettere il vapore, attenersi alle indicazioni contenute nel libro di cucina in dotazione oppure nell'app Miele. Come promemoria dell'orario, utilizzare la funzione **Timer** ⏰.

- Selezionare **Avvio**.

L'immissione di vapore si attiva. **Avvio** è disattivato.

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore non appena **Avvio** è evidenziato su sfondo verde.

Dopo l'ultima immissione **Avvio** è disattivato.

- Terminare la cottura.

Con timer

Il forno attiva l'immissione di vapore all'ora impostata.

Immiss. vapore appare quando si attiva l'immissione di vapore.


Dopo l'ultima immissione di vapore, scompare Immiss. vapore.

- Terminare la cottura.

Evaporazione acqua residua

Per un procedimento di cottura con apporto di umidità che scorre senza interruzione, nel sistema non rimane acqua residua. L'acqua evapora completamente con le immissioni di vapore.

Se un procedimento di cottura con apporto di umidità viene interrotto manualmente o a causa dell'interruzione della corrente, l'acqua non ancora evaporata rimane nel sistema di evaporazione.

Al successivo utilizzo di **Cottura con vapore**  o di un programma automatico con apporto di umidità appare **Evaporazione acqua residua**.

- Si consiglia di attivare subito la funzione per far evaporare l'acqua residua. La volta successiva si potrà quindi usare subito acqua fresca per le immissioni di vapore.



Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.


L'evaporazione dell'acqua residua può durare fino a ca. 30 minuti a seconda della quantità di acqua.

Il vano cottura si riscalda e l'acqua rimasta evapora in modo che l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello.

- Eliminare questi depositi nel vano e sullo sportello solo dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Cottura con vapore

Attivare subito l'evaporazione dell'acqua residua

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

- Selezionare una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare la richiesta Evaporazione acqua residua?.

- Selezionare Sì.

Appaiono Evaporazione acqua residua e un'indicazione di tempo.

Si avvia il processo di evaporazione dell'acqua residua. È possibile seguire il processo.

La durata visualizzata dipende dalla quantità di acqua presente nel sistema di evaporazione. La durata può essere corretta dal sistema, durante il procedimento, a seconda dell'effettiva quantità di acqua presente.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare Fine.

- Selezionare Chiudere.

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Nel processo di evaporazione dell'acqua residua l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello. Eliminare questi residui solo dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Saltare l'evaporazione di acqua residua

Se nel sistema di evaporazione viene immessa ancora acqua, in casi limite l'acqua potrebbe trascinare nel vano cottura.

Se possibile, non interrompere l'evaporazione dell'acqua residua.

- Selezionare una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare Evaporazione acqua residua?.

- Selezionare Saltare.

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Alla successiva selezione di una modalità o di un programma automatico con apporto di umidità, come pure quando si spegne il forno, viene nuovamente richiesto di eseguire l'evaporazione dell'acqua residua.

I numerosi programmi automatici guidano l'utente in modo comodo e sicuro al raggiungimento di risultati di cottura ottimali.

Categorie

I programmi automatici **Auto** sono suddivisi in categorie per una migliore panoramica. Selezionare il programma automatico adatto alla pietanza da preparare e seguire le indicazioni nel display.

Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

- Selezionare il programma automatico desiderato.
- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

Con alcuni programmi automatici si richiede l'utilizzo della sonda termometrica. Leggere le indicazioni al capitolo "Arrostire", voce "Sonda termometrica".

Per i programmi automatici, i valori della temperatura nucleo sono preimpostati.

Consiglio: Tramite **i** Informazioni è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, per es. le informazioni per introdurre o girare la pietanza.

Informazioni per l'uso

- Quando si utilizzano i programmi automatici, le ricette fornite dovrebbero dare un orientamento. Con il rispettivo programma automatico è possibile inoltre preparare ricette simili con quantità diverse.
- Lasciare sempre raffreddare il vano cottura a temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.
- Per alcuni programmi automatici si dovrà aspettare che il forno si riscaldi, prima di infornare la pietanza. Sul display verrà visualizzata la rispettiva indicazione con l'orario.
- Per alcuni programmi automatici, dopo una parte della durata di cottura occorre aggiungere del liquido. Sul display verrà visualizzata la rispettiva indicazione con l'orario (per es. per aggiungere liquidi).
- L'indicazione della durata dei programmi automatici è indicativa. A seconda dell'andamento della cottura si può quindi ridurre o prolungare. Le modifiche di durata si possono valutare già dalla temperatura iniziale della carne.
- Con l'utilizzo della sonda termometrica la durata di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura del nucleo.
- Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare Prolungare cottura o Prolungam. cottura. Con il riscaldamento convenzionale la cottura della pietanza richiede ulteriori 3 minuti.

Programmi automatici

Ricerca

(a seconda della lingua)

Alla voce Programmi automatici è possibile cercare il nome delle categorie e i programmi automatici.

In questo caso si tratta di una ricerca del testo completo ma è possibile ricercare anche parti di termini.

È attivato il menù principale.

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco da cui selezionare le categorie.

- Selezionare Ricerca.

- Con la tastiera immettere il testo da cercare, ad es. "pane".

In basso appare il numero dei risultati della ricerca.

Se non si trova alcun risultato oppure se ne trovano oltre 40, il campo Risultati: si disattiva e occorre modificare il termine di ricerca.

- Selezionare XXRisultati: .

Compaiono le categorie e i programmi automatici trovati.

- Selezionare il programma automatico desiderato o la categoria e successivamente il programma automatico desiderato.

Il programma automatico si avvia.


- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

In questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti funzioni:


- Scongelare
- Essiccazione
- Riscaldare stoviglie
- Lievitazione impasto
- Cottura a basse temperature
- Programma Shabbat
- Tenere in caldo
- Sterilizzare
- Prodotti surgelati/piatti pronti

Scongelare

Se le pietanze si scongelano in modo delicato, vitamine e sostanze nutrizionali rimangono preservate.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Scongelare.
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.

L'aria del vano cottura circola e le pietanze si scongelano delicatamente.

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

I germi come ad es. la salmonella possono causare gravi intossicazioni alimentari.

Quando si scongelano pesce e carne (in particolare pollame) prestare molta attenzione alla pulizia.

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

Al termine dello scongelamento procedere subito con la preparazione degli alimenti.

Suggerimenti

- Togliere gli alimenti dalla confezione e metterli a scongelare in un recipiente o sulla placca universale.
- Per scongelare il pollame, utilizzare la placca universale con la griglia appoggiata sopra. In questo modo gli alimenti congelati non rimangono nel liquido derivante dallo scongelamento.
- Carne, pollame o pesce prima della cottura non devono essere completamente scongelati. È sufficiente che gli alimenti abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Essiccazione

L'essiccazione è un tipo di conservazione tradizionale ottimo per la frutta, alcuni tipi di verdura ed erbe.

Il presupposto è che frutta e verdura siano fresche e mature e non presentino punti di ammaccatura.

- Preparare gli alimenti da essiccare spezzettandoli, pelandoli e, se necessario, togliendo il torsolo o il nocciolo.
- Distribuire gli alimenti da essiccare in base alle dimensioni su un unico strato e il più uniformemente possibile sulla griglia o sulla placca universale.

Consiglio: È possibile utilizzare anche la placca Gourmet standard e AirFry forata, se a disposizione.






- Essiccare contemporaneamente al massimo su due ripiani. Introdurre gli alimenti da essiccare sui ripiani 1+3. Se si utilizzano la griglia e la placca universale, inserire la placca sotto la griglia.



- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Essiccazione.


Applicazioni speciali

- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di essiccazione.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- Girare gli alimenti da essiccare sulla placca universale a intervalli regolari.

Se gli alimenti da essiccare sono interi o solo tagliati a metà, i tempi di essiccazione si allungano.


Alimenti da essiccare		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Frutta		60–70	2–8
Verdura		55–65	4–12
Funghi		45–50	5–10
Erbette*		30–35	4–8

- Applicazione speciale/modalità,
- 🌡️ Temperatura, 🕒 Durata essiccazione,
-  Applicazione speciale Essiccazione,
-  Modalità Calore super./ inferiore

* Essiccare le erbette solo sulla placca universale al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore super./ inferiore , poiché con l'applicazione speciale Essiccazione l'aspiratore è in funzione.

- Ridurre la temperatura se nel vano cottura si formano goccioline di acqua.

Prelevare gli alimenti essiccati

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono gli alimenti essiccati.

- Far raffreddare la frutta o la verdura essicata.


La frutta deve essere completamente secca ma allo stesso tempo morbida ed elastica. Quando la si piega o taglia non deve uscire succo.


- Conservare gli alimenti essiccati in vasetti o barattoli chiusi.

Riscaldare stoviglie

Preriscaldando le stoviglie gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

Usare recipienti di cottura resistenti al calore.


- Inserire la griglia nel ripiano 2 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile posizionarle anche sul fondo del vano cottura ed estrarre la griglia di supporto.
- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Riscaldare stoviglie.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua. Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

Lievitazione impasto


Questo programma è stato sviluppato per la lievitazione di impasti.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Lievitazione impasto.
- Selezionare la durata di lievitazione.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Tenere in caldo

È possibile tenere in caldo gli alimenti nel vano cottura per molte ore.

Per preservare la qualità degli alimenti, selezionare una durata breve.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Tenere in caldo.
- Introdurre nel vano cottura gli alimenti da mantenere in caldo e confermare con OK.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata.
- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

Cottura a basse temperature

Questo procedimento Cottura a basse temperature è particolarmente indicato per cuocere a puntino tagli teneri di carne di manzo, maiale, vitello o agnello.

Arrostire la carne dapprima entro breve tempo con temperature molto alte e in modo uniforme tutt'intorno.

Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove la carne viene cotta delicatamente a bassa temperatura per una durata di cottura più prolungata.

La carne si distende. Il succo all'interno della carne inizia a circolare e si distribuisce uniformemente fino alle zone ester-

ne.

Il risultato di cottura è morbido e succoso.

- Per questa modalità di cottura usare tagli di prima qualità senza cartilagini e parti grasse. Prima della cottura la carne va disossata.
- Per arrostitire la carne si consiglia l'uso di burro per arrostitire o olio.
- Non coprire la carne mentre si rosola.


La durata di cottura è di ca. 2–4 ore e dipende dal peso, dalle dimensioni e dal grado di cottura desiderato del pezzo di carne.

- Quando il procedimento di cottura è terminato, è possibile tagliare la carne. Non è necessario farla riposare.
- Tenere la carne al caldo nel vano cottura fino al momento di servirla. Il risultato di cottura non viene compromesso.
- Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente. La carne ha una temperatura ideale per essere consumata.

Consiglio: Impostare la funzione Mantenere al caldo tramite il menù a tendina per tenere le pietanze al caldo al termine della cottura senza che continuino a cuocere.


Impiegare l'uso speciale Cottura a basse temperature

Attenersi anche alle avvertenze riportate al capitolo "Arrostire", voce "Sonda termometrica".

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Cottura a basse temperature.

Applicazioni speciali

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display. Durante il preriscaldamento lasciare gli accessori necessari nel vano cottura.
- Impostare la temperatura e la temperatura nucleo.
- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare per bene la carne da tutte le parti sul piano di cottura.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

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



- Appena appare Inserire la pietanza con la sonda termometrica mettere la carne rosolata sulla griglia e infilarvi la sonda in modo che la punta in metallo raggiunga il centro della carne.
- Chiudere lo sportello.

Al termine del programma compare Fine e suona un segnale.


Utilizzare la modalità Calore super./inferiore

Orientarsi alle indicazioni riportate nella tabella di cottura alla fine di questo documento.

Utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra.

- Inserire la placca universale con griglia nel ripiano 2.
- Selezionare Modalità .
- Selezionare la modalità Calore super./inferiore  e una temperatura di 120 °C.

- Preriscaldare il vano cottura, comprese placca universale e griglia, per ca. 15 minuti.
- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare per bene la carne da tutte le parti sul piano di cottura.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

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


- Mettere la carne rosolata sulla griglia.
- Ridurre la temperatura a 100 °C (v. capitolo “Tabelle di cottura”).
- Portare a termine la cottura della carne.

Programma Shabbat

Le applicazioni speciali Programma Shabbat e Yom-Tov servono da supporto alle tradizioni religiose.

Seguire le istruzioni sul display per rispettare i dettami di Sabbath.

Il forno riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e mantiene questa temperatura per max. 24 ore (Programma Shabbat) o 76 ore (Yom-Tov). Il forno si spegne in automatico per entrambe le applicazioni speciali dopo 76 ore.

- Disattivare il rilevamento frontale del mobile.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare Applicazioni speciali .

- Selezionare Programma Shabbat.
- Selezionare l'applicazione speciale desiderata (Programma Shabbat o Yom-Tov).

Se è stato impostato un timer oppure un allarme, non è possibile avviare l'applicazione speciale.

Non è possibile modificare un'applicazione speciale avviata oppure la si può salvare sotto Programmi personalizzati.

In caso di interruzione della corrente, l'applicazione speciale si interrompe. Il forno rimane nello stato Sabbath, finché è staccato dalla rete elettrica. Non appena si ripristina il collegamento, sul display compare Interruzione corrente elettrica. Il procedimento è stato interrotto..


Utilizzare Programma Shabbat

Questa applicazione speciale è adatta allo Sabbath settimanale. È possibile riscaldare gli alimenti per max. 24 ore finché si apre per la prima volta lo sportello.

- Impostare la temperatura.
- Selezionare Avvio.

Appaiono Programma Shabbat e la temperatura impostata.

Il riscaldamento del vano cottura si attiva per ca. 30 secondi dopo aver chiuso lo sportello. La luce del vano cottura rimane accesa durante l'intero procedimento di cottura.


Non compare l'ora. Il sensore di prossimità e tutti i tasti sensore (escluso il tasto On/Off ) non reagiscono.

Compare la segnalazione Shabbat- non aprire lo sportello. Dopo circa 45 minuti questa segnalazione si spegne e di tanto in tanto ricompare.

Se la segnalazione **non** compare, il forno non riscalda ed è possibile aprire e richiudere lo sportello.

Non appena lo sportello viene riaperto una volta, il riscaldamento del vano cottura **rimane spento** fino al termine dell'applicazione speciale.

Se si tiene chiuso lo sportello fino alla fine dell'applicazione speciale, il riscaldamento del vano cottura si spegne solo dopo 24 ore. Il forno rimane acceso.

- Se si desidera terminare l'applicazione speciale in anticipo, spegnere il forno con il tasto On/Off .

Al termine dell'applicazione speciale, scompare l'avviso Shabbat- non aprire lo sportello e il riscaldamento del vano cottura si spegne. Gli altri avvisi rimangono visualizzati sul display finché il forno si spegne automaticamente dopo 76 ore.


Utilizzare Yom-Tov

Questa applicazione speciale è adatta a più giorni di festa nel corso della settimana. È possibile riscaldare gli alimenti per max. 76 ore. Durante questo lasso di tempo è possibile aprire e chiudere più volte lo sportello.

- Impostare la temperatura.
- Selezionare Avvio.

Appaiono Yom-Tov e la temperatura impostata.


Il riscaldamento del vano cottura si attiva per ca. 30 secondi dopo aver chiuso lo sportello. La luce del vano cottura rimane accesa durante l'intero procedimento di cottura.

Non compare l'ora. Il sensore di prossimità e tutti i tasti sensore (escluso il tasto On/Off ) non reagiscono.

Applicazioni speciali


Compare la segnalazione Shabbat- non aprire lo sportello. Dopo circa 45 minuti questa segnalazione si spegne e di tanto in tanto ricompare.

Se la segnalazione **non** compare, è possibile aprire e richiudere lo sportello più volte. Il riscaldamento del vano cottura **rimane acceso**.

- Se si desidera terminare l'applicazione speciale in anticipo, spegnere il forno con il tasto On/Off .


Il riscaldamento del vano cottura rimane acceso fino alla fine dell'applicazione speciale. Il forno si spegne automaticamente dopo 76 ore.

Sterilizzare

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

Con un solo procedimento di sterilizzazione di legumi e carne le spore del batterio clostridium botulinum non vengono sopresse in modo sufficiente. In questo modo si possono formare tossine che causano avvelenamento. Queste spore vengono sopresse solo grazie a un ulteriore procedimento di sterilizzazione.

Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.

 Pericolo di ferirsi a causa della sovrappressione che si genera nei barattoli chiusi.


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

Non cuocere e non riscaldare i barattoli.

Preparare frutta e verdura

Le indicazioni valgono per 6 vasetti con contenuto di 1 l.

Utilizzare solo vasi speciali reperibili presso rivenditori specializzati (vasi per conserve o vasi con chiusura a vite). Utilizzare solo vasetti integri e anelli in gomma.

- Risciacquare i vasetti con acqua molto calda prima della sterilizzazione e riempirli fino a massimo 2 cm sotto il bordo.
- Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con un panno pulito e acqua calda poi chiudere i vasetti.
- Inserire la placca universale sul ripiano 2 e disporvi sopra i vasetti.
- Selezionare la modalità Thermovent plus  e una temperatura di 160–170 °C.
- Attendere fino alla “formazione di bollicine” (finché queste salgono nei vasetti in modo uniforme).

Ridurre la temperatura per tempo per impedire che il contenuto trabocchi.

Sterilizzare frutta e cetrioli

- Non appena si formano le cosiddette “bollicine” nei contenitori, impostare la temperatura di riscaldamento successivo indicata e lasciare i contenitori nel vano cottura per la durata indicata.

Sterilizzare la verdura

- Non appena si formano le cosiddette “bollicine” nei contenitori, impostare la temperatura indicata per la sterilizzazione e cuocere la verdura per la durata indicata.
- Al termine del procedimento di sterilizzazione, impostare la temperatura di riscaldamento successivo indicata e lasciare i contenitori nel vano cottura per la durata indicata.

	🔥/🕒	🔥/⌚
Frutta	-/-	30 °C 25–35 min
Cetrioli	-/-	30 °C 25–30 min
Barbabietole	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Fagioli (verdi o gialli)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

🔥/🕒 Temperatura e durata di sterilizzazione, da quando compaiono le “bollicine”

🔥/⌚ Temperatura e durata del riscaldamento successivo

Prelevare i contenitori dopo la sterilizzazione

⚠️ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

A seguito della sterilizzazione i contenitori sono molto caldi.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasetti.

- Togliere i contenitori dal vano cottura.
- Coprirli con un canovaccio e lasciarli riposare per ca. 24 ore in un posto non esposto a correnti d'aria.
- Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.
- Dai contenitori per la sterilizzazione rimuovere le chiusure e controllare infine se sono tutti chiusi.

Se vi sono dei contenitori aperti, ripetere il procedimento oppure conservarli in frigorifero e consumarne il contenuto subito.

- Durante il periodo di conservazione controllare i contenitori. Se durante il periodo di conservazione si aprono i contenitori oppure il coperchio a vite risulta leggermente gonfio e non scatta quando lo si apre, gettarne il contenuto.

Prodotti surgelati/piatti pronti

Suggerimenti per torte, pizze, baguette

- Cuocere torte, pizze o baguette usando la griglia ricoperta di carta forno. Durante la preparazione dei prodotti surgelati, la placca per dolci o quella universale possono deformarsi così tanto che quando sono calde potrebbero non essere più possibile estrarle dal vano cottura. Ogni altro uso deforma ulteriormente la placca.
- Selezionare la temperatura più bassa tra quelle consigliate sulla confezione.

Suggerimenti per patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili

- Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle placche per dolci o quelle universali.
- Selezionare la temperatura più bassa tra quelle consigliate sulla confezione.
- Mescolare e girare spesso gli alimenti.


Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizze, patate fritte e pietanze simili dovrebbero risultare dorate e non troppo scure.

- Selezionare la modalità di cottura e la temperatura consigliate sulla confezione.
- Preriscaldare il vano cottura.
- Infornare il cibo al ripiano indicato sulla confezione nel vano cottura preriscaldato.
- Controllare il cibo dopo la durata di cottura più breve indicata sulla confezione.

MyMiele

Sotto MyMiele  si possono salvare le applicazioni utilizzate di frequente.

Soprattutto per i programmi automatici non si devono più attraversare tutte le voci menù per avviare un programma.

Consiglio: Sotto MyMiele è anche possibile stabilire delle voci menù inserite come schermata di avvio (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Schermata di avvio”).

Aggiungere immissioni

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

■ Selezionare MyMiele .

■ Selezionare Aggiungere immissione.

È possibile selezionare punti secondari dalle seguenti rubriche:

- Modalità

- Programmi automatici **Auto**

- Applicazioni speciali 

- Programmi personalizzati 

- Pulizia 

■ Confermare con *OK*.

Nell'elenco appare la voce secondaria con il simbolo appartenente.

■ Procedere di conseguenza con ulteriori immissioni. Per la selezione sono a disposizione solamente i punti secondari non ancora aggiunti.

Cancellare immissioni

■ Selezionare MyMiele .

■ Sfiocare l'immissione che si desidera cancellare finché appare il menù contesto.

■ Selezionare Cancellare.

L'immissione viene cancellata dalla lista.

Spostare le immissioni

■ Selezionare MyMiele .

■ Sfiocare l'immissione che si desidera spostare finché appare il menù contesto.

■ Selezionare Spostare.

Una cornice arancione compare intorno all'immissione.

■ Spostare l'immissione.

L'immissione appare nella posizione desiderata.

È possibile creare e salvare fino a 20 programmi individuali.

- È possibile combinare max. 9 fasi di cottura per descrivere con precisione lo svolgimento delle ricette preferite oppure di quelle utilizzate più frequentemente. Per ogni fase di cottura selezionare le impostazioni come la modalità, la temperatura e la durata di cottura o la temperatura nucleo.
- È possibile stabilire il ripiano/i ripiani per le pietanze.
- Si può immettere il nome del programma relativo alla ricetta.


Rivisualizzandolo e riavviandolo, il programma si avvia automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi individuali:

- Dopo il procedimento, salvare un programma automatico come programma individuale.
- Dopo il procedimento, salvare un procedimento di cottura con durata di cottura impostata.

Infine immettere un nome per il programma.

Creare programmi individuali

- Selezionare Programmi individuali .
- Selezionare Creare programma.

Adesso è possibile stabilire le impostazioni per la prima fase di cottura.

Eseguire le indicazioni visualizzate sul display:

- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.

Se si seleziona la funzione Preriscaldare, aggiungere tramite Aggiungere un'ulteriore fase di cottura, impostandone una durata. Solo allora è possibile salvare o avviare il programma.


Tutte le impostazioni per la prima fase di cottura sono stabilite.

È possibile aggiungere altre fasi di cottura, ad es. se dopo la prima modalità se ne deve utilizzare un'altra.

- Se sono necessarie ulteriori fasi di cottura, selezionare Aggiungere e procedere come per la prima fase di cottura.
- Non appena sono state impostate tutte le fasi di cottura, selezionare Stabil. rip. introduzione.
- Selezionare il/i ripiano/i desiderato/i.
- Confermare con OK.

Se si desidera controllare o modificare in seguito le impostazioni, sfiorare la rispettiva fase di cottura.

- Selezionare Salvare.
- Immettere il nome del programma con la tastiera.

Con il simbolo  è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi.

- Dopo aver inserito il nome del programma, selezionare Salvare.


Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con OK.

Il programma salvato può essere avviato subito o successivamente oppure è possibile modificarne le fasi di cottura.

Programmi individuali

Avviare i programmi individuali

- Introdurre l'alimento nel vano cottura.
- Selezionare Programmi individuali .
- Selezionare il programma desiderato.

A seconda delle impostazioni del programma compaiono le seguenti voci menù:

- Avvio immediato
Il programma si avvia subito. Si accende subito il riscaldamento del vano cottura.
- Fine alle
Stabilire il momento in cui il programma deve terminare. Il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico.
- Avvio alle
Stabilire il momento in cui il programma deve essere avviato. Il riscaldamento del vano cottura si accende in automatico.
- Visualizzare fasi di cottura
Appare un riepilogo delle impostazioni.
- Visualizzare azioni
Compaiono le azioni necessarie, per es. per introdurre le pietanze.
- Selezionare il punto del menù desiderato.
- Confermare l'indicazione relativa al ripiano in cui introdurre la pietanza con *OK*.

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.


Tramite **i** Informazioni è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, per es. le informazioni per introdurre o girare la pietanza.

Durante il procedimento di cottura è possibile attivare o disattivare le funzioni Raffreddamento rapido e Mantenere al caldo tramite il menù a tendina.

- A programma concluso selezionare Chiudere.

Modificare le fasi di cottura

Le fasi di cottura dei programmi automatici salvati con un nome proprio non possono essere modificate.


- Selezionare Programmi individuali .
- Sfiocare il programma che si desidera modificare finché appare il menù contesto.
- Selezionare Modificare.
- Selezionare la fase di cottura che si desidera modificare oppure Aggiungere per aggiungere una fase di cottura.
- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.
- Se si vuole avviare il programma modificato senza modificarlo, selezionare Avviare.
- Se sono state modificate tutte le impostazioni, selezionare Salvare.

Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con *OK*.

Il programma memorizzato è stato modificato e adesso è possibile avviarlo subito o successivamente.

Rinominare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi individuali .
- Sfiocare il programma che si desidera modificare finché appare il menù contesto.
- Selezionare Rinominare.
- Modificare il nome del programma tramite la tastiera.

Con il carattere] è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi.


- Dopo aver modificato il nome del programma, selezionare Salvare.

Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con OK.

Il programma viene rinominato.


Cancellare i programmi individuali

- Selezionare Programmi individuali .
- Sfiocare il programma che si desidera cancellare finché compare il menù contesto.
- Selezionare Cancellare.
- Confermare la richiesta con Sì.

Il programma viene cancellato.

Tramite Impostazioni | Impostazioni di serie | Programmi individuali è possibile cancellare contemporaneamente tutti i programmi individuali.

Spostare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi individuali .
- Sfiocare il programma che si desidera spostare finché compare il menù contesto.
- Selezionare Spostare.

Una cornice arancione compare intorno all'immissione.

- Spostare il programma.

Il programma si trova nella posizione desiderata.

Cuocere

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizze, patate fritte e pietanze simili dovrebbero risultare dorate e non troppo scure.

Suggerimenti per cuocere

- Impostare la durata di cottura. Quando si cuociono pane o dolci si consiglia di non posticipare troppo la durata di cottura. L'impasto si seccerebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.
- In generale si possono utilizzare la griglia, la placca, la placca universale e qualsiasi stampo per forno in materiale termoresistente.
- Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.
- Disporre le torte in stampi per cake oppure in stampi allungati in posizione obliqua nel vano cottura per favorire la distribuzione del calore e ottenere risultati di cottura uniformi.
- Disporre gli stampi per forno sempre sulla griglia.
- Cuocere torte alla frutta e alte sulla placca universale.

Usare carta forno

Gli accessori Miele come ad es. la placca universale sono trattati con PerfectClean (v. capitolo "Dotazione"). In generale le superfici trattate con PerfectClean non devono essere unte o rivestite con carta forno.

- Utilizzare la carta forno per impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio poiché questo tipo di impasto può danneggiare la superficie trattata con PerfectClean.
- Utilizzare la carta forno per cuocere pan di Spagna, meringhe, amaretti e simili. A causa dell'elevato contenuto di albume, questi impasti sono appiccicosi.
- Usare la carta forno per preparare i prodotti surgelati sulla griglia.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo documento.

Selezionare la temperatura

- In generale selezionare la temperatura più bassa. Se le temperature sono più alte di quelle indicate, si riduce la durata di cottura ma la doratura può risultare non uniforme e talvolta la pietanza non si cuoce.

Selezionare la durata di cottura

Se non diversamente indicato, i tempi riportati nelle tabelle valgono per il vano cottura non preriscaldato. Con il vano cottura preriscaldato i tempi si riducono di ca. 10 minuti.

- Controllare la cottura della pietanza al termine della durata più breve indicata. Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto.

La pietanza è cotta se sullo stuzzicadenti non rimane traccia dell'impasto.


Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con i rispettivi valori proposti è riportato al capitolo "Menù principale e menù secondario".

Utilizzare Programmi automatici

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

Utilizzare Thermovent plus

È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore super./ inferiore , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Utilizzare questa modalità se si desidera effettuare la cottura contemporanea su più ripiani.

- 1 ripiano: introdurre le pietanze sul ripiano 2.
- 2 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 1+3 o 2+4.
- 3 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 1+3+5.

Suggerimenti

- Se si cuoce contemporaneamente su più ripiani, introdurre la placca universale più in basso possibile.
- Cuocere pasticcini con impasto umido o torte al max. su 2 ripiani contemporaneamente.

Utilizzare Cottura con vapore

Usare questa modalità con il tipo di riscaldamento desiderato per cuocere con apporto di umidità.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare Cottura intensa

Utilizzare questa modalità per cuocere al forno torte con farcitura umida.

Questa modalità **non** è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto.

- Introdurre la torta sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Calore super./ inferiore

Sono particolarmente adatti stampi per forno opachi e scuri in lamiera nera, smalto nero, lamiera bianca scurita o alluminio opaco; stampi in vetro resistenti alle alte temperature; stampi in vetro rivestiti.

Utilizzare questa modalità per preparare ricette tradizionali. Per le ricette descritte in libri di cucina più vecchi, impostare la temperatura sempre a 10 °C in meno rispetto a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Cottura delicata

Usare questa modalità per cuocere a risparmio energetico piccole quantità di alimenti come ad es. pizza surgelata, panini precotti o biscotti fatti con gli stampini.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Arrostire

Consigli per arrostire le pietanze

- Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come ad es. casseruole, pentole, pirofile in vetro, sacchetti di cottura in rotolo o sacchetti singoli, pentole in terracotta, placca universale, griglia e/o placca per grigliare e arrostire (se disponibile) sulla placca universale.
- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostire la carne utilizzare un **recipiente di cottura chiuso**, ad es. una casseruola. La carne internamente rimane succosa. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come salsa.
- Se si utilizzano **sacchetti di cottura in rotolo o sacchetti singoli**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.
- **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrosti grandi e magri (2–3 kg) e pollame grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
- Durante l'arrostitura non versare troppi liquidi. La **doratura** della carne verrebbe compromessa. La doratura si ottiene al termine della durata di cottura. Si ottiene una doratura migliore della carne se a metà della durata di cottura si toglie il coperchio dalla stoviglie.





- Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano cottura, coprirlo e lasciarlo **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
- La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine della durata di cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo documento.

- Rispettare i limiti di temperatura, le indicazioni relative ai ripiani e le durate riportati. Sono presi in considerazione i diversi recipienti di cottura, i pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.

Selezionare la temperatura

- In generale selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- Con Thermovent plus  Cottura con vapore  e Arrostire  selezionare una temperatura più bassa di circa 20 °C rispetto a Calore super./ inferiore .
- In caso di pezzi di carne che pesano più di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella. Il procedimento di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.
- Se si arrostisce sulla griglia, selezionare una temperatura di ca. 10 °C più bassa di quella occorrente per arrostire in recipienti coperti.

Selezionare la durata di cottura

Se non diversamente indicato i tempi riportati nella tabella di cottura valgono per il vano cottura non preriscaldato.


- Calcolare la durata di cottura in base al tipo di carne, moltiplicando la durata per singolo cm di altezza [min./cm] per l'altezza dell'arrosto [cm]:
 - manzo/selvaggina: 15–18 min/cm
 - maiale/vitello/agnello: 12–15 min/cm
 - roastbeef/filetto 8–10 min/cm
- Controllare la cottura della pietanza al termine della durata più breve indicata.


Suggerimenti

- Per la carne congelata la durata di cottura aumenta di ca. 20 minuti per kg.
- Carne surgelata fino a 1,5 kg può essere arrostita senza essere precedentemente scongelata.

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con i rispettivi valori proposti è riportato al capitolo "Menù principale e menù secondario".

Selezionare questa modalità **Calore inferiore**  a fine cottura, se occorre dorare ulteriormente la parte inferiore della pietanza.



La modalità **Cottura intensa**  non è indicata per arrostitire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.


Utilizzare Programmi automatici

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

Utilizzare Thermovent plus o Arrostitire

Queste modalità sono adatte per arrostitire pietanze di carne, pesce e pollame con crosta marrone, come pure per arrostitire roastbeef e filetto.

Con la modalità **Thermovent plus**  è possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità **Calore super./ inferiore** , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Con la modalità **Arrostitire** , durante la fase di inizio arrostitimento il vano cottura viene riscaldato dapprima a una temperatura di arrostitimento elevata (ca. 230 °C). Non appena viene raggiunta questa temperatura, il forno scende autonomamente alla temperatura di cottura impostata (temperatura di continuazione arrostitura).

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare Cottura con vapore

Usare questa modalità con il tipo di riscaldamento desiderato per cuocere con apporto di umidità.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare Calore super./ inferiore

Utilizzare questa modalità per preparare ricette tradizionali. Per le ricette descritte in libri di cucina più vecchi, impostare la temperatura sempre a 10 °C in meno rispetto a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

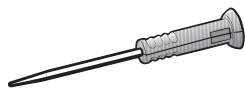
Utilizzare Cottura delicata

Usare questa modalità per arrostitire a risparmio energetico piccole quantità di arrosti o carne.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Arrostire

Sonda termometrica



Con la sonda termometrica è possibile sorvegliare esattamente la cottura in base alla temperatura.

Funzionamento

La punta metallica della sonda viene introdotta completamente nell'alimento fino all'impugnatura. La punta in metallo è dotata di un sensore che rileva la cosiddetta temperatura nucleo dell'alimento durante il procedimento di cottura.

Il sensore temperatura è posizionato a ca. 2 cm dietro la punta. Infilare la punta di metallo nella pietanza in modo che il sensore temperatura si trovi al centro (v. cap. "Indicazioni importanti per l'utilizzo").

L'aumento della temperatura nucleo indica il grado di cottura. A seconda se ad es. l'arrosto deve avere una cottura media o deve essere ben cotto, si imposta una temperatura nucleo bassa o alta.

La temperatura nucleo può essere impostata fino a 99 °C. Indicazioni relative alla pietanza e le rispettive temperature nucleo sono riportate nelle tabelle di cottura alla fine di questo documento.

Procedimenti di cottura con e senza sonda termometrica hanno una durata di cottura simile.

I valori della temperatura nucleo vengono trasmessi ai dispositivi elettronici del forno per mezzo del dispositivo trasmettente nell'impugnatura della sonda termometrica e l'antenna ricevente sul pannello posteriore appena si introduce la pietanza con sonda inserita nel vano cottura.

La trasmissione dei dati funziona perfettamente solo se lo sportello è chiuso. Se durante una funzione di cottura si apre lo sportello, ad es. per irrorare l'arrosto, la trasmissione dei dati si interrompe. Continua solo dopo aver chiuso di nuovo lo sportello. Passano comunque alcuni secondi prima che sul display venga visualizzata nuovamente la temperatura interna.









Il sensore al suo interno si danneggia se le temperature superano i 100 °C. Se il sensore è infilato nella pietanza non sussiste pericolo di incendio poiché la temperatura interna max. impostabile è di 99 °C.

Se non si utilizza la sonda termometrica, non lasciarla nel vano durante la cottura ma conservarla sempre nell'apposita custodia nello sportello.

Possibilità d'uso

Con alcuni programmi automatici e usi speciali si richiede l'utilizzo della sonda termometrica.

Inoltre, la sonda può essere utilizzata anche con i programmi individuali e con le seguenti modalità d'uso:

- Arrostire 
- Thermovent plus 
- Cottura intensa 
- Calore super./ inferiore 
- Cottura con vapore + Arrostire 
- Cott. con vapore + Therm. plus 
- Cott. con vapore + Cott. intensa 
- Cott. con vapore Calore sup./inf. 

Indicazioni importanti per l'uso

Per un perfetto funzionamento della sonda termometrica attenersi alle seguenti indicazioni.

La punta metallica della sonda si può rompere.

Non usare la sonda termometrica per trasportare le pietanze.

- Non usare recipienti metallici alti e stretti, in quanto possono attenuare i segnali inviati dalla sonda.
 - Evitare di sistemare oggetti metallici sopra la sonda termometrica, come coperchi per casseruole, fogli di alluminio o la griglia e la placca universale inseriti nei ripiani immediatamente sovrastanti. I coperchi in vetro possono essere utilizzati.
 - Non usare contemporaneamente un'altra sonda termometrica convenzionale in metallo.
 - Fare attenzione che l'impugnatura della sonda termometrica non si trovi nel liquido di cottura oppure poggi sugli alimenti o sul bordo del recipiente di cottura.
 - Si può sistemare la carne in una casseruola o sulla griglia.
 - La punta in metallo della sonda viene infilata completamente nella pietanza fino all'impugnatura in modo che il sensore della temperatura raggiunga il nucleo. L'impugnatura dovrà essere posizionata verso l'alto e in obliquo, non orizzontale, rispetto al pannello superiore o allo sportello.
 - Cuocendo pollame, la zona più adatta per infilare la sonda è la parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.
- La punta della sonda non deve toccare l'osso e non deve essere introdotta in parti particolarmente grasse. Le parti grasse e le ossa possono causare lo spegnimento anticipato.
 - Nel caso di carne ricca di venature di grasso, selezionare il valore più alto della temperatura del nucleo indicato nelle tabelle di cottura.
 - Se si utilizza carta stagnola, sacchetti o filo per arrostiti, infilare la sonda termometrica attraverso la pellicola o la carta fino a raggiungere il nucleo della pietanza. La sonda può essere anche infilata nella carne e introdotta di seguito nella pellicola. Attenersi ad ogni modo alle indicazioni fornite dal produttore dei sacchetti.
 - Infilare la sonda termometrica quasi orizzontalmente in pietanze molto piatte come ad es. il pesce. Per questo motivo, per alimenti molto piatti usare recipienti di cottura in vetro e ceramica, poiché le pareti di recipienti in metallo disturberebbero la trasmissione dei dati.

Nel display appare un avviso se la sonda termometrica durante un procedimento di cottura non viene rilevata. Modificare la posizione della sonda termometrica nella pietanza.

Uso della sonda termometrica

- Togliere la sonda termometrica dalla custodia nello sportello.
- Inserire completamente la punta metallica della sonda nella pietanza fino all'impugnatura.

Se si cuociono contemporaneamente più pezzi di carne, inserire la sonda termometrica nel pezzo più grande.

L'impugnatura deve essere rivolta obliquamente verso l'alto.


Arrostire

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità di cottura o il programma automatico.
- Impostare la temperatura e la temperatura nucleo, se necessario.

Per i programmi automatici, i valori della temperatura nucleo sono preimpostati.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Il procedimento di cottura è terminato quando viene raggiunta la temperatura nucleo.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

L'impugnatura della sonda termometrica può diventare molto calda. Con l'impugnatura è possibile bruciarsi.

Indossare i guanti protettivi quando si estrae la sonda termometrica.

Consiglio: Se al raggiungimento della temperatura nucleo la pietanza non risulta cotta come desiderato, inserire la sonda termometrica in un altro punto o aumentare la temperatura nucleo e ripetere il procedimento.

Avviare più tardi un procedimento di cottura con la sonda termometrica

L'avvio del procedimento può essere eventualmente posticipato.

- Selezionare **Avvio alle**.

L'ora per la fine di cottura viene calcolata approssimativamente in quanto la durata del procedimento di cottura con la sonda termometrica corrisponde all'incirca a quella senza sonda termometrica.

Durata cott. e Fine alle non possono essere impostati poiché la durata totale del procedimento dipende da quando viene raggiunta la temperatura del nucleo.

Indicazione della durata

Se per un procedimento di cottura la temperatura impostata è superiore a 140 °C, dopo un determinato lasso di tempo appare la durata residua stimata del procedimento di cottura (tempo restante). Questa durata viene visualizzata anche quando si impiega l'uso speciale Cottura a basse temperature, con la quale si cuoce a temperature ridotte.

La durata viene calcolata in base alla temperatura di cottura impostata, alla temperatura nucleo impostata e all'aumento della temperatura del nucleo durante la cottura.

La durata visualizzata all'inizio è un valore stimato. Poiché la durata nel corso del procedimento viene sempre ricalcolata, l'indicazione si corregge costantemente e diventa sempre più precisa.

Tutte le informazioni sulla durata vengono cancellate, se la temperatura di cottura o la temperatura nucleo viene modificata oppure se viene selezionata un'altra modalità. Se lo sportello rimane aperto a lungo, i dati relativi alla durata vengono calcolati di nuovo.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

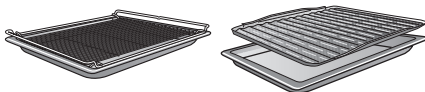
Se si usa il grill con lo sportello aperto, le fiamme calde che si sviluppano non vengono convogliate nel ventilatore di raffreddamento. I comandi si riscaldano molto.

Se si usa il grill, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Consigli per grigliare

- Il preriscaldamento è necessario per grigliare. Preriscaldare la resistenza elettrica Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
- Risciacquare la carne rapidamente sotto l'acqua corrente fredda e asciugarla. Non salare la carne prima di grigliarla, altrimenti fuoriesce il succo.
- Spennellare con olio la carne magra. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.
- Pulire il pesce intero o a tranci e salarlo. È possibile anche irrorare il pesce con succo di limone.
- Utilizzare la placca universale e appoggiarvi sopra la griglia o la placca per grigliare e arrostito (se presente). La placca per grigliare e arrostito impedisce che il succo della carne bruci, così da poterlo riutilizzare. Spennellare la griglia o la placca per grigliare e arrostito con olio e sistemarvi la pietanza da grigliare.

Non usare la placca per dolci.



Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo documento.

- Rispettare i limiti di temperatura, le indicazioni relative ai ripiani e le durate riportati. Sono presi in considerazione i diversi pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.
- Controllare la pietanza dopo che è trascorsa la durata più breve.

Selezionare la temperatura

- In generale selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.

Scegliere il ripiano

- Scegliere il ripiano in base allo spessore della pietanza.
- Introdurre la pietanza piana sul ripiano 3 o 4.
- Inserire la pietanza con diametro maggiore sul ripiano 1 o 2.

Selezionare la durata di cottura

- Grigliare fette di carne e di pesce piatte per ca. 6–8 minuti per lato. Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché le durate di cottura non siano troppo differenti l'una dall'altra.
- Controllare la cottura della pietanza al termine della durata più breve indicata.
- Per la **prova di cottura** premere con un cucchiaino sulla carne. In questo modo si comprende fino a che punto è cotta la carne.

Grigliare

- **al sangue/rosata**
quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
- **cottura media**
quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
- **ben cotta**
quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

Consiglio: Se la superficie di pezzi di carne di dimensioni maggiori è già molto dorata ma l'interno ancora non è cotto, spostare la pietanza su un ripiano più basso oppure ridurre la temperatura del grill. In questo modo la superficie non diventa troppo scura.

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con i rispettivi valori proposti è riportato al capitolo "Menù principale e menù secondario".

La plastica della sonda termometrica può fondere a temperature molto alte.

Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill.

Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

Utilizzare Grill grande

Usare questa modalità per grigliare grandi quantità di pietanze piatte e per gratinare pietanze in grandi stampi.

La resistenza elettrica Calore superiore/grill diventa incandescente per generare la radiazione termica necessaria.

Utilizzare Grill piccolo

Usare questa modalità per grigliare piccole quantità di pietanze piatte e per gratinare pietanze in piccoli stampi.

Solo l'area interna corpo termico superiore/grill diventa incandescente per generare la necessaria irradiazione di calore.

Utilizzare Grill ventilato


Questa modalità è adatta per grigliare pietanze con diametro maggiore, come ad es. il pollo.

Per pietanze piatte in generale si consiglia una temperatura di 220 °C, per pietanze più voluminose massimo 180–200 °C.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Le superfici possono scolorirsi o modificarsi se si usano detersivi non adeguati. In particolare, il frontale del forno può danneggiarsi a causa dell'azione di spray per forno e prodotti decalcificanti.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

Eliminare subito i residui di detersivo.

Detersivi non idonei

Per non danneggiare le superfici, non utilizzare per la pulizia:

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro;
- detersivi anticalcare sul frontale
- detersivi abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia);
- detersivi contenenti diluenti;

- detersivi per acciaio inossidabile;
- detersivi per lavastoviglie;
- detersivi per vetro;
- detersivi per piani cottura in vetroceramica;
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi);
- gomme cancella-sporco;
- raschietti affilati;
- lana d'acciaio;
- pulizia a intervalli regolari con detersivi meccanici.
- prodotti per la pulizia del forno;
- pagliette in acciaio.

Se lo sporco rimane depositato a lungo, in determinate circostanze diventa impossibile rimuoverlo. L'utilizzo ripetuto dell'elettrodomestico senza alcuna pulizia può rendere lo sporco ostinato.

Rimuovere subito eventuali residui di sporco.

Gli accessori non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie (a eccezione della sonda termometrica senza cavo).

Consiglio: Macchie e residui di sporco lasciati dal succo di frutta o dalla pasta uscita dagli stampi per forno si tolgono con maggiore facilità quando il vano cottura è ancora un po' caldo.

Per una pulizia comoda si consiglia di:

- smontare lo sportello;
- smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip (se presenti);
- abbassare il corpo termico superiore/grill.

Pulizia e cura

Rimuovere lo sporco normale

Intorno al vano cottura come guarnizione verso la lastra dello sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che si può danneggiare strofinandola o sfregandola. Se possibile evitare di pulire la guarnizione.

Rimuovere lo sporco normale

- Rimuovere lo sporco normale il prima possibile con acqua calda, detersivo per piatti e uno straccio di spugna pulito o uno straccio umido in microfibra.
- Eliminare i residui di detersivo con acqua pulita. Queste operazioni sono particolarmente importanti per le parti trattate con PerfectClean poiché i residui di detersivo possono pregiudicarne l'effetto antiaderente.
- Asciugare quindi le superfici con un panno morbido.

Pulire la sonda termometrica

- Lavare la sonda termometrica a mano o in lavastoviglie.

Eliminare i residui tenaci di sporco (guide estraibili FlexiClip escluse)

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi sulle superfici smaltate. Queste macchie non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso.

Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Usare solo i prodotti indicati.

- Rimuovere i residui attaccati con un raschietto per il vetro oppure una paglietta in acciaio, acqua calda e detersivo per piatti.

È anche possibile rimuovere con cautela i residui dalla lastra di copertura della fotocamera con un raschietto per vetro, da passare con un angolo piatto sulla lastra di copertura.

Utilizzare un prodotto di pulizia per il forno

- In caso di sporco particolarmente ostinato sulle superfici trattate con PerfectClean spruzzare lo spray di pulizia per forno Miele sulle superfici fredde.

Se lo spray per il forno giunge nelle intercapedini e nelle aperture, quando si svolgono i procedimenti di cottura si generano cattivi odori.

Non spruzzare lo spray sul cielo del vano cottura.


Non spruzzare lo spray nelle intercapedini e nelle aperture delle pareti e del retro del vano cottura.

- Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

Prodotti per il forno di altri marchi devono essere applicati solo sulle superfici fredde e lasciati agire per massimo 10 minuti.

- Dopo aver lasciato agire lo spray, eliminare lo sporco usando eventualmente la parte ruvida della spugnetta se le macchie sono tenaci.
- Eliminare i residui di detersivo con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Pulire il vano cottura con Pirolisi

Invece della pulizia manuale, è possibile utilizzare la funzione Pirolisi .

Per la pulizia pirolitica il vano cottura si riscalda a oltre 400 °C. I residui di sporco vengono in tal modo scomposti e ridotti in cenere dalla temperatura elevata.

Sono disponibili 3 livelli di pirolisi con differente durata:

- Livello 1 per lo sporco leggero
- Livello 2 per lo sporco più ostinato
- Livello 3 per lo sporco ostinato

Una volta avviata la pirolisi, lo sportello si blocca automaticamente. È possibile riaprire lo sportello solo al termine del processo di pulizia.

L'avvio della pirolisi può essere anche posticipato, ad es. per sfruttare fasce tariffarie più convenienti.

Al termine della pulizia pirolitica è possibile rimuovere con estrema semplicità i residui (ad es. cenere) che possono formarsi a seconda del grado di sporco del vano cottura.

Preparare la pulizia pirolitica

A causa delle elevate temperature della pulizia pirolitica, gli accessori non adatti alla pirolisi si potrebbero danneggiare.

Estrarre tutti gli accessori non adatti alla pirolisi dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica. Questo vale anche per gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica e acquistati successivamente.

Gli accessori elencati sono adatti alla pulizia pirolitica e possono rimanere nel vano cottura durante la pulizia:


- Griglie di supporto
- Guide completamente estraibili Flexi-Clip HFC 72
- Griglia HBBR 72

- Estrarre dal vano cottura gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica.
- Inserire la griglia nel ripiano più alto.

Lo sporco grosso presente nel vano cottura può causare la formazione di fumo.

A causa di sporco incrostato possono verificarsi delle decolorazioni o macchie opache sulle superfici smaltate. Prima di avviare la pulizia pirolitica, rimuovere dal vano cottura lo sporco grossolano e, servendosi di un raschietto, eliminare dalle superfici smaltate i residui incrostati.


Avviare la pulizia pirolitica

 Pericolo di ferirsi a causa di vapori nocivi.

La pulizia pirolitica può rilasciare vapori che potrebbero causare l'irritazione delle mucose.

Durante la pulizia pirolitica, non soffermarsi a lungo in cucina e impedire a bambini o animali di entrare in cucina.


Nel contempo, fare in modo che la cucina sia ben arieggiata. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Durante la pulizia pirolitica il forno si riscalda molto di più rispetto al funzionamento normale.

Impedire ai bambini di toccare il forno durante la pulizia pirolitica.

Pulizia e cura

- Selezionare Pulizia .
- Selezionare Pirolisi.
- Selezionare il livello di pirolisi in base al grado di sporco.
- Confermare con *OK*.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

- Confermare con *OK*.

Si può avviare la pulizia pirolitica subito o posticiparne l'avvio.

Avviare subito la pulizia pirolitica



- Se si desidera avviare subito la pulizia pirolitica, selezionare *Avvio immediato*.
- Confermare con *OK*.

Si avvia la pulizia pirolitica.

Lo sportello si blocca automaticamente. Successivamente il riscaldamento del vano cottura e il ventilatore di raffreddamento si accendono automaticamente.

La luce del vano cottura non si accende durante la pulizia pirolitica.

Compare la durata residua della pulizia pirolitica. Non è modificabile.

Se nel frattempo è stato impostato un timer, al termine di questa durata si attiva un segnale acustico,  lampeggia e il tempo viene visualizzato in modo crescente. Appena si sfiora il sensore , i segnali acustico e ottico si spengono.

Avviare la pulizia pirolitica con posticipo

- Se si desidera avviare la pulizia pirolitica successivamente, selezionare *Avvio alle*.
- Confermare con *OK*.
- Impostare l'ora in cui deve avviarsi la pulizia pirolitica.
- Confermare con *OK*.

Lo sportello si blocca automaticamente. Nel display appare *Avvio alle* e l'ora di avvio impostata.

Fino al momento dell'avvio, è possibile reimpostare l'ora di avvio mediante *Timer*.

Non appena si raggiunge l'ora dell'avvio, la resistenza termica del vano e il ventilatore di raffreddamento si accendono e nel display appare il tempo residuo.


Concludere la pulizia pirolitica

Trascorsa la durata residua, sul display appare l'avviso che lo sportello è sbloccato.

Quando lo sportello è sbloccato appare *Fine* e si avverte un segnale acustico.

- Confermare l'indicazione con *OK*.
- Selezionare *Chiudere*.
- Spegnerne il forno.

I segnali acustico e ottico si spengono.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Al termine della pulizia pirolitica il forno è ancora molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

Far raffreddare i corpi termici, il vano cottura e gli accessori prima di rimuovere eventuali residui della pirolisi e lubrificare le griglie di supporto.

- Pulire il vano cottura e gli accessori adatti alla pulizia pirolitica da eventuali residui (ad es. cenere) che possono formarsi a seconda del grado di sporco del vano.
- Eliminare eventuali residui presenti sulla lastra di copertura della fotocamera. È possibile usare il lato più ruvido di una spugna.

- Versare alcune gocce di olio alimentare adatto alle alte temperature su un po' di carta da cucina e ungerci le griglie di supporto.

La maggior parte dei residui possono essere rimossi con acqua calda, detergente e una spugna pulita oppure un panno in microfibra pulito e umido.

A seconda del grado di sporco sulla lastra interna dello sportello si può depositare una patina visibile. Questa patina può essere eliminata con una spugna per stoviglie, con un raschietto oppure con una spugnetta in acciaio (ad es. Spontex Spirinett) e del detergente.

Intorno al vano cottura come guarnizione verso la lastra dello sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che si può danneggiare strofinandola o sfregandola. Se possibile evitare di pulire la guarnizione.

Le superfici smaltate possono decolorarsi permanentemente a causa di succhi di frutta traboccati. Queste modifiche del colore però non pregiudicano le proprietà dello smalto.

Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie.

Smontare le guide FlexiClip

Al termine della pulizia le guide FlexiClip possono mostrare segni di decolorazione o punti più chiari. La funzionalità delle guide rimane tuttavia qualitativamente invariata.

- Al termine della pulizia pirolitica smontare più volte le guide FlexiClip.

Decalcificazione

Il sistema di evaporazione dovrebbe venir decalcificato periodicamente a seconda della durezza dell'acqua.

Il processo di decalcificazione può essere eseguito in ogni momento.

Dopo un numero preciso di procedimenti di cottura verrà automaticamente richiesto all'utente di decalcificare il sistema di evaporazione affinché il funzionamento sia sempre ineccepibile.

L'apparecchio segnala e conta a ritroso gli ultimi 10 procedimenti di cottura fino alla decalcificazione. Successivamente l'utilizzo di modalità e programmi automatici con apporto di umidità è bloccato.

Sarà possibile riutilizzare le modalità dopo aver eseguito il procedimento di decalcificazione. Si potranno usare tutte le altre modalità di cottura e i programmi automatici ma senza apporto di umidità.

Svolgimento della decalcificazione

Se è stato avviato un procedimento di decalcificazione, occorre eseguirlo completamente. Non può essere interrotto.

Il processo di decalcificazione dura circa 90 minuti e si svolge in più fasi:

1. Preparare il procedimento di decalcificazione
2. Aspirare il liquido di decalcificazione
3. Fase di azione
4. Ciclo di risciacquo 1
5. Ciclo di risciacquo 2
6. Ciclo di risciacquo 3
7. Evaporazione dell'acqua residua

Pulizia e cura

Preparare il procedimento di decalcificazione

Occorre un recipiente con ca. 1 l di capacità.

Per non dover tenere il contenitore con il liquido decalcificante sotto il tubicino di aspirazione, è in dotazione un tubo in plastica con ventosa.

Per ottenere un effetto di lavaggio ideale si consiglia di utilizzare le pastiglie decalcificanti sviluppate in modo specifico per Miele.


Consiglio: Ulteriori pastiglie decalcificanti sono disponibili nel webshop Miele, al servizio assistenza Miele o presso il concessionario Miele.

Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o altre sostanze indesiderate, come p.es. cloruri, possono causare danni.

Inoltre non si può garantire l'effetto desiderato se non si rispetta la concentrazione del decalcificante.

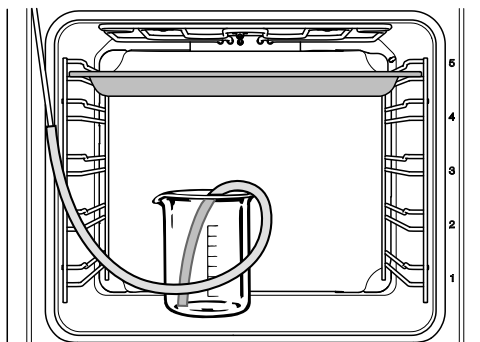
- Riempire il contenitore con ca. 600 ml di acqua fredda del rubinetto e scioglierci una pastiglia di decalcificante.

Attivare il processo di decalcificazione

- Selezionare Pulizia .
- Selezionare Decalcificazione.

Se le modalità e i programmi automatici con apporto di umidità sono già stati bloccati, è possibile avviare il procedimento di decalcificazione subito selezionando *OK*.

- Inserire la placca universale fino alla battuta d'arresto nel ripiano più in alto, per raccogliere il prodotto decalcificante dopo l'utilizzo. Confermare l'indicazione con *OK*.



- Mettere il recipiente con il prodotto decalcificante sul fondo del vano.
- Fissare una parte terminale del tubo in plastica al tubo di aspirazione. Sistemare l'altra parte nel prodotto decalcificante fino al fondo del recipiente e fissarlo con la ventosa nel recipiente.
- Confermare con *OK*.

Il processo di aspirazione si avvia. Si sente un rumore della pompa.

È possibile interrompere e successivamente continuare il processo di aspirazione selezionando *Stop* oppure *Avvio*.

La quantità del prodotto decalcificante aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Per questo motivo nel recipiente può rimanere un residuo.

Appare un avviso che il processo di aspirazione è terminato.

■ Confermare con *OK*.

Si avvia la **fase di azione**. Nel display viene visualizzata la durata.

■ Lasciare sul fondo del vano cottura il recipiente con il tubo di collegamento verso il tubo di riempimento e versare nel recipiente ancora circa 300 ml di acqua che verrà aspirata in parte mentre il prodotto già immesso espleta la sua azione.

Ogni 5 minuti il sistema aspira ancora del liquido. Si sente un rumore della pompa.

Durante l'intero processo la luce del vano rimane accesa e il ventilatore di raffreddamento funziona. Durante l'intero processo la luce del vano rimane accesa e il ventilatore di raffreddamento funziona.

Al termine della fase di azione si attiva un segnale acustico.

Risciacquare il sistema di evaporazione al termine della fase di azione

Dopo la fase di azione occorre risciacquare il sistema di evaporazione per eliminare i residui del prodotto decalcificante.

Per sciacquare accuratamente il sistema di evaporazione, viene pompato per tre volte 1 litro d'acqua circa che si raccoglie nella placca universale.

■ Estrarre la placca universale con il prodotto decalcificante raccolto, vuotarla e sistemarla di nuovo sul ripiano più in alto.

■ Togliere il tubo di plastica dal recipiente.

■ Estrarre il recipiente, risciacquarlo accuratamente e riempirlo con ca. 1 l di acqua del rubinetto fresca.

■ Rimettere il recipiente sul fondo del vano cottura e fissarvi il tubicino di plastica.

■ Confermare con *OK*.

Il processo di aspirazione per il **primo procedimento di risciacquo** si avvia.

L'acqua passa attraverso il sistema di evaporazione e si raccoglie nella placca universale.

Appaiono delle indicazioni relative alla preparazione del **secondo procedimento di risciacquo**.

■ Estrarre la placca universale con l'acqua di risciacquo raccolta, vuotarla e sistemarla di nuovo sul ripiano più in alto.

■ Estrarre il tubo in plastica dal recipiente e riempirlo con ca. 1 l di acqua del rubinetto fresca.

■ Rimettere il recipiente sul fondo del vano cottura e fissarvi il tubicino di plastica.

■ Confermare con *OK*.

■ Procedere allo stesso modo per il **terzo procedimento di risciacquo**.


Durante il ciclo per far evaporare l'acqua residua nel sistema di evaporazione, lasciare nel vano la placca universale con l'acqua del terzo risciacquo.

Pulizia e cura

Far evaporare acqua residua

Dopo il terzo procedimento di risciacquo si avvia l'evaporazione di acqua residua.

- Togliere il recipiente e il tubo dal vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Confermare con *OK*.

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Nel corso del processo di evaporazione dell'acqua residua non aprire lo sportello.

Il riscaldamento del vano cottura si accende e appare la durata dell'evaporazione dell'acqua residua.


La durata viene corretta automaticamente a seconda dell'effettiva quantità di acqua residua presente.


Concludere il procedimento di decalcificazione

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare una finestra informativa con indicazioni relative alla pulizia successiva alla decalcificazione.

- Confermare con *OK*.

Si attiva un segnale acustico e compare Fine.

- Selezionare *Chiudere*.
- Spegnere il forno con il tasto *On/Off* .

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che i corpi termici, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Estrarre la placca universale con il liquido raccolto.
- Pulire eventuali depositi di condensa e residui del liquido decalcificante quando il vano cottura si è raffreddato.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è perfettamente asciutto.

Smontare lo sportello

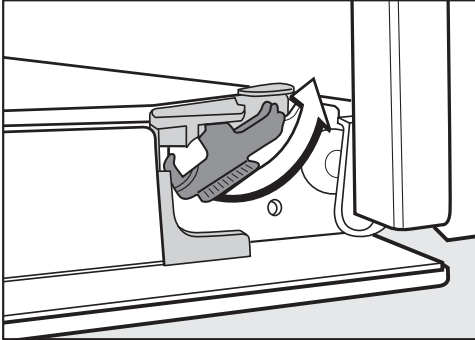
Lo sportello pesa ca. 10 kg.



Lo sportello è fissato alle cerniere con dei supporti.

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

- Aprire completamente lo sportello.



- Sbloccare le staffe di arresto girandole fino alla battuta di arresto.

Il forno si danneggia, se si smonta lo sportello in modo errato.

Non tirare mai lo sportello in senso orizzontale dai supporti poiché questi battono sul forno.

Non tirare mai lo sportello dai supporti della maniglia poiché potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta di arresto.



- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo verso l'alto. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

Pulizia e cura

Smontare le diverse parti dello sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di 4 lastre di vetro rivestite in parte da materiale che riflette il calore.

Quando il forno è in funzione, l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.

Se si formassero macchie di sporco tra le lastre, è possibile smontare i diversi componenti dello sportello e pulire la superficie interna delle lastre di vetro.

Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi.

Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.

Quando si puliscono le lastre dello sportello, attenersi anche alle avvertenze valide per il frontale del forno.

I singoli lati delle lastre del forno sono rivestiti in modo differente. I lati rivolti verso il vano cottura riflettono il calore.

Il forno si danneggia se le lastre dello sportello vengono rimontate in modo errato.

Accertarsi che dopo la pulizia le lastre dello sportello vengano rimontate correttamente.

La superficie dei profili in alluminio si danneggia con lo spray per la pulizia del forno.

Per pulire le parti si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per piatti oppure un panno in microfibra umido e pulito.

Le lastre dello sportello possono rompersi se cadono.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro.

⚠ Pericolo di ferirsi a causa dello sportello che si chiude da solo.

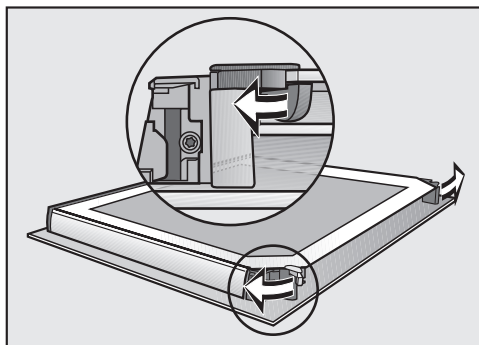
Lo sportello può chiudersi da sé se lo si smonta quando è montato.

Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

- Sistemare il vetro esterno dello sportello su una superficie morbida (ad es. un canovaccio) per evitare che si graffi.

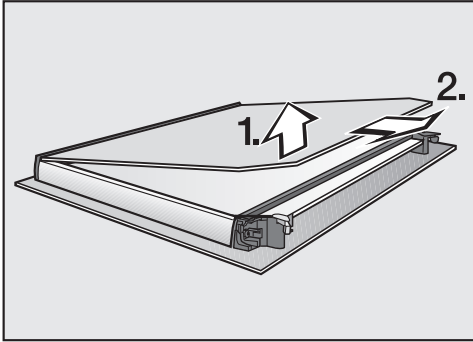
Si consiglia di fare in modo che la maniglia "sporga" dal bordo del tavolo.

La lastra sarebbe così posizionata in piano e si evita di danneggiarla durante la pulizia.

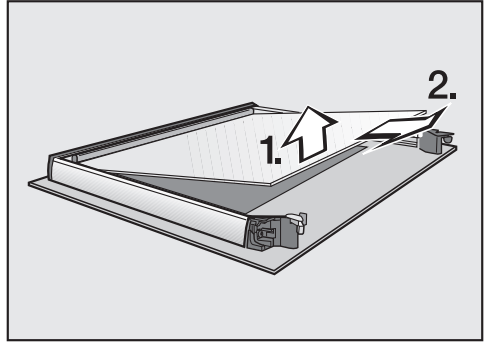


- Con un movimento rotatorio verso l'esterno, aprire i due arresti delle lastre di vetro.

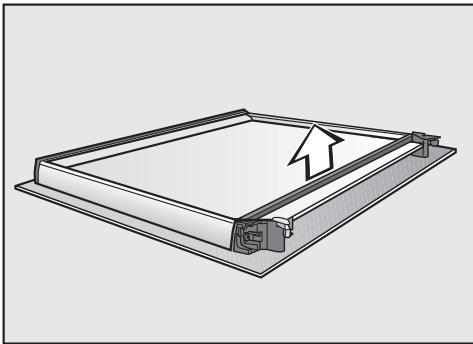
Smontare la lastra interna dello sportello e le due lastre centrali una dopo l'altra:



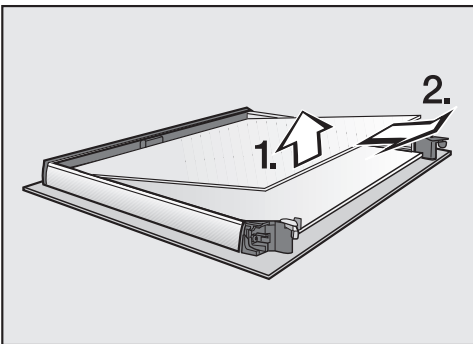
- alzare **leggermente** la lastra interna ed estrarla dal listello in plastica;



- alzare la lastra inferiore delle due centrali ed estrarla;
- pulire le lastre dello sportello e le altre parti con uno straccio di spugna pulito, prodotto per lavare i piatti e acqua calda o un panno in microfibra umido;
- asciugare tutte le parti con un panno morbido.



- rimuovere la guarnizione;



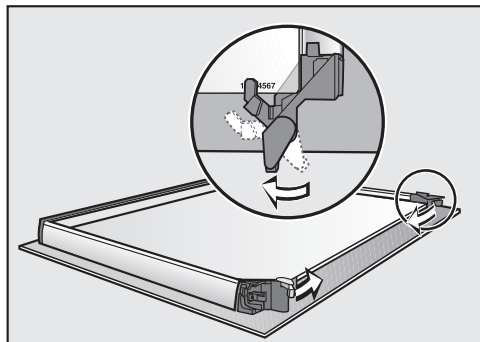
- alzare la lastra superiore delle due centrali ed estrarla;

Assemblare poi con cautela le diverse parti dello sportello:

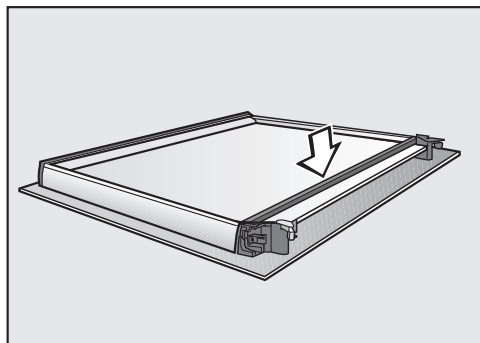
le due lastre di vetro centrali sono identiche. Per montarle correttamente, sulle lastre dello sportello è stampato il numero del materiale.

- La lastra inferiore delle due centrali va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero, vale a dire non a specchio.

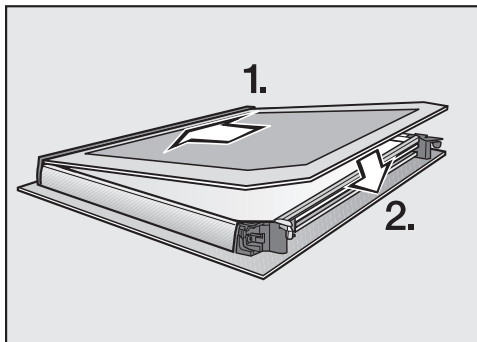
Pulizia e cura



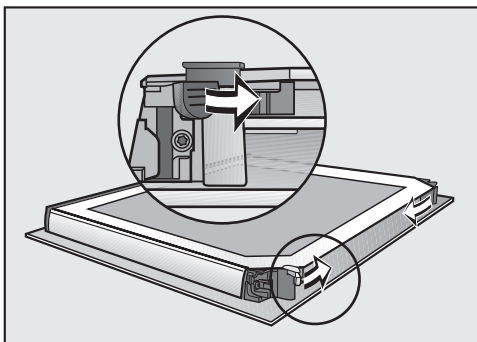
- Girare all'interno gli arresti delle lastre di vetro in modo che siano posizionati sulla lastra inferiore delle due lastre centrali.
- La lastra superiore delle due centrali va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero, vale a dire non a specchio. La lastra dello sportello deve poggiare sugli arresti.



- Rimettere in sede la guarnizione.



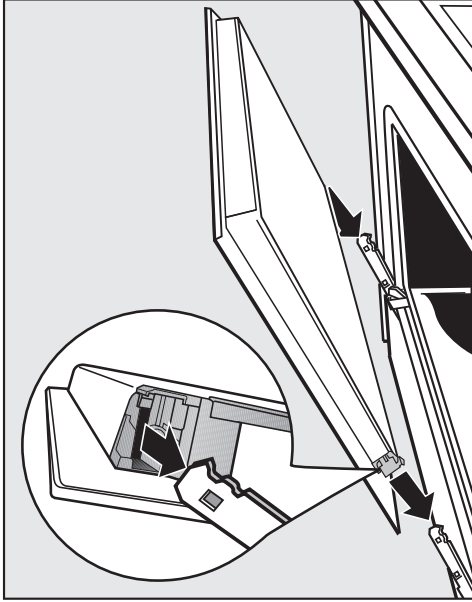
- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e sistemare la lastra interna dello sportello tra gli arresti.



- Con un movimento rotatorio verso l'interno, chiudere i due arresti delle lastre di vetro.

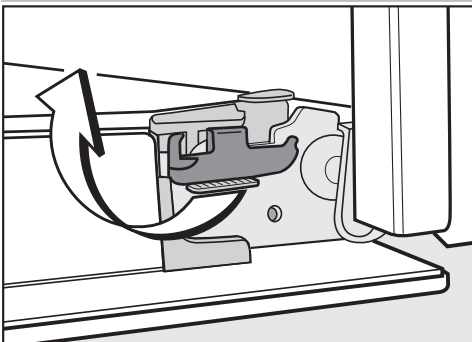
Lo sportello è di nuovo assemblato.

Montare lo sportello



- Afferrare lo sportello dai lati e agganciarlo sui supporti delle cerniere. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Aprire completamente lo sportello.

Lo sportello potrebbe staccarsi dai supporti e danneggiarsi se le staffe d'arresto non sono bloccate. Bloccare le staffe d'arresto.



- Bloccare le staffe d'arresto alzandole fino alla battuta di arresto in senso

orizzontale.

Smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip

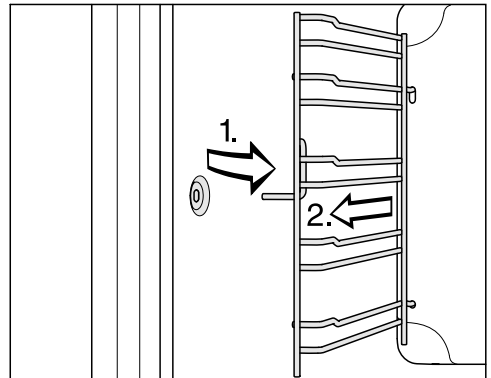
È possibile smontare le griglie di supporto insieme alle guide estraibili FlexiClip (se presenti).

Se si desidera smontare le guide estraibili FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo "Panoramica", voce "Montare e smontare le guide estraibili FlexiClip".

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.

Lasciar raffreddare le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori prima di smontare le griglie di supporto.



- Estrarre le griglie di supporto frontalmente dagli arresti (1.) e smontarle (2.).

Per il **montaggio**, effettuare le operazioni in senso inverso.

- Sistemare correttamente in sede tutte le parti.

Pulizia e cura

Abbassare il corpo termico superiore/grill

Se il pannello superiore del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza del corpo termico superiore/grill. Si consiglia di pulire regolarmente il pannello superiore del vano cottura con uno straccio umido o con una spugna.

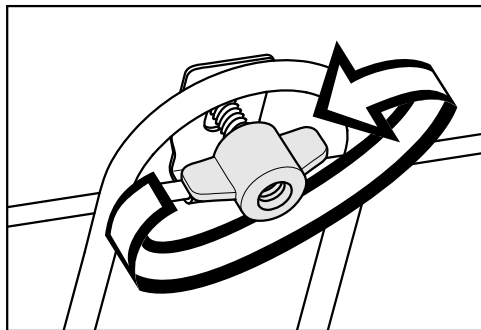
⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che i corpi termici, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

Lo smalto della base del vano cottura può danneggiarsi se cade un dado. Come protezione disporre ad es. un panno da cucina sul fondo del vano cottura.

- Smontare le griglie di supporto.



- Svitare il dado con le alette.

Il corpo termico del calore superiore/grill potrebbe danneggiarsi. Evitare di abbassare il corpo termico superiore/grill con forza.

- Abbassare con cautela il corpo termico superiore/grill.

Il cielo del vano cottura adesso è accessibile.

- Pulire il cielo del vano cottura con acqua calda, del detersivo per piatti e un panno spugna pulito oppure un panno in microfibra pulito e umido.

La foto/videocamera si danneggia se la lastra di copertura non è montata correttamente.





Non svitare mai la lastra di copertura della foto/videocamera.

- Rimuovere eventuali residui presenti sulla lastra di copertura della fotocamera con una paglietta in acciaio (ad es. Spontex°Spirinett). È anche possibile rimuovere con cautela i residui con un raschietto per vetro, da passare con un angolo piatto sulla lastra di copertura.
- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto il corpo termico superiore/grill.
- Applicare i dadi e avvitarli.
- Montare le griglie laterali.


È possibile risolvere in autonomia la maggior parte di guasti ed errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.



Accedere al sito www.miele.com/service per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.

Le tabelle che seguono sono di supporto per individuare ed eliminare le cause di un guasto o di un errore.


Anomalia	Causa e intervento
Il display rimane spento.	È stata selezionata l'impostazione Orologio Visualizzazione Off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento. <ul style="list-style-type: none"> ■ Quando si accende il forno, compare il menù principale. Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione Orologio Visualizzazione On.
	Il forno è staccato dalla corrente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se la spina del forno è inserita nella presa. ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista qualificato o all'assistenza tecnica Miele.
Non si avverte alcun segnale acustico.	I segnali acustici sono spenti o impostati su un volume troppo basso. <ul style="list-style-type: none"> ■ Attivare i segnali acustici o aumentarne il volume con Impostazioni Volume Segnali acustici.
Il vano cottura non diventa caldo.	La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare voci del menù a display e sensori ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera tramite Impostazioni Concessionario Modalità fiera Off.
Blocco accensione  appare quando si accende il display.	Il dispositivo di blocco  è attivato. <ul style="list-style-type: none"> ■ È possibile disattivare il dispositivo di blocco per un procedimento di cottura sfiorando il simbolo  per almeno 6 secondi. ■ Se si desidera disattivare il dispositivo di blocco in modo permanente, selezionare l'impostazione Sicurezza Blocco accensione  Off.



Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
I sensori o il sensore di prossimità non reagiscono.	È stata selezionata l'impostazione Display Quick-Touch Off. In questo modo i sensori e il sensore di prossimità non reagiscono a forno spento. <ul style="list-style-type: none"> ■ Quando si accende il forno, i sensori e il sensore di prossimità reagiscono. Se si desidera che i sensori e il sensore di prossimità reagiscano sempre anche con forno spento, selezionare l'impostazione Display QuickTouch On.
	Le impostazioni per il sensore di prossimità sono disattivate. <ul style="list-style-type: none"> ■ Modificare le impostazioni per il sensore di prossimità tramite Impostazioni Sensore di avvicinamento.
	Il sensore di prossimità è difettoso. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
	Il forno non è collegato alla rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa. ■ Controllare se il/i fusibile/i dell'impianto elettrico è/sono saltato/i. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica Miele.
	Se anche il display non reagisce, c'è un problema nell'elettronica. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sfiurare il tasto On/Off  finché il display si spegne e il forno si riavvia.
Interruzione corrente elettrica. Il procedimento è stato interrotto. compare a display.	La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un procedimento di cottura in corso si è quindi interrotto. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il forno. ■ Riavviare il procedimento di cottura.
Nel display appare 12:00.	L'erogazione elettrica è stata sospesa per oltre 150 ore. <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare nuovamente l'orologio e la data.
È stata raggiunta la durata massima di funzionamento compare sul display.	Il forno è rimasto in funzione per un periodo lungo non consueto. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare con <i>OK</i>. Dopodiché il forno è di nuovo pronto per l'uso.

Anomalia	Causa e intervento
<p> Guasto F32 appare sul display.</p>	<p>Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si chiude.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il forno. Riavviare quindi la pulizia pirolitica desiderata. ■ Se la segnalazione viene visualizzata di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza Miele.
<p> Guasto F33 appare sul display.</p>	<p>Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si apre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il forno. ■ Se il blocco non si apre rivolgersi al servizio assistenza Miele.
<p>Guasto e un codice guasto non riportato qui compaiono a display.</p>	<p>Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
<p>Ricezione della sonda termometrica disturbata. Modificare la posizione nel vano cottura. compaiono a display.</p>	<p>La sonda termometrica non viene più rilevata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modificare la posizione della sonda termometrica nella pietanza. <p>Se la sonda termometrica non viene ancora rilevata significa che è difettosa. Acquistare una nuova sonda termometrica presso i rivenditori specializzati o l'assistenza tecnica Miele.</p>
<p>Dopo la selezione della funzione "Decalcificare", nel display appare Funzione attualmente non disponibile.</p>	<p>Il sistema di evaporazione è guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
<p>Dopo la selezione di un programma automatico, nel display appare Guasto gestione umidità: i programmi automatici si svolgono senza umidità.</p>	<p>Il sistema di evaporazione è guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele. <p>È possibile far svolgere il programma automatico anche senza apporto di umidità.</p>
<p>Per un procedimento di cottura con apporto di umidità non viene aspirata acqua.</p>	<p>La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare le voci del menù sul display e i sensori, ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera tramite Impostazioni Concessionario Modalità fiera Off.
	<p>La pompa del sistema di evaporazione è guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.

Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
Terminato il procedimento di cottura si sente un rumore.	Dopo un procedimento di cottura il ventilatore di raffreddamento rimane acceso (v. cap. "Impostazioni", voce "Ventilatore di raffreddamento prolungato").
Il forno si è spento automaticamente.	Per risparmiare elettricità, il forno si spegne automaticamente se dopo l'accensione o al termine di un procedimento di cottura non si attivano altre funzioni entro un determinato tempo. ■ Riaccendere il forno.
La torta o i dolci non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate nella ricetta. ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di una durata di cottura più lunga.
La torta/i dolci non risultano dorati in modo omogeneo.	È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato. ■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è significativa, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano corretti.
	Il materiale o il colore dello stampo per forno non sono adatti alla modalità di cottura. ■ Con la modalità Calore super./ inferiore  gli stampi per forno chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi per forno scuri, opachi.
Al termine della pulizia pirolitica sono ancora presenti delle impurità nel vano cottura.	Con la pulizia pirolitica lo sporco viene bruciato e rimane della cenere. ■ Rimuovere la cenere con acqua calda, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito oppure uno straccio in microfibra umido. Se nonostante ciò fosse rimasto ancora dello sporco, riavviare la pulizia pirolitica, eventualmente con una durata più lunga.

Anomalia	Causa e intervento
<p>Inserendo o estraendo gli accessori si sentono dei rumori.</p>	<p>A causa della superficie resistente alla pirolisi delle griglie di supporto, inserendo o estraendo degli accessori avviene un effetto di frizione.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Per evitare questi effetti e rumori di frizione, mettere alcune gocce di olio adatto alle alte temperature su un po' di carta da cucina e ungervi le griglie di supporto. Ripetere questa operazione al termine di ogni pulizia pirolitica.
<p>L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo poco tempo.</p>	<p>È stata selezionata l'impostazione Illuminazione "On" per 15 secondi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Se si vuole accendere la luce del vano cottura durante l'intero procedimento di cottura, selezionare l'impostazione Illuminazione On.
<p>La luce del vano cottura è spenta o non si accende.</p>	<p>È stata selezionata l'impostazione Illuminazione Off.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Accendere l'illuminazione del vano cottura per 15 secondi con il sensore . ■ Se lo si desidera, selezionare l'impostazione Illuminazione On o "On" per 15 secondi. <p>La luce del vano cottura è difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
<p>La luce del vano cottura non si spegne. Il sensore  non reagisce.</p>	<p>È stata selezionata l'impostazione Videocamera nel vano cottura On. Con questa impostazione la luce del vano cottura è accesa durante l'intero procedimento di cottura, per una qualità di trasmissione ottimale.</p>

Assistenza tecnica

Nel sito www.miele.com/service sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasti

Se non è possibile eliminare il guasto, contattare ad es. il rivenditore specializzato Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (fabbr./SN/n.). Queste due informazioni sono riportate sulla targhetta dati.

I dati sono riportati nella targhetta dati, visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

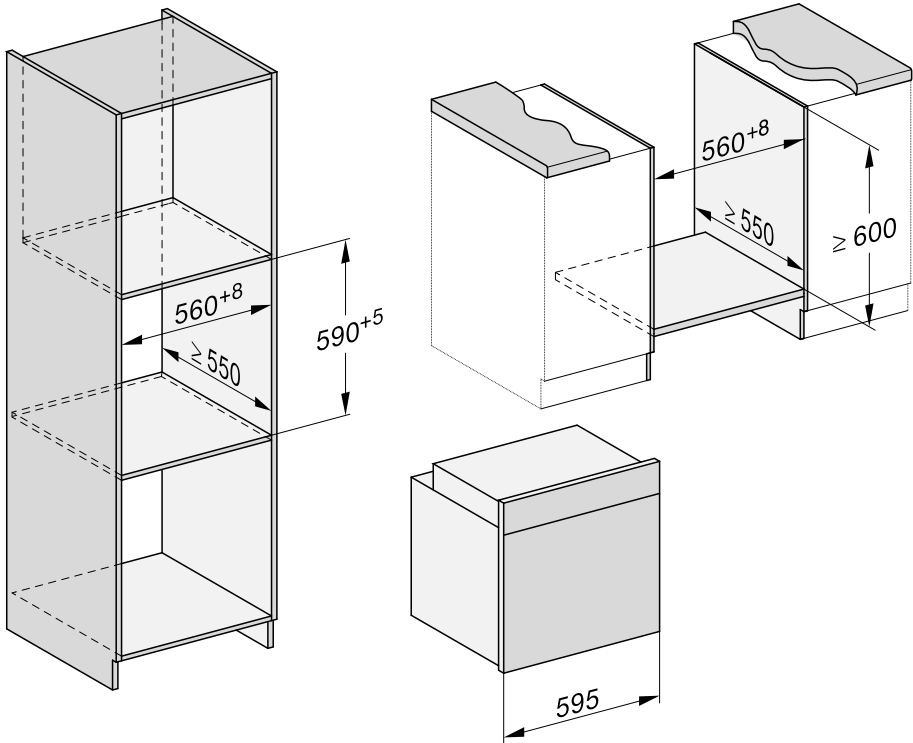
Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Dimensioni incasso

Le misure sono espresse in mm.

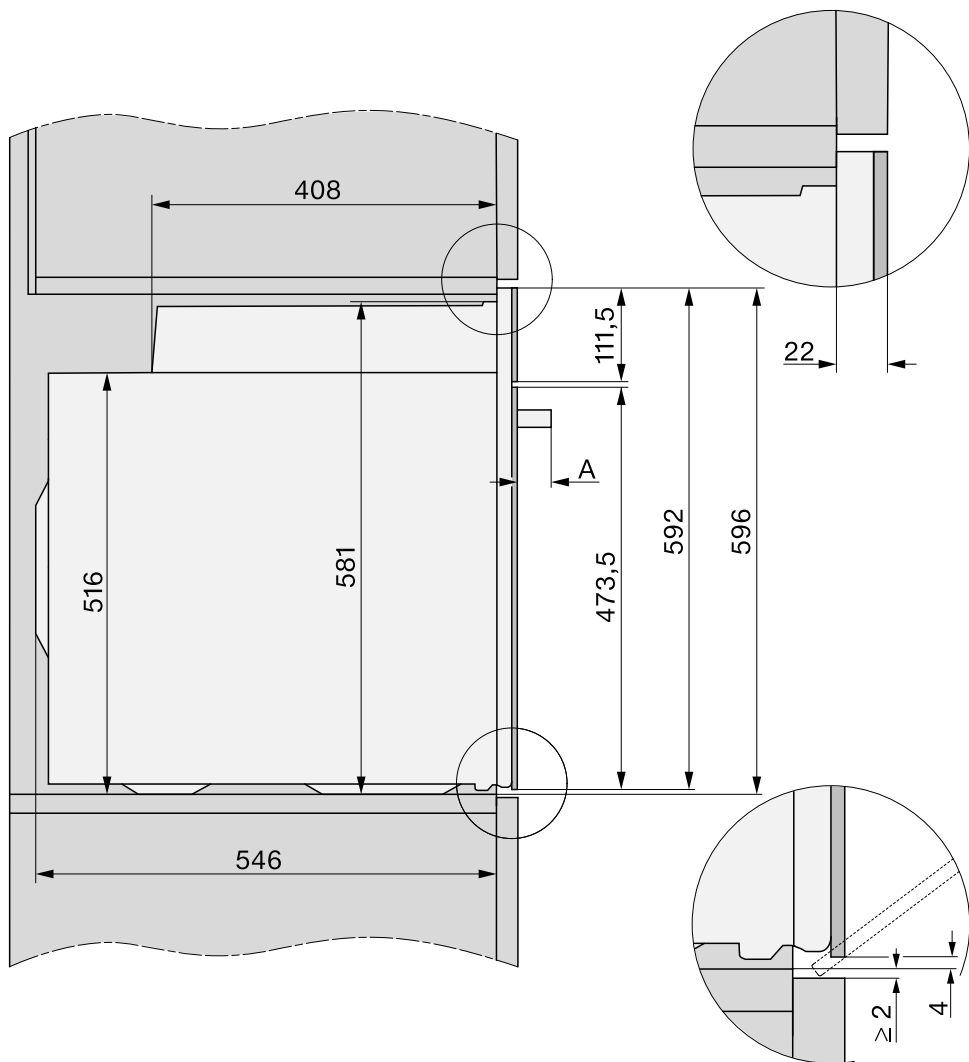
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-60

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



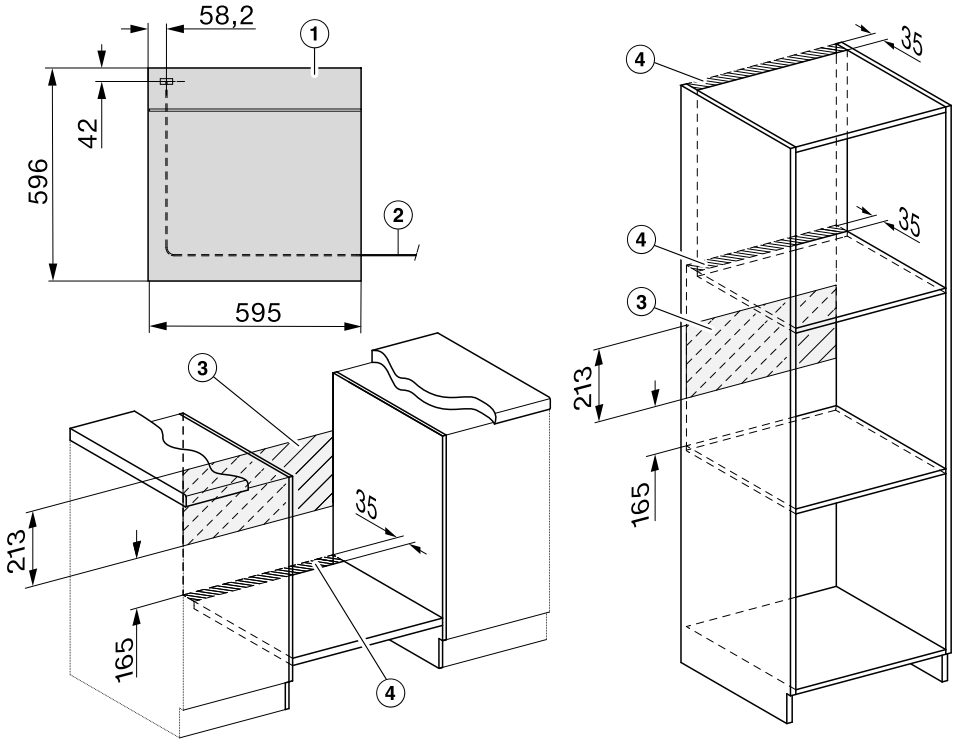
Installazione

Vista laterale H xxxx-60



A H 78xx: 47 mm

Allacciamenti e aerazione H xxxx-60



- ① Vista frontale
- ② Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione adeguata, secondo lo schema di allacciamento.
- ③ Nessun allacciamento in quest'area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm²

Installazione

Incassare il forno

H xxxx-60

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

Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. L'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. forni a combustibile solido).

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

Accertarsi che il piano intermedio su cui si appoggia il forno non tocchi la parete posteriore.

I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del vano d'incasso.

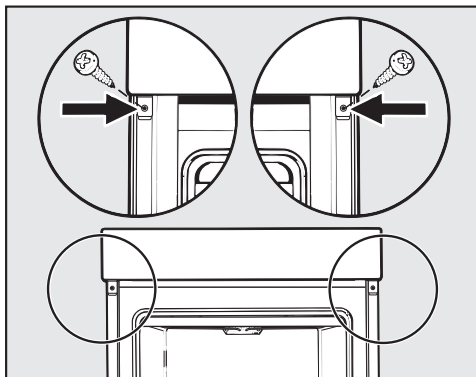
- Collegare il forno alla rete elettrica.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia.

Per trasportare lo sportello utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. capitolo "Pulizia e cura", voce "Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno è più leggero se lo si spinge nel vano d'incasso e non afferrandolo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Incassare il forno nel vano d'incasso e posizionarlo.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.



- Fissare il forno con le viti fornite alle pareti laterali del vano d'incasso.
- Rimontare lo sportello (v. capitolo "Pulizia e cura", voce "Montare lo sportello").

Allacciamento elettrico



Pericolo di ferirsi!

Se i lavori di installazione e di manutenzione non vengono effettuati correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele non risponde.

L'allacciamento alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato, che sia a conoscenza e rispetti le normative nazionali vigenti e le norme aggiuntive della locale azienda elettrica.

L'allacciamento deve essere effettuato in un impianto elettrico regolamentare.

Si consiglia il **collegamento a una presa** (a norma), poiché facilita il distacco dalla rete elettrica in caso di intervento dell'assistenza tecnica.

Nel caso in cui a installazione ultimata la presa non fosse più accessibile o **l'allacciamento fosse fisso** si dovrà installare un interruttore per ogni polo.

L'apertura tra i contatti deve essere di almeno 3 mm. Ad es. interruttori di sicurezza LS, fusibile/i e protezioni (EN 60335).

I **dati di allacciamento** necessari sono riportati sulla targhetta dati che si trova sul frontale del vano cottura. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

In caso di domande a Miele indicare sempre:

- Modello
- Numero di serie
- Dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza assorbita massima)

Modificando l'allacciamento o se è necessario sostituire il cavo di alimentazione usare sempre un cavo del tipo H 05 VV-F con sezione adeguata.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

Premesse per l'installazione

In base alla norma 47.330 relativa alle installazioni a bassa tensione, il forno dovrà essere installato conformemente alle istruzioni di montaggio.



La protezione contro i contatti deve essere garantita dall'incasso corretto.

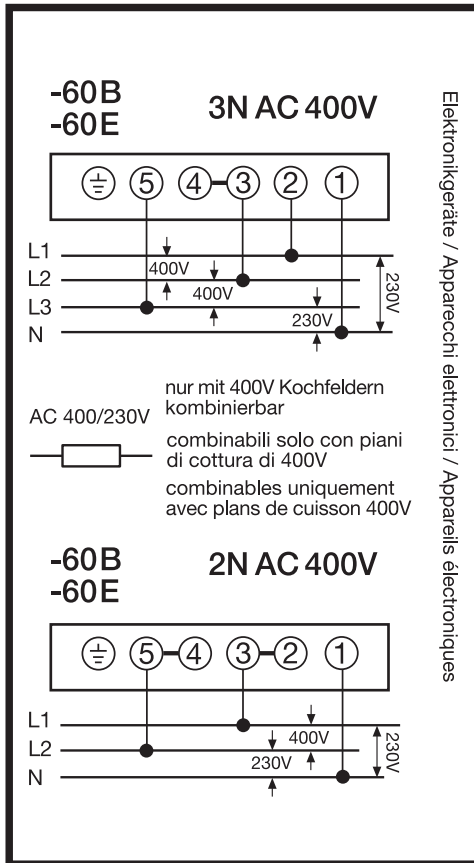
Forno

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione adeguata, secondo lo schema di allacciamento.























Potenza assorbita massima: v. targhetta dati.








Installazione

Schema di allacciamento



Impasto soffice

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 5 ₁	 [min]	CF
Muffin (1 placca)		150–160	–	2	25–35	–
Muffin (2 placche)		150–160	–	1+3	30–40 ³	–
Small cake* (1 placca)		150	–	2	30–40	–
		160 ²	–	3	20–30	–
Small cake* (2 placche)		150 ²	–	1+3	25–35	–
Cake (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		155–165 ²	–	2	60–70	✓
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	–
		150–160	✓	2	60–70	–
Torta di frutta (1 placca)		150–160	–	2	40–50	✓
		155–165	–	1	40–50	✓
Torta di frutta (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	✓
		165–175 ²	–	2	50–60	✓
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 ²	–	2	15–25	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5₁ Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Thermovent plus,  Calore super./ inferiore, ✓ on, – off

* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.


























¹ Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.










² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

³ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima della durata di cottura indicata.

Tablelle di cottura

Impasto per torte

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 5 ₁	 [min]	CF
Biscotti (1 placca)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Biscotti (2 placche)		140–150	–	1+3	25–35 ³	–
Biscotti di pasta frolla* (1 placca)		140	–	2	35–45	–
		160 ²	–	3	25–35	–
Biscotti di pasta frolla* (2 placche)		140	–	1+3	40–50 ³	–
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) ¹		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ²	✓	2	20–30	–
Torta alla ricotta (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Apple Pie (griglia, tortiera apribile, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Torta di mele ricoperta (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Torta di frutta con glassa (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Torta di frutta con glassa (1 placca)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Crostatina dolce (1 placca)		210–220 ²	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5₁ Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Thermovent plus,  Cottura delicata,  Calore super./ inferiore,  Cottura intensa, ✓ on, – off



* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.










¹ Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

³ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima della durata di cottura indicata.

Impasto al lievito










Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]	CF
Ciambella (griglia, stampo per ciambella, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Christstollen (dolce tipico natalizio) (1 placca)		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Torta sbrisolona con/senza frutta (1 placca)		160–170	–	2	35–45	✓
		170–180	–	3	45–55	✓
Torta di frutta (1 placca)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 placca)		160–170	✓	2	25–35	–
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (2 placche)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴	–
Pane bianco, senza stampo (1 placca)		190–200	✓	2	30–40 ⁵	–
		190–200	–	2	30–40	–
Pane bianco (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Pane integrale (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Lievitazione impasto (griglia)		30–35	–	– ³	–	–








 Modalità,  Temperatura,  Booster,  ⁵₁ Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Thermovent plus,  Calore super./ inferiore,  Cott. con vapore + Therm. plus,  Cott. con vapore Calore sup./inf., ✓ on, – off

- Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- Mettere la griglia sul fondo del forno e sistemarvi il recipiente. A seconda delle dimensioni del recipiente, è possibile estrarre anche le griglie di supporto.
- Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima della durata di cottura indicata.
- Attivare un'immissione di vapore all'inizio del procedimento di cottura.
- Attivare due immissioni di vapore all'inizio del procedimento di cottura.
- Attivare la funzione Crisp function 15 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura.

Tablelle di cottura











Impasto con olio/ricotta

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Torta di frutta (1 placca)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (1 placca)		160–170	–	3	25–35	✓
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (2 placche)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5
1 Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Thermovent plus,  Calore super./ inferiore, ✓ on, – off

¹ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima della durata di cottura indicata.

Impasto per pan di Spagna

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Disco di pan di Spagna (2 uova) (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25	–
Disco di pan di Spagna (4–6 uova) (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40	–
Pan di Spagna leggero* (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35	–
		150–170 ²	–	2	25–45	–
Pasta biscotto (1 placca)		180–190 ²	✓	1	15–25	–














 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5
1 Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Calore super./ inferiore,  Thermovent plus, ✓ on, – off

* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

¹ Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe




















Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Bignè (1 placca)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35 ¹	✓ ²
Saccottini di pasta sfoglia (1 placca)		180–190	–	2	20–30	–
Saccottini di pasta sfoglia (2 placche)		180–190	–	1+3	20–30 ³	–
Amaretti (1 placca)		120–130	–	2	25–50	✓
Amaretti (2 placche)		120–130	–	1+3	25–50 ³	✓
Meringa (1 placca, 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Meringa (2 placche, ciascuna con 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓












 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5
1 Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Thermovent plus,  Cott. con vapore + Therm. plus, ✓ on, – off

- ¹ Attivare un'immissione di vapore 8 minuti dopo l'inizio del procedimento di cottura.
- ² Attivare la funzione Crisp function 15 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura.
- ³ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima della durata di cottura indicata.

Tablelle di cottura

Sfizioosità salate

Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Crostatata salata (1 placca)		220–230 ²	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Torta di cipolle (1 placca)		180–190 ²	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, impasto lievitato (1 placca)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 ²	–	2	20–30	✓
Pizza, impasto di olio e ricotta (1 placca)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ²	✓	3	25–35	✓
Pizza surgelata, precotta (griglia)		200–210	–	2	20–25	–
Toast* (griglia)		300	–	3	5–8	–
Pietanza dorata/gratinata (ad es. toast) (griglia su placca universale)	 ¹	275 ³	–	3	3–6	–
Verdure grigliate (griglia su placca universale)	 ¹	275 ³	–	4	5–10 ⁴	✓
		250 ³	–	3	5–10 ⁴	✓
Ratatouille (1 placca universale)		180–190	–	2	40–60	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Calore super./ inferiore,  Cottura intensa,  Thermovent plus,  Cottura delicata,  Grill grande,  Grill ventilato, ✓ on, – off

* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.



















¹ A seconda delle quantità si può utilizzare anche la modalità Grill piccolo .

² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

³ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.

⁴ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

Manzo

Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Stufato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 ²	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
	 ²	180–190	–	2	160–180 ⁶	–
Filetto di manzo, ca. 1 kg (placca universale)	 ²	180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
Filetto di manzo “al sangue”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85	–	2	70–80	45–48
Filetto di manzo, “media cottura”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95	–	2	80–90	54–57
Filetto di manzo “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	2	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (placca universale)	 ²	180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
Roastbeef “al sangue”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85	–	2	80–90	45–48
Roastbeef “media cottura”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95	–	2	110–120	54–57
Roastbeef “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	2	130–140	63–66
Burger, polpette ^{*1}		300 ⁴	–	4	15–25 ⁷	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  Arrostimento automatico,  Calore superiore/inferiore,  Eco aria calda,  Uso speciale Cottura a basse temperature,  Grill grande, ✓ on, – off

* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

¹ Utilizzare la griglia e la placca universale.

² Rosolare dapprima la carne in padella.

³ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

⁴ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
















⁵ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.


⁶ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di cottura e versare circa 0,5 l di liquido.

⁷ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

Tablelle di cottura

Vitello

Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Brasato di vitello, ca. 1,5 kg (casseroia con coperchio)	 ²	160–170 ³	✓	2	120–130 ⁴	–
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁴	–
Filetto di vitello, ca. 1 kg (placca universale)	 ²	160–170 ³	✓	2	30–60	45–75
Filetto di vitello “rosato”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85	–	2	50–60	45–48
Filetto di vitello “media cottura”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95	–	2	80–90	54–57
Filetto di vitello “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	2	90–100	63–66
Sella di vitello “rosata”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85	–	2	80–90	45–48
Sella di vitello “media cottura”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95	–	2	100–130	54–57
Sella di vitello “ben cotta”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	2	130–140	63–66

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5
1 Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  Arrostimento automatico,  Calore superiore/inferiore,  Uso speciale Cottura a basse temperature, ✓ On, – Off



















¹ Utilizzare la griglia e la placca universale.












² Rosolare dapprima la carne in padella.


³ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

⁴ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

Maiale













Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 [°C]
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)		160–170	✓	2	130–140 ⁵	80–90
		170–180	✓	2	130–140 ⁵	80–90
Arrosto di maiale con cotenna, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	✓	2	130–150 ^{6,7,8}	80–90
		190–200	✓	2	130–150 ^{7,8}	80–90
Filetto di maiale, ca. 350 g ¹		90–100	–	2	70–90	63–69
Arrosto di maiale, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		160–170	–	2	130–160 ⁹	80–90
Costolette, ca. 1 kg (placca universale)		150–160	✓	2	50–60 ⁶	63–68
Costolette, ca. 1 kg ¹		95–105	–	2	140–160	63–66
Polpettone, ca. 1 kg (placca universale)		170–180	✓	2	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	2	70–80 ⁷	80–85
Pancetta/bacon ¹		300 ⁴	–	4	3–5	–
Salsiccia ¹		220 ⁴	–	3	8–15 ¹⁰	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ⁵ Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  Arrostimento automatico,  Calore superiore/inferiore,  Eco aria calda,  Cottura climatizzata + Aria calda più,  Uso speciale Cottura a basse temperature,  Grill grande, ✓ on, – off

- ¹ Utilizzare la griglia e la placca universale.
- ² Rosolare dapprima la carne in padella.
- ³ Attivare la Crisp function.
A seconda delle quantità si può utilizzare anche la modalità Grill piccolo .
- ⁴ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- ⁵ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁶ Nella durata di cottura, attivare 3 immissioni di vapore manuali al termine della fase di riscaldamento.
- ⁷ Dopo metà cottura, versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁸ Attivare la Crisp function 60 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura.
- ⁹ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di cottura e versare circa 0,5 l di liquido.
- ¹⁰ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

Tablelle di cottura

Agnello, selvaggina

Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Coscia di agnello con osso, ca. 1,5 kg (casseroia con coperchio)		170–180	–	2	100–120 ³	64–82
Sella d'agnello disossata (placca universale)	 ¹	180–190 ²	✓	2	10–20	53–80
Sella d'agnello disossata (griglia e placca universale)	 ¹	95–105	–	2	40–60	54–66
Sella di cervo disossata (placca universale)	 ¹	160–170 ²	–	2	70–90	60–81
Sella di capriolo disossata (placca universale)	 ¹	140–150 ²	–	2	25–35	60–81
Coscia di cinghiale disossata, ca. 1 kg (casseroia con coperchio)	 ¹	170–180	–	2	100–120 ³	80–90
















 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5
1 Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  Calore superiore/inferiore,  Uso speciale Cottura a basse temperature, ✓ on, – off












¹ Rosolare dapprima la carne in padella.

² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

³ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 50 minuti di cottura e versare circa 0,5 l di liquido.

Pollame, pesce


















Pietanza (accessori)		 [°C]		 5	 [min]	 [°C]
Pollame, 0,8–1,5 kg (placca universale)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Pollo, ca. 1,2 kg (griglia su placca universale)		180–190 ¹	–	2	60–70 ³	85–90
Pollame, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	✓	2	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	3	100–120 ⁴	85–90
Pollame, ca. 4 kg (casseruola)		160–170	✓	2	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2	180–200 ⁵	90–95
Pesce, 200–300 g (ad es. trote) (placca universale)		210–220 ²	–	2	15–25 ⁶	75–80
Pesce, 1–1,5 kg (ad es. trote salmone) (placca universale)		210–220 ²	–	2	30–40 ⁶	75–80
Filetto di pesce in cartoccio, 200–300 g (placca universale)		200–210	–	2	25–30	75–80

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Arrostire,  Grill ventilato,  Calore super./ inferiore,  Cott.con vapore
 Calore sup./inf.,  Cottura delicata, ✓ on, – off

- ¹ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- ² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- ³ Trascorso metà tempo, girare gli alimenti.
- ⁴ Versare ca. 0,25 l di liquido all'inizio della cottura.
- ⁵ Trascorsi 30 minuti versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁶ Attivare un'immissione di vapore manuale 5 minuti dopo l'inizio del procedimento di cottura.

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test conformi a EN 60350-1

Pietanze test (accessori)		 [°C]		 ⁵	 [min]	CF
Small Cake (1 placca standard ¹)		150	–	2	30–40	–
		160 ⁴	–	3	20–30	–
Small Cake (2 placche standard ¹)		150 ⁴	–	1+3	25–35	–
Biscotti di pasta frolla (1 placca standard ¹)		140	–	2	35–45	–
		160 ⁴	–	3	25–35	–
Biscotti di pasta frolla (2 placche standard ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁶	–
Apple Pie (griglia ¹ , tortiera apribile ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Pan di Spagna leggero (griglia ¹ , tortiera apribile ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35	–
	 ³	150–170 ⁴	–	2	25–45	–
Toast (griglia ¹)		300	–	3	5–8	–
Burger (griglia ¹ su placca universale ¹)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁷	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ⁵ Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Aria calda più,  Calore superiore/inferiore  Grill grande, ✓ on, – off


- ¹ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele.
- ² Utilizzare una tortiera apribile opaca e scura.
Disporre la tortiera apribile al centro della griglia.
- ³ In generale si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti appena trascorso il minor tempo indicato.
- ⁴ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- ⁵ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- ⁶ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.
- ⁷ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1

La rilevazione della classe di efficienza energetica avviene ai sensi di EN 60350-1.

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la rilevazione, osservare le seguenti indicazioni:

- La misurazione avviene nella modalità Cottura delicata .
- Selezionare l'impostazione Illuminazione | "On" per 15 secondi (v. capitolo "Impostazioni", voce "Illuminazione").
- Selezionare l'impostazione Sensore di avvicinamento | Accendere luce | Off (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sensore di avvicinamento").
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari.
Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili, come le guide completamente estraibili FlexiClip, o i componenti con rivestimento catalitico, come le pareti laterali o la lamiera superiore.
- Una premessa importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante il test.
A seconda degli elementi di misurazione impiegati, la tenuta ermetica della guarnizione sportello può esserne più o meno condizionata. Questo potrebbe avere un effetto negativo sul risultato della misurazione.
Tale carenza può essere compensata tenendo premuto lo sportello. A determinate condizioni sfavorevoli, possono rivelarsi utili anche idonei mezzi tecnici. Questa carenza non si verifica nel normale uso pratico.

Scheda per forni a uso domestico

ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	H 7860-60 BP
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI _{cavity})	81,7
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,10 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	47,0 kg

Dati tecnici

Potenza assorbita in modo spento, visualizzazione dell'ora off	max. 0,3 W
Potenza assorbita in modo spento, visualizzazione dell'ora on	max. 0,8 W
Potenza assorbita in modo stand-by in rete	max. 2,0 W
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo spento	20 min
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo stand-by in rete	20 min
Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000–2,4835 GHz
Potenza di trasmissione del modulo WLAN	max. 100 mW
Banda di frequenza della sonda termometrica	433,2–434,6 MHz
Potenza di trasmissione della sonda termometrica	max. 10 mW

Dichiarazione di conformità

Miele dichiara che questo forno è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download alla pagina www.miele.ch
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni d'uso, alla pagina <https://miele.ch/manual> indicando nome del prodotto o numero di serie

Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione

Per l'uso e la gestione del modulo di comunicazione, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questi software/componenti software sono protetti dal diritto d'autore. I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e di terzi vanno rispettati.

Inoltre, il presente modulo di comunicazione contiene componenti software che vengono trasmessi alle condizioni di licenza Open Source. È possibile consultare i componenti Open Source, i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza di volta in volta in vigore, nonché eventuali ulteriori informazioni, in locale tramite IP mediante un web browser (<http://<indirizzo ip>/Licenses>). Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

Diritti d'autore e licenze

Per usare e gestire l'apparecchio, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questi software/componenti software sono protetti dal punto di vista dei diritti. I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e di terzi vanno rispettati.

Inoltre, il presente apparecchio contiene componenti software che vengono consegnate alle condizioni di licenza Open Source. È possibile consultare le componenti Open Source incluse, con i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza in vigore, nonché eventuali ulteriori informazioni nell'apparecchio, alla voce Impostazioni | Informazioni legali | Licenze Open Source. Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

L'apparecchio contiene in particolare componenti software che vengono concesse in licenza dai titolari dei diritti di cui alla GNU General Public License, versione 2, oppure alla GNU Lesser General Public License, Versione 2.1. Per un periodo di minimo tre anni dall'acquisto o dalla consegna dell'apparecchio, Miele offre a Voi o a terzi la messa a disposizione su un supporto dati (CD-ROM, DVD o chiavetta USB) di una copia leggibile a macchina del codice sorgente delle componenti Open Source contenute nell'apparecchio, che vengono concesse in licenza alle condizioni di cui alla GNU General Public License, versione 2 o alla GNU Lesser General Public License, versione 2.1. Per ricevere questo codice sorgente, vi invitiamo a contattarci tramite e-mail (info@miele.com) o all'indirizzo riportato di seguito, indicando il nome del prodotto, il numero di serie e la data d'acquisto:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Strasse 29
33332 Gütersloh

Segnaliamo la garanzia limitata a favore dei titolari dei diritti di cui alle condizioni della GNU General Public License, versione 2 e della GNU Lesser Public License, versione 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

H 7860-60 BP

it-CH

M.-Nr. 11 193 461 / 00