



Istruzioni d'uso e di montaggio con ricette 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 sulla sicurezza e avvertenze	6
Tutela dell'ambiente	13
Panoramica	14
Forno	14
Comandi forno	15
Selettore modalità	16
Display	16
Selettore < >.....	16
Sensori	16
Simboli	17
Norme operative	18
Selezionare la modalità.....	18
Immettere cifre	18
Scegliere la voce menù nell'elenco di selezione	18
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione.....	18
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti	18
Dotazione	19
Targhetta dati	19
Contenuto della fornitura	19
Accessori in dotazione e acquistabili	19
Dispositivi di sicurezza	25
Superfici trattate con PerfectClean.....	25
Prima messa in funzione	26
Miele@home	26
Impostazioni base	27
Riscaldare il forno per la prima volta.....	28
Impostazioni	29
Le diverse impostazioni	29
Accedere al menù "Impostazioni"	30
Lingua 	30
Orologio	30
Display	30
Volume	31
Unità di misura.....	31
Temperature proposte	31
Ventola raffredd. prolung.....	31
Ore di esercizio	32
Miele@home	32
Comando remoto	33
Remote update	33
Versione software.....	34
Rivenditori.....	34
Impostazioni di serie.....	34

timer	35
Panoramica delle modalità	36
Consigli per risparmiare energia elettrica	37
Uso	38
Semplicità d'uso	38
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura	38
Modificare la temperatura	38
Impostare le durate di cottura	39
Modificare le durate di cottura impostate	39
Cancellare le durate di cottura impostate	39
Interrompere il procedimento di cottura	40
Preriscaldare il vano cottura	40
Programmi automatici	41
Utilizzare i programmi automatici	41
Indicazioni per l'uso	41
Cuocere	42
Suggerimenti per cuocere	42
Indicazioni relative alle tabelle di cottura	42
Indicazioni relative alle modalità	43
Arrostire	44
Consigli per arrostire le pietanze	44
Indicazioni relative alle tabelle di cottura	44
Indicazioni relative alle modalità	45
Grigliare	46
Consigli per grigliare	46
Indicazioni relative alle tabelle di cottura	46
Indicazioni relative alle modalità	47
AirFry	48
Accessori	48
Consigli per la frittura ad aria	49
Utilizzare la modalità AirFry 	49
Altri usi	50
Scongelare	50
Cottura a bassa temperatura	50
Sterilizzare	51
Essiccazione	53
Prodotti surgelati/piatti pronti	54
Riscaldare le stoviglie	54
Pulizia e cura	55
Detersivi non idonei	55
Rimuovere lo sporco normale	56
Eliminare i residui tenaci di sporco (guide estraibili FlexiClip escluse)	56
Residui ostinati di sporco sulle guide estraibili FlexiClip	57

Indice

Pulire il pannello posteriore trattato con smalto catalitico.....	57
Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari.....	57
Rimuovere i residui di oli e grassi	57
Smontare lo sportello	58
Smontare le diverse parti dello sportello	59
Montare lo sportello	61
Smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip.....	61
Smontare il pannello posteriore	62
Cosa fare se	63
Assistenza tecnica	66
Contatti in caso di guasti.....	66
Garanzia	66
Installazione	67
Dimensioni incasso	67
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-60.....	67
Vista laterale H 24xx	68
Vista laterale H 27xx, H 28xx (60 cm).....	69
Allacciamenti e aerazione H xxxx-60.....	70
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-55	71
Vista laterale H xxxx-55	72
Allacciamenti e aerazione H xxxx-55	73
Incassare il forno	74
Allacciamento elettrico.....	76
Tabelle di cottura	78
Impasto soffice	78
Impasto per torte	79
Impasto lievitato.....	80
Impasto con olio e ricotta	81
Impasto per pan di Spagna	81
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe.....	82
Sfziosità salate	83
Manzo	84
Vitello	85
Maiale.....	86
Agnello, selvaggina.....	87
Pollame, pesce.....	88
Dati per gli istituti di controllo	89
Pietanze test conformi a EN 60350-1	89
Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1.....	90
Ricette programmi automatici	91
Torta di mele.....	92
Base di pan di Spagna	93
Farce per la base di pan di Spagna	94

Torta marmorizzata	95
Torta sbrisolona alla frutta.....	96
Biscotti con stampini	97
Biscotti di pasta frolla	98
Muffin alle noci	99
Pizza (impasto lievitato)	100
Pizza (impasto con olio e ricotta).....	101
Pollo.....	102
Filetto di manzo (arrosto).....	103
Trota.....	104
Filetto di salmone.....	105
Trota salmonata	106
Sfornato di patate e formaggio.....	107
Lasagne.....	108
Ricette con frittura ad aria.....	109
Falafel con salsa allo yogurt	110
Patatine fritte e patate fritte dolci.....	111
Bastoncini di tofu al sesamo.....	112
Patate al forno con formaggio, cipollotti e speck.....	113
Patate al forno con feta, tzatziki e insalata greca.....	114
Crocchette di zucchine con salsa al formaggio erborinato e peperoncino	115
Mais alla griglia con salsa hoisin e insalata coleslaw	116
Bocconcini di pollo con impanatura al cocco e sesamo.....	117
Merluzzo in crosta.....	118
Banane con guarnizione al miele e al pistacchio	119
Pasteis de nata	120
Pasteis de nata vegani	121
Dati tecnici	122
Dichiarazione di conformità	122
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione	122

Indicazioni sulla 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.
- ▶ Questo forno comprende 1 sorgente luminosa della classe di efficienza energetica G.

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 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.

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.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

► 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 prolunghie 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 incasato.

► 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.

► 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").

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

► 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 i lavori di installazione e manutenzione o nel caso di interventi, il forno dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica, ad es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. capitolo "Cosa fare se ..."). 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.

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.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ 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 Aria calda più  oppure Calore superiore e inf. .
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Il fondo del vano cottura può creparsi oppure scoppiare a causa di una colonna di calore. Non rivestire mai il fondo del vano cottura, ad es. con pellicola in alluminio 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 Aria calda più  o Aria calda Eco .
- ▶ 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.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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.

► 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 pannello posteriore trattato con smalto catalitico si può smontare per la pulizia (v. capitolo “Pulizia e cura”, voce “Smontare il pannello posteriore”). Rimontarlo correttamente e non utilizzare mai il forno senza aver prima montato il pannello posteriore.

► 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.

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

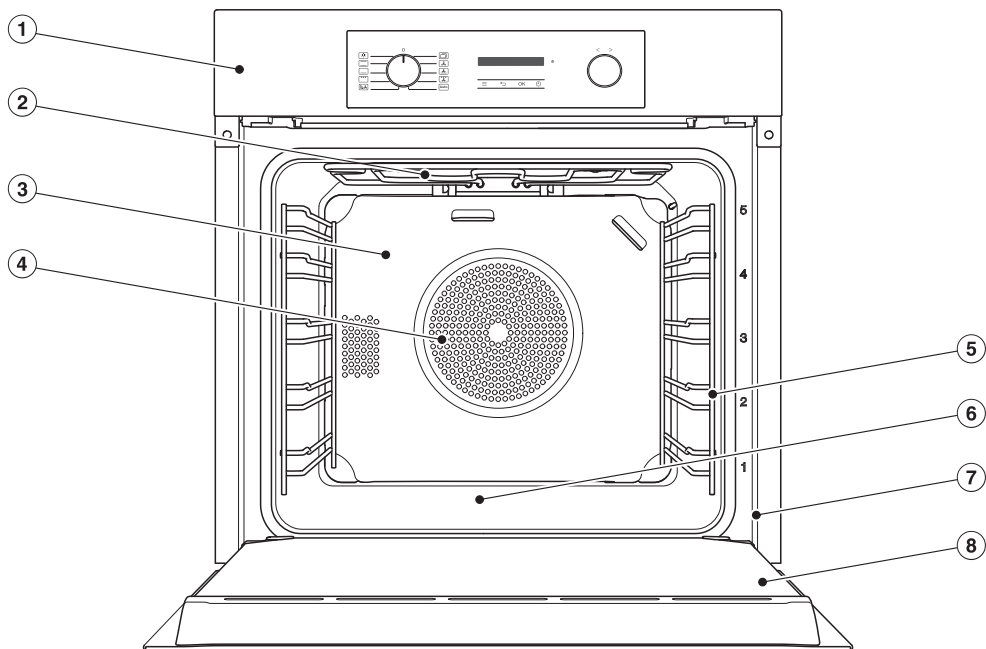
Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare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



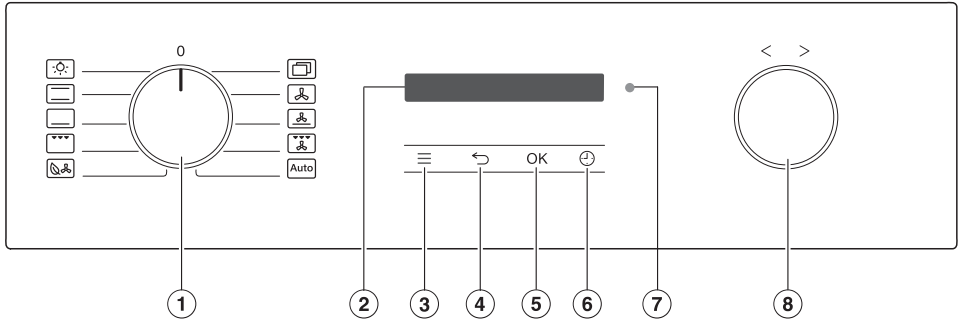
Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. 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.

Panoramica

Forno



- ① Comandi
- ② Resistenza elettrica Calore superiore/grill
- ③ Pannello posteriore trattato con smalto catalitico
- ④ Apertura aspirazione per l'aspiratore con resistenza elettrica anulare posteriore
- ⑤ Griglie di supporto con 5 ripiani di introduzione
- ⑥ Base vano cottura con resistenza elettrica Calore inferiore posta sotto
- ⑦ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑧ Sportello



- ① **Selettore modalità**
Selezione delle modalità
- ② **Display**
Per l'indicazione dell'ora e di informazioni sui comandi
- ③ **Sensore ≡**
Per visualizzare le impostazioni
- ④ **Sensore ←**
Per tornare indietro di fase in fase
- ⑤ **Sensore OK**
Per visualizzare le funzioni e per memorizzare le impostazioni
- ⑥ **Sensore ⌚**
Per impostare il timer, una durata di cottura o un'ora di avvio o di fine per il procedimento di cottura
- ⑦ **Interfaccia ottica**
(solo per l'assistenza tecnica Miele)
- ⑧ **Selettore < >**
Per impostare durate, temperature e per selezionare le voci menù

Comandi forno

Selettore modalità

Con il selettore modalità si selezionano le modalità e si accende separatamente la luce del vano cottura.

Si può ruotare verso destra e verso sinistra.

Modalità

-  Luce forno
-  Calore superiore e inf.
-  Calore inferiore
-  Grill grande
-  Aria calda Eco
-  Altre | Booster  
Altre | AirFry 
-  Aria calda più
-  Cottura intensa
-  Grill ventilato
-  Auto Programmi automatici

Display

Nel display si visualizza l'ora oppure diverse informazioni riguardanti le modalità, le temperature, le durate di cottura, i programmi automatici e le impostazioni.

Selettore < >


Si può ruotare il selettore verso destra e verso sinistra.

I valori sul display, come temperature e durate, si possono aumentare con rotazione verso destra > o ridurre con rotazione verso sinistra <.





Il selettore può servire anche per sfogliare gli elenchi di selezione per le impostazioni e i programmi automatici sul display.

Ruotando il selettore verso destra > si sfoglia l'elenco di selezione verso il basso, ruotandolo verso sinistra < lo si sfoglia verso l'alto.

Sensori








I sensori reagiscono al contatto. Ad ogni sfioramento è associato un segnale acustico. Questa acustica tasti può essere disattivata tramite il sensore  | Volume | Acustica tasti.

Sensori sotto il display

Sensore	Funzione
	Con questo sensore si possono visualizzare le impostazioni, quando il selettore delle modalità è in posizione O o in posizione Luce forno  .
	A seconda del menù in cui ci si trova, con questo sensore si accede al menù precedente oppure si torna al menù principale.
<i>OK</i>	Selezionando questo sensore, si visualizzano funzioni come ad es. il timer, si salvano modifiche di valori o impostazioni o si confermano le indicazioni.
	Se non è in corso alcun procedimento di cottura, con questo sensore è possibile impostare in qualsiasi momento il timer (ad es. per preparare delle uova). Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura, si può impostare un timer, una durata di cottura e un'ora di avvio e di fine per il procedimento.

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> .
	Timer
	Il segno di spunta contrassegna l'impostazione corrente.
	Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere effettuate tramite una barra a segmenti.
	Il blocco accensione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso (v. capitolo "Impostazioni", voce "Blocco accensione  ").
	Comando da remoto (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione Comando remoto On)

Norme operative

Selezionare la modalità

- Ruotare il selettore sulla modalità desiderata.

Sul display compare la temperatura consigliata.

- Modificare la temperatura proposta con il selettore < >, se necessario.
- Confermare con *OK*.

Cambiare modalità

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

- Ruotare il selettore sulla nuova modalità.

Le durate di cottura impostate vengono cancellate.




Immettere cifre

Le cifre modificabili sono evidenziate su sfondo chiaro.

- Ruotare il selettore < > verso destra o verso sinistra per modificare il numero.
- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene memorizzata.

Scegliere la voce menù nell'elenco di selezione

- Scegliendo ,  e  compare il rispettivo menù. Sfogliare con il selettore < > nell'elenco di selezione finché compare la voce menù desiderata.
- Confermare con *OK*.


Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

L'impostazione attuale è contrassegnata da un segno di spunta ✓.

- Ruotare il selettore < > verso destra o verso sinistra, finché compare il valore desiderato oppure l'impostazione desiderata.
- Confermare con *OK*.

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

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.

Quando non è indicato alcun segmento, è selezionato il valore minimo o l'impostazione è disattivata (ad es. per il volume).

- Ruotare il selettore < > verso destra o verso sinistra, finché compare l'impostazione desiderata.
- Confermare la selezione con *OK*.

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

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 tradizionale
- Viti per il fissaggio del forno nel vano d'incasso
- 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.

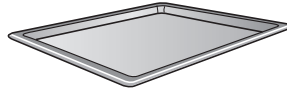
Ogni ripiano si compone di 2 asticelle disposte l'una sopra l'altra.

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

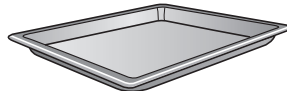
È possibile smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulizia e cura", alla voce "Smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip").

Placca, placca universale e griglia con dispositivo di arresto

Placca HBB 71:



Placca universale HUBB 71:



Griglia HBBR 71:



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.

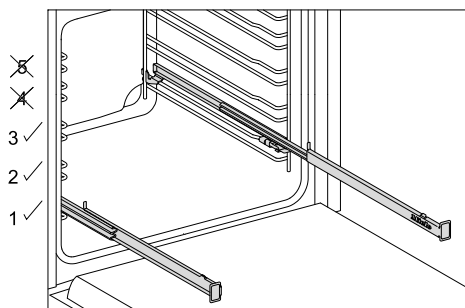
Sui lati corti di questi accessori si trova un dispositivo di arresto, collocato al centro. Impedisce che gli accessori fuoriescano dalle griglie di supporto, quando li si vuole estrarre solo in parte.

Dotazione



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.

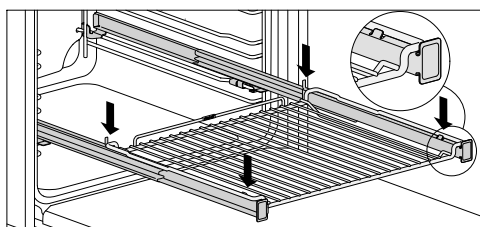
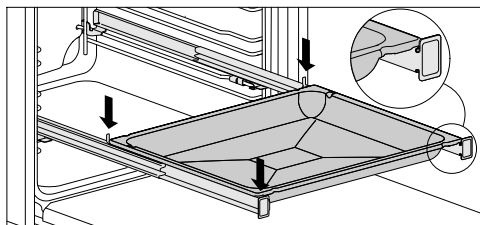
Guide estraibili FlexiClip HFC 70-C



Le guide estraibili FlexiClip possono essere montate solo sui ripiani 1, 2 e 3.

Le guide estraibili FlexiClip possono essere completamente estratte dal vano cottura. Consentono di controllare facilmente la pietanza nel forno.

Inserire per intero le guide estraibili FlexiClip prima di disporvi sopra gli accessori.



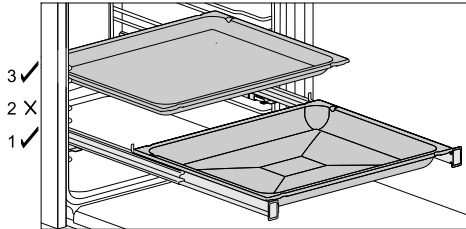
Affinché gli accessori non possano inavvertitamente cadere:

- accertarsi che siano sempre disposti tra i naselli di arresto anteriori e posteriori delle guide;
- inserire la griglia sulle guide estraibili FlexiClip sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

La portata massima delle guide estraibili FlexiClip è di 15 kg.

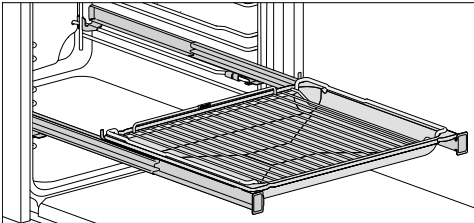
Poiché le guide estraibili FlexiClip si applicano sulle asticelle superiori di un ripiano, la distanza dal livello di introduzione immediatamente sopra si riduce. In caso di distanza troppo ridotta si pregiudica il risultato di cottura.

Cottura contemporanea con diverse placche, placche universali o griglie.



- Introdurre la placca, la placca universale o la griglia sulle guide estraibili FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori, rispettare almeno la distanza di un livello di introduzione verso l'alto dalle guide estraibili FlexiClip.

È possibile utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra sulle guide estraibili FlexiClip.



- Introdurre la placca universale con griglia appoggiata sulla guida estraibile FlexiClip. Al momento dell'introduzione la griglia scivola automaticamente tra le asticelle dei ripiani di introduzione al di sopra delle guide estraibili FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori, rispettare almeno la distanza di un livello di introduzione verso l'alto dalle guide estraibili FlexiClip.

Montaggio delle 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.

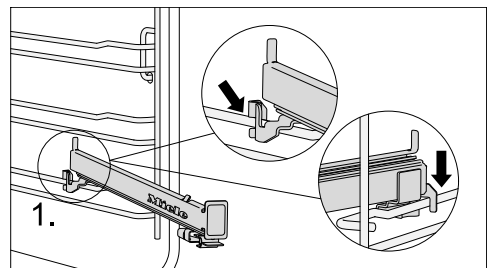
Far raffreddare le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide estraibili FlexiClip.

Introdurre le guide estraibili FlexiClip preferibilmente sul ripiano 1. In questo modo si possono utilizzare per tutti gli alimenti da cuocere sul ripiano 2.

Un ripiano della griglia di supporto si compone di due asticelle. Le guide estraibili FlexiClip vengono rispettivamente montate sulle asticelle superiori di un ripiano.

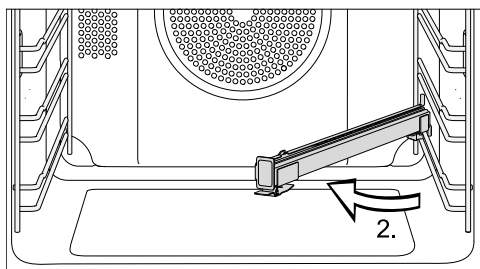
Montare la guida estraibile FlexiClip con la scritta Miele sulla destra.

Non estrarre del tutto le guide estraibili FlexiClip per montarle o smontarle.

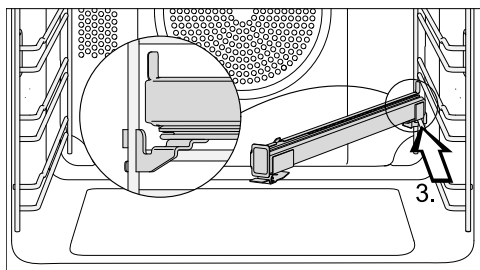


- Agganciare la guida estraibile FlexiClip frontalmente sull'asticella superiore di un ripiano (1).

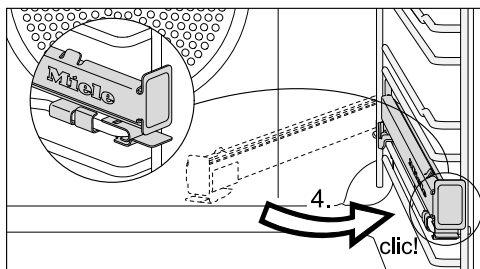
Dotazione



- Ribaltare la guida estraibile FlexiClip verso il centro del vano (2).



- Spingere la guida estraibile FlexiClip lungo il sostegno superiore, verso il retro fino alla battuta d'arresto (3).



- Spostare la guida estraibile FlexiClip indietro e agganciarla sul sostegno superiore con un "clic" percepibile (4).

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

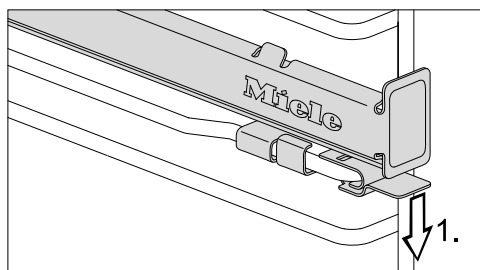
Smontare le guide estraibili FlexiClip

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

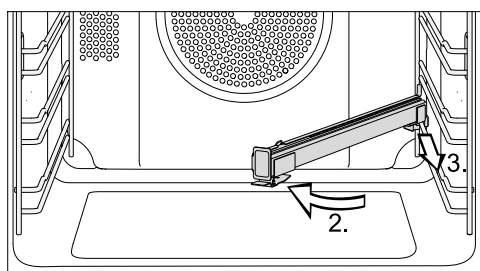
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.

Far raffreddare le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide estraibili FlexiClip.

- Introdurre completamente la guida estraibile FlexiClip.



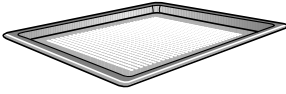
- Premere la flangia della guida estraibile FlexiClip verso il basso (1).



- Orientare la guida estraibile FlexiClip verso il centro del vano cottura (2) e tirarla verso di sé lungo il sostegno superiore (3).

- Sollevare la guida estraibile FlexiClip dal sostegno ed estrarla.

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.

Teglie rotonde



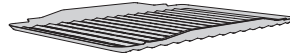
La **teglia rotonda non forata HBF 27-1** è adatta alla preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o alla cottura di torte o pizze surgelate.

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 la teglia rotonda.

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 arrostisce, 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.

Dotazione

Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

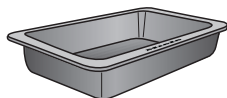
Le casseruole Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, possono essere inserite direttamente nelle griglie di supporto. Come la griglia, sono anche dotate di un dispositivo di arresto. La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

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

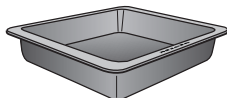
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



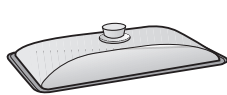
HBD 60-22

Profondità: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



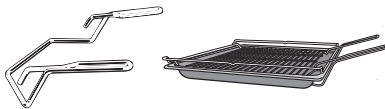
* adatta per piani cottura a induzione

Modulo per riscaldare per il cassetto per gli accessori HM 01

Nei forni con cassetto per gli accessori è possibile montare successivamente un modulo per riscaldare.

Il cassetto per gli accessori può essere utilizzato per preriscaldare le stoviglie.

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 trattati con smalto catalitico

Le superfici trattate con smalto catalitico sono autopulenti a temperature elevate ed eliminano i residui di unto e olio. Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e cura".

- Pannelli laterali

I pannelli laterali vengono montati dietro le griglie di supporto e proteggono le pareti del forno dallo sporco.

- Pannello posteriore

Ordinare il pezzo di ricambio se lo smalto catalitico non funziona bene a causa di un utilizzo scorretto o di sporco eccessivo.

In fase di ordinazione indicare il modello del forno.

Accessori per la pulizia e la cura

- Straccio multiuso in microfibra Miele
- Prodotto Miele per pulire il forno

Dispositivi di sicurezza

- **Blocco accensione** 
(v. cap. “Impostazioni”, voce “Blocco accensione 

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:

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

Prima messa in funzione

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™.



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. Il display visualizza la parola “Miele” e dopo qualche secondo chiede di impostare la lingua.

Impostare la lingua

- Con il selettore < > selezionare la lingua desiderata.
- Confermare con *OK*.

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

Impostare la posizione

- Con il selettore < > selezionare la posizione desiderata.
- Confermare con *OK*.

Configurare Miele@home

Nel display appare Configurare “Miele@home”.

- Se si desidera connettere direttamente Miele@home, confermare con *OK*.
- Se si desidera rimandare la configurazione, selezionare Salta con il selettore < > e confermare con *OK*.
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 l'ora


- Impostare le ore e i minuti con il selettore < >.
- Confermare con *OK*.

Concludere la prima messa in funzione

Compare Prima messa in funzione terminata.

- Confermare con *OK*.

Compare Lingua .

- Selezionare il sensore .

Compare l'ora.


Le operazioni per la prima messa in funzione sono terminate.

Prima messa in funzione

Riscaldare il forno per la prima volta

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.

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 cottura eventuali residui di polvere o parti dell'imballaggio con uno straccio umido.
- Montare le guide estraibili FlexiClip (se presenti) sulle griglie di supporto e introdurre tutte le placche e la griglia.
- Con il selettore delle modalità  selezionare Altre.

Compare **Booster** ✓.


- Confermare con **OK**.

Appare la temperatura proposta (160 °C).

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

- Selezionare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Riscaldare il forno almeno per un'ora.
- Dopo il riscaldamento ruotare il selettore delle modalità su **O**.

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 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.

- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura e pulirli a mano (v. capitolo "Pulizia e cura").
- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per piatti oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- 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 Formato orologio 12 h 24 h* Impostare
Display	Luminosità 
Volume	Segnali acustici Melodie*  Tono singolo  Acustica tasti 
Unità di misura	Temperatura °C* °F
Temperature proposte	
Ventola raffredd. prolung.	In base alla temp.* In base al tempo
Ore di esercizio	
Blocco accensione 	On Off*
Miele@home	Attivare Disattivare Stato connessione Riconfigurare Resettare Configurare
Comando remoto	On* Off
Remote update	On* Off
Versione software	
Rivenditori	Modalità fiera On Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni apparecchio Temperature proposte

* Impostazione di serie

Impostazioni

Accedere al menù “Impostazioni”

Con il sensore  è possibile visualizzare il menù “Impostazioni” e personalizzare il proprio forno, adeguando le impostazioni di serie alle proprie esigenze.


■ Ruotare il selettore delle modalità su **O** oppure sulla posizione Luce forno .

■ Selezionare il sensore .

Viene visualizzato l’elenco di selezione delle impostazioni.

■ Selezionare l’impostazione desiderata con il selettore **< >**.




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

■ Per uscire dal menù, selezionare di nuovo il sensore .

Lingua

È possibile impostare la propria lingua e la propria posizione.

Dopo aver scelto e confermato la lingua desiderata, le indicazioni si visualizzano subito sul display nella lingua selezionata.

Consiglio: Se per errore è stata selezionata una lingua incomprensibile, selezionare il sensore . Orientarsi con il simbolo  per tornare al sottomenù Lingua .

Orologio

Visualizzazione

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

- On
L’ora viene sempre visualizzata sul display.
- Off
Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica.
- Spegnimento notturno
Per risparmiare energia elettrica, l’ora sul display viene visualizzata solo dalle 5 alle 23. Nel tempo restante il display è oscurato.

Formato orologio

È possibile visualizzare l’ora nel formato 24 o 12 h (24 h o 12 h).

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

In caso di interruzione dell’erogazione elettrica, l’orologio continua a funzionare correttamente. L’ora viene memorizzata per ca. 5 minuti.

Display

Luminosità

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

- 
luminosità massima
- 
luminosità minima

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.

Melodie

Al termine di un procedimento si attiva più volte una melodia a intervalli regolari.

Il volume di questa melodia è rappresentato da una barra a segmenti.

- ■■■■■■■■

volume massimo

- □□□□□□

la melodia è spenta

Tono singolo

Al termine di un procedimento si attiva un segnale costante per un determinato lasso di tempo.

L'altezza di questo suono è rappresentata da una barra a segmenti.

- ■■■■■■■■■■■■■■

altezza massima del suono

- □□□□□□□□□□

altezza minima del suono

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

Unità di misura

Temperatura

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

Temperature proposte

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

Quando si richiama la voce menù compare un elenco di selezione da cui selezionare le modalità con le rispettive temperature proposte.

- Selezionare la modalità desiderata.
- Modificare la temperatura proposta.
- Confermare con *OK*.

Ventola raffredd. prolung.

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

- In base alla temp.

Il ventilatore si spegne quando la temperatura del vano cottura è inferiore a 70 °C circa.

- In base al tempo

Il ventilatore si spegne dopo 25 minuti circa.

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

Se si mantengono al caldo le pietanze 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.

Impostazioni

Ore di esercizio

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

Blocco accensione

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

Anche con il blocco accensione attivo è possibile impostare subito il timer.

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

- On
Il blocco accensione è attivato. Prima di poter utilizzare il forno, toccare il sensore OK per almeno 6 secondi.
- Off
Il blocco accensione è disattivato. Usare il forno come di consueto.

Miele@home

Il forno fa parte degli elettrodomestici predisposti per Miele@home. 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 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.
- Riconfigurare
Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. Resettare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione di rete.
- Resettare
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.
Resettare 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.
- Configurare
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.

Comando remoto

Se è stata installata l'app Miele sul dispositivo mobile, se si dispone del sistema Miele@home e se è stato attivato il comando da remoto (On), è possibile impostare la temperatura e le durate di cottura dopo aver scelto una modalità, visualizzare le indicazioni relative ai procedimenti di cottura da svolgere oppure terminare un procedimento di cottura in corso.

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

Remote update

La voce menù Remote update viene visualizzata ed è selezionabile solo se i presupposti per l'utilizzo di Miele@home sono soddisfatti (v. capitolo "Messa in funzione", paragrafo "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.

Impostazioni

Versione software

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

Rivenditori

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'app. non riscalda.

- On
La modalità fiera viene attivata se si sfiora il sensore *OK* per almeno 4 secondi.
- Off
La modalità fiera viene disattivata se si sfiora il sensore *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.
- Temperature proposte
Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate alle impostazioni di serie.

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 trascorsa una parte della durata di cottura).

Il timer si può impostare per max. 59:59 min.

Impostare il timer


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


- Selezionare il sensore .
- Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura, selezionare timer.

Compare la richiesta Impostare 00:00 Min..

- Impostare con il selettore < > 06:20.
- Confermare con OK.


Il timer viene memorizzato.

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

Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura **senza** durata di cottura impostata, compaiono  e il timer che scorre a ritroso non appena viene raggiunta la temperatura impostata.

Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura **con** durata di cottura impostata, il timer scorre a ritroso sullo sfondo, poiché la durata ha la precedenza sul display.


Se ci si trova in un menù, il timer scorre sullo sfondo.

Al termine del tempo impostato sul timer lampeggia , suona un segnale acustico e il tempo scorre fino a max. 59:59 min.

- Selezionare il sensore .

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il timer


- Selezionare il sensore .
- Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura, selezionare timer.
- Selezionare Modificare.
- Confermare con OK.

Appare il timer.

- Modificare il timer.
- Confermare con OK.













Il timer modificato viene memorizzato.

Cancellare il timer




- Selezionare il sensore .
- Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura, selezionare timer.
- Selezionare Cancellare.
- Confermare con OK.


Il timer viene cancellato.

Panoramica delle modalità

Modalità	Valore proposto	Area
 Aria calda più	160 °C	30–250 °C
 Cottura intensa	170 °C	50–250 °C
 Aria calda Eco	190 °C	100–250 °C
 Altre Booster 	160 °C	100–250 °C
 Altre AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Calore superiore e inf.	180 °C	30–280 °C
 Calore inferiore	190 °C	100–280 °C
 Grill grande	240 °C	200–300 °C
 Grill ventilato	200 °C	100–260 °C
 Programmi automatici		

Procedimenti di cottura

- 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 Aria calda più . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore e inf. , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È inoltre possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
- Aria calda Eco  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 si desidera eliminare olio e grasso dalle parti in smalto catalitico, avviare il processo preferibilmente subito dopo il procedimento di cottura. Il calore residuo presente riduce i consumi energetici.

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").

Semplicità d'uso

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare con l'apposito selettore la modalità desiderata.

Dopo una breve indicazione della modalità, compare la temperatura consigliata.

- Modificare la temperatura proposta con il selettore < >, se necessario.

La temperatura proposta viene applicata entro alcuni secondi. È possibile modificare la temperatura successivamente con il selettore < >.

- Confermare con *OK*.

La temperatura reale compare 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.

- Dopo il procedimento di cottura, ruotare il selettore delle modalità su **O**.
- Estrarre le pietanze dal vano cottura.

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

Modificare la temperatura

La temperatura consigliata può essere impostata in modo permanente secondo le abitudini individuali con il sensore ≡ | Temperature proposte.

- Modificare la temperatura con il selettore < >.

Il valore della temperatura viene modificato a scatti di 5 °C.

- Confermare con *OK*.

Consiglio: Se è stata programmata una durata di cottura, con il sensore ⇄ uscire dapprima dal menù "Durata di cottura". Modificare poi la temperatura con il selettore < >.

Toccare infine il sensore ⌚ per visualizzare di nuovo la durata di cottura.

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*, tramite il sensore \odot è possibile avviare oppure avviare e terminare automaticamente il procedimento di cottura.

- *Durata cott.*

Si imposta 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 il sensore \odot .
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il sensore \curvearrowright per tornare al menù della modalità selezionata.

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare il sensore \odot .
- Selezionare la durata desiderata.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Modificare*.
- Modificare la durata impostata.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il sensore \curvearrowright per tornare al menù della modalità selezionata.

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

Cancellare le durate di cottura impostate

- Selezionare il sensore \odot .
- Selezionare la durata desiderata.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Cancellare*.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il sensore \curvearrowright per tornare al menù della modalità selezionata.

Uso

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




- Ruotare il selettore delle modalità su un'altra modalità oppure in posizione **O**.

Le durate di cottura impostate vengono cancellate. Se il selettore delle modalità è stato ruotato in posizione **O**, si spengono anche il riscaldamento e l'illuminazione del vano cottura.


Preriscaldare il vano cottura


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

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 per il pane, roastbeef e filetto nelle modalità *Aria calda* più  e *Calore superiore e inf.* 
 - Torta e pasticcini con durata di cottura breve (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (ad es. pan di Spagna) nella modalità *Calore superiore e inf.* 

Riscaldamento rapido

Con la modalità *Booster*  è possibile abbreviare la fase di riscaldamento.

Per la pizza o per impasti delicati (ad es. pan di Spagna o pasticcini), nella fase di preriscaldamento non attivare la modalità *Booster* .

La parte superiore della pietanza si dorerebbe troppo velocemente.

- Con il selettore delle modalità  selezionare *Altre*.
- Confermare *Booster* ✓ con *OK*.
- Selezionare la temperatura.
- Passare alla modalità desiderata dopo aver raggiunto la temperatura impostata.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.

Utilizzare i programmi automatici

I programmi automatici accompagnano l'utente in modo confortevole e sicuro al raggiungimento di risultati di cottura ottimali.

Le ricette si trovano alla fine delle istruzioni d'uso e di montaggio, al cap. "Ricette Programmi automatici".

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare il programma automatico desiderato.
- Confermare con *OK*.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Indicazioni per l'uso

- Quando si utilizzano i programmi automatici, le ricette fornite dovrebbero dare un orientamento. Per ottenere un risultato di cottura ottimale, consigliamo di utilizzare le quantità e gli accessori indicati nelle ricette.
- Per trovare il ripiano di introduzione corretto, smontare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C prima di avviare un programma automatico.
- Dopo un procedimento di cottura, lasciare sempre raffreddare il vano cottura a temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.
- Per alcuni programmi automatici si dovrà aspettare che il vano cottura si riscaldi, prima di infornare la pietanza. Appare una segnalazione sul display.

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 omonimo.

Utilizzare Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Utilizzare Aria calda più

È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore e inf. , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Utilizzare questa modalità se si desidera effettuare la cottura contemporaneamente 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 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 superiore e inf.

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 Aria calda Eco

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 arrostiti 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, coprirla e lasciarla **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 Aria calda più  selezionare una temperatura più bassa di ca. 20 °C rispetto a Calore superiore e inf. .
- 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 proces-

so di cottura 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 arrostitire 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 omonimo.

Utilizzare Programmi automatici



- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Selezionare questa modalità Calore inferiore  alla fine della durata di 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 Aria calda più

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

Con la modalità Aria calda più  è possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore e inf. , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare Calore superiore e inf.

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 Aria calda Eco

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Grigliare

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

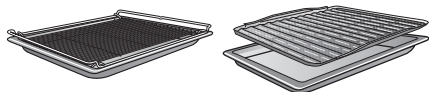
Se si usa il grill con lo sportello aperto, le fiamme calde che si sviluppano non vengono convogliate nel ventilatore di raffreddamento. I comandi si riscaldano molto.

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 arrostitire (se presente). La placca per grigliare e arrostitire impedisce che il succo della carne bruci, così da poterlo riutilizzare. Spennellare la griglia o la placca per grigliare e arrostitire 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.
- **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 omonimo.

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 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.

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Patatine fritte e alimenti simili dovrebbero risultare dorati e non troppo scuri.

Con la modalità AirFry  le pietanze vengono fritte in aria calda. La frittura ad aria è un metodo di cottura delicato che consente di ottenere una cottura uniforme e croccante.

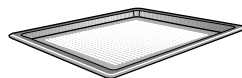
La frittura ad aria è quindi particolarmente adatta alla preparazione di prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette o simili.

Sono disponibili ulteriori possibilità d'uso al capitolo "Ricette AirFry" e anche nelle tabelle di cottura "Sfiosità salate" e "Pollame, pesce".

Accessori

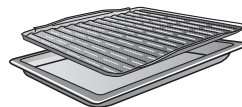
- Con **pietanze che non gocciolano**, come le patatine fritte, utilizzare la placca Gourmet standard e AirFry forata.

I piccoli fori della placca Gourmet standard e AirFry garantiscono la doratura e la croccantezza delle pietanze su tutti i lati.



- Con **pietanze che gocciolano**, come le cosce di pollo, utilizzare la placca universale con la placca per grigliare e arrostitire (se presente).

La placca per grigliare e arrostitire impedisce che il succo della carne bruci, così da poterlo riutilizzare. Spennellare la placca per grigliare e arrostitire con olio e sistemarvi la pietanza.




- Disporre gli alimenti negli stampi per forno al centro della griglia.

Consigli per la frittura ad aria

- Non scongelare pietanze congelate.
- Distribuire le pietanze in modo uniforme e, se possibile, in un unico strato sulla placca Gourmet standard e AirFry forata o sulla placca per grigliare e arrostitire.
- Collocare le pietanze nel vano cottura non preriscaldato.
Se il risultato non è abbastanza croccante, la volta successiva è opportuno preriscaldare il vano cottura.
- Cuocere solo su un ripiano.
Cuocendo su più ripiani, l'umidità nel vano cottura diventa eccessiva e le pietanze non diventano croccanti.
- In generale introdurre le pietanze sul ripiano 2.
Se si desidera una maggiore doratura dall'alto, la volta successiva si può utilizzare un ripiano più alto.
- Voltare le pietanze, come le patatine fritte, possibilmente a metà della durata di cottura.
Utilizzare il timer come promemoria.

Utilizzare la modalità AirFry

- Distribuire le pietanze in modo uniforme e, se possibile, in un unico strato sulla placca Gourmet standard e AirFry forata o sulla placca per grigliare e arrostitire.
 - Introdurre la pietanza nel ripiano 2.
 - Con il selettore delle modalità  selezionare Altre.
 - Selezionare con il selettore AirFry.
 - Confermare con *OK*.
- Appare la temperatura proposta.
- Modificare la temperatura proposta in base a quanto indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
 - Al termine della durata di cottura, verificare se la pietanza è già sufficientemente croccante e dorata.


Altri usi


In questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti funzioni:

- Scongelare
- Cottura a bassa temperatura
- Sterilizzare
- Essiccazione
- Prodotti surgelati/piatti pronti
- Riscaldare le stoviglie

Scongelare

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

- Selezionare la modalità *Aria calda* più  e una temperatura di 30–50 °C. 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.

Cottura a bassa temperatura

Questo procedimento di cottura 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 esterne.

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 arrostire la carne si consiglia l'uso di burro per arrostire 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.

Utilizzare Calore superiore e inf.

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 la modalità Calore superiore e inf.  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 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 le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.

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


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

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.

Altri usi

- Inserire la placca universale sul ripiano 2 e disporvi sopra i vasetti.
- Selezionare la modalità Aria calda più  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.


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 Aria calda più .
- Modificare la temperatura proposta e impostare la durata di essiccazione.
- 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
Erbe* [*]		30–35	4–8

 Modalità, 🌡️ Temperatura, 🕒 Durata di essiccazione,  Aria calda più,  Calore superiore e inf.

* Essiccare le erbe solo sulla placca universale al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore superiore e inf. , poiché con la modalità Aria calda più 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 essiccata.

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.

Altri usi

Prodotti surgelati/piatti pronti

Suggerimenti per patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili

Preparare questi prodotti surgelati con la modalità AirFry  (v. cap. "AirFry").

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 potrebbe 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.

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.

Riscaldare le stoviglie

Per riscaldare le stoviglie utilizzare la modalità Aria calda più .

Riscaldare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia sul ripiano 1 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 Aria calda più .
- Impostare una temperatura di 50–80 °C.

Pericolo di ustioni!


Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua.

- Estrarre le stoviglie riscaldate dal 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 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 per lavastoviglie;
- detersivi per vetro;
- detersivi per piani cottura in vitroceramica;
- 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.

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 più comoda si consiglia di:

- smontare lo sportello;
- smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip (se presenti);
- smontare il pannello posteriore trattato con smalto catalitico.

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;

Pulizia e cura

Rimuovere lo sporco normale

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 guarnizione

Intorno al vano cottura come guarnizione verso il lato interno dello sportello è applicata una guarnizione.

La guarnizione può diventare porosa e rompersi a causa dei residui di grasso.

- Pulire la guarnizione dopo ogni procedimento di cottura.

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.

Lo smalto catalitico perde le proprietà autopulenti a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole e spugne abrasive e spray per il forno.

Smontare le parti in smalto catalitico prima di utilizzare lo spray per il forno.

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.

Residui ostinati di sporco sulle guide estraibili FlexiClip

Il lubrificante speciale delle guide estraibili FlexiClip viene rimosso con il lavaggio in lavastoviglie e le proprietà di estrazione ne vengono così pregiudicate.

Non lavare mai le guide estraibili FlexiClip in lavastoviglie.

Per eliminare residui di sporco ostinato o se i cuscinetti a sfera sono rimasti incollati dal succo di frutta traboccato:

- mettere brevemente in ammollo le guide estraibili FlexiClip (per circa 10 minuti) in acqua calda con detersivo.
- Se necessario, utilizzare anche la parte ruvida della spugnetta. I cuscinetti a sfera si possono pulire con una spazzola morbida.

Dopo la pulizia possono rimanere macchie scure o sfumature chiare che però non compromettono la funzionalità.

Pulire il pannello posteriore trattato con smalto catalitico

Lo smalto catalitico è autopulente. I residui di unto e olio vengono quindi eliminati automaticamente a temperature elevate. Non sono necessari ulteriori detersivi. Più alta è la temperatura, più efficace è il processo autopulente.


Lo smalto catalitico perde le proprietà autopulenti a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole e spugne abrasive e spray per il forno.

Smontare le parti in smalto catalitico, prima di utilizzare lo spray per il forno nel vano cottura.

Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari


- Smontare il pannello posteriore (v. capitolo "Pulizia e cura", voce "Smontare il pannello posteriore").
- Pulire il pannello posteriore a mano con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida.
- Risciacquare accuratamente il pannello posteriore.
- Lasciarlo asciugare prima di rimontarlo.

Rimuovere i residui di oli e grassi

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura (griglie di supporto incluse).
- Prima di avviare la pulizia catalitica, rimuovere lo sporco grossolano dal lato interno dello sportello e dalle superfici trattate con PerfectClean affinché non si bruci.
- Selezionare la modalità di cottura Aria calda più  e 250 °C.
- Riscaldare il vano cottura vuoto per almeno 1 ora.

La durata del processo dipende dal grado di sporco.

Se lo smalto catalitico è eccessivamente sporco di unto e olio, durante il processo autopulente nel vano cottura può depositarsi una patina di grasso.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

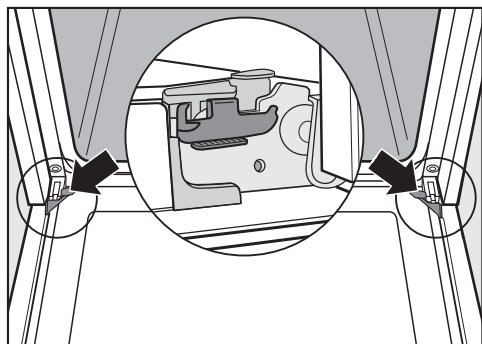
Pulizia e cura

- Pulire il vano cottura con un panno spugna pulito, acqua calda e detersivo per piatti, oppure un panno in microfibra umido e pulito.

Le macchie più ostinate di sporco vengono eliminate ogni volta che si usa il forno a temperature elevate.

Smontare lo sportello

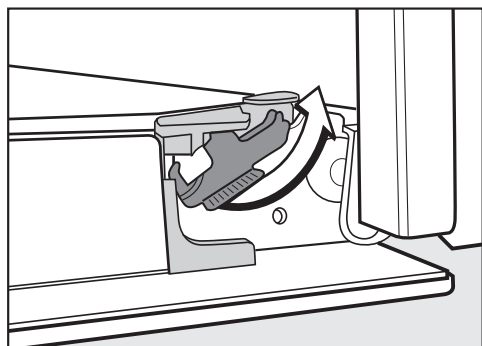
Lo sportello pesa ca. 9 kg.



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.

Smontare le diverse parti dello sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di 3 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.

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.

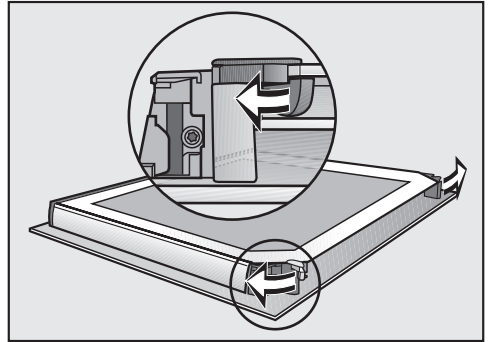
 Pericolo di ferirsi a causa dello sportello che si chiude da solo.

Lo sportello può chiudersi da sé se lo si smonta quando è montato.

Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

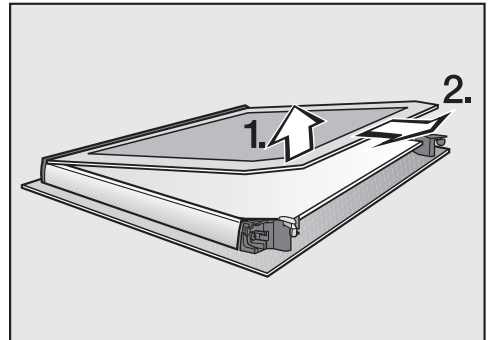
- Sistemare il vetro esterno dello sportello su una superficie morbida (ad es. un canovaccio) per evitare che si graffi.

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.



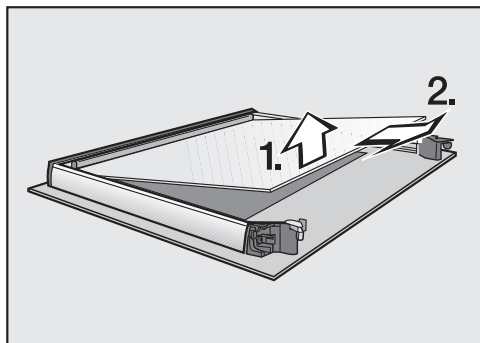
- Con un movimento rotatorio verso l'esterno, aprire i due arresti delle lastre di vetro.

Smontare la lastra interna dello sportello:



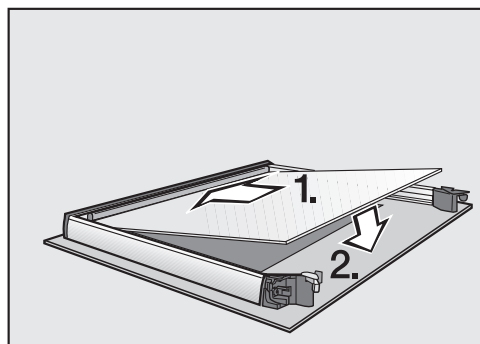
- alzare **leggermente** la lastra interna ed estrarla dal listello in plastica;

Pulizia e cura

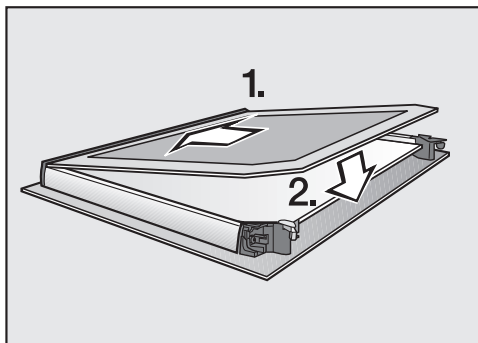


- alzare **leggermente** la lastra centrale ed estrarla;
- pulire le lastre dello sportello e le altre parti con uno straccio di spugna pulito, detersivo per piatti e acqua calda o un panno in microfibra umido;
- asciugare tutte le parti con un panno morbido.

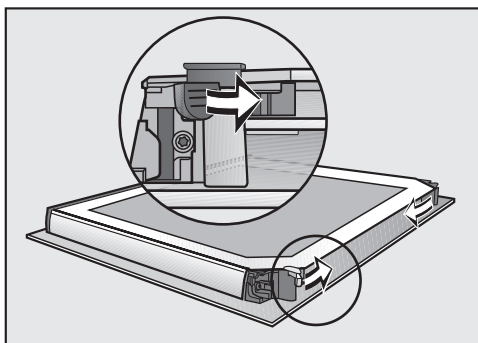
Assemblare poi con cautela le diverse parti dello sportello:



- La lastra centrale va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero materiale (non a specchio).



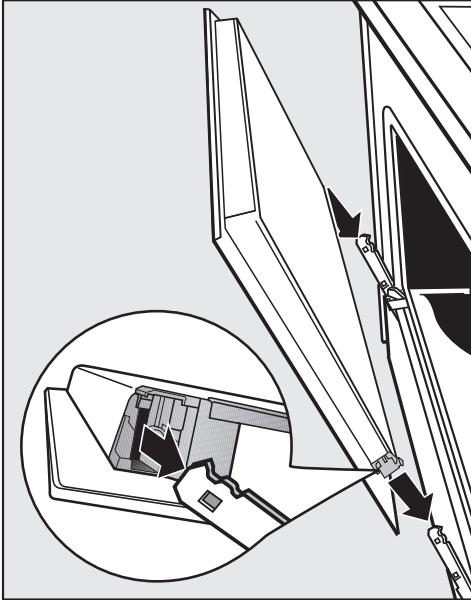
- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e sistemare la lastra interna dello sportello tra gli arresti.



- Con un movimento rotatorio verso l'interno, chiudere i due arresti delle lastre di vetro.

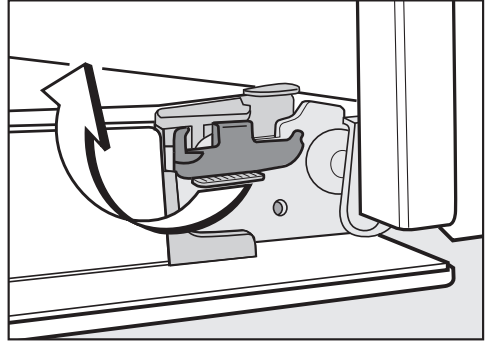
Lo sportello è di nuovo assemblato.

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).

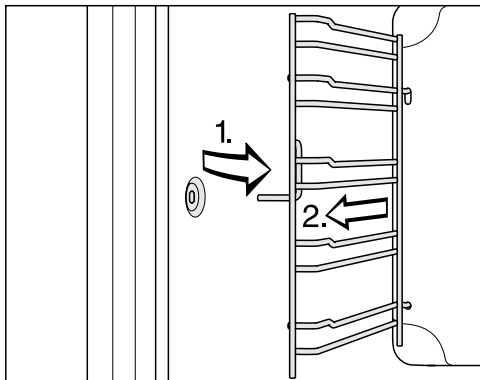
Se si desidera smontare le guide estraibili FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo "Panoramica", voce "Montare e smontare le guide estraibili FlexiClip".

 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.

Pulizia e cura



- 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.


Smontare il pannello posteriore

Il pannello posteriore si può smontare per i lavori di pulizia.

 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 il pannello posteriore.

 Pericolo di ferirsi con la ventola che ruota.

Ci si può ferire con la ventola del ventilatore dell'aria calda.

Non mettere mai in funzione il forno senza pannello posteriore.

- Scollegare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico.
- Smontare le griglie di supporto.
- Svitare le quattro viti negli angoli del pannello posteriore e rimuoverlo dalla sede.
- Pulire il pannello posteriore (v. cap. "Pulire il pannello posteriore trattato con smalto catalitico").

Per il **montaggio**, effettuare le operazioni in senso inverso.

- Montare con cura il pannello posteriore.




Le aperture devono essere disposte come illustrato nel capitolo "Panoramica".

- Montare le griglie di supporto.
- Ripristinare il collegamento del forno alla rete elettrica.


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.

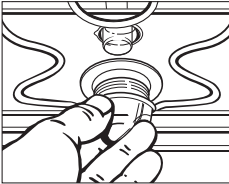

Accedere al sito www.miele.com/service per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.

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"> ■ 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 l'impostazione Volume Segnali acustici.
Il vano cottura non diventa caldo.	La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare modalità e sensori, ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera con l'impostazione Rivenditori Modalità fiera Off.
Blocco accensione  compare sul display.	Il blocco accensione  è attivato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare con OK. Compare Premere "OK" per 6 sec.. <ul style="list-style-type: none"> ■ È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura, toccando il sensore OK per almeno 6 secondi. ■ Se si desidera disattivare il blocco accensione in modo permanente, selezionare l'impostazione Blocco accensione  Off.
Sul display compare 12:00.	La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 5 minuti. <ul style="list-style-type: none"> ■ Reimpostare l'ora esatta (v. cap. "Impostazioni", voce "Ora esatta"). Devono essere reimpostati anche le durate dei procedimenti di cottura.

Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
Interruzione rete compare sul display.	La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un procedimento di cottura in corso si è quindi interrotto. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ruotare il selettore modalità su O. ■ Riavviare il procedimento di cottura.
Durata max. funz. ragg. 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.
Guasto e un codice guasto non riportato qui compaiono sul display.	Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
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. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate nella ricetta. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Con la modalità Calore superiore e inf.  gli stampi per forno chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi per forno scuri, opachi.

Anomalia	Causa e intervento
<p>Sullo smalto catalitico ci sono macchie color ruggine.</p>	<p>Lo sporco dovuto a spezie, zucchero o simili non viene eliminato con il processo di pulizia catalitico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Smontare le parti trattate con smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida (v. capitolo “Pulire il pannello posteriore trattato con smalto catalitico”).
<p>L'introduzione e l'estrazione delle guide estraibili FlexiClip risulta difficoltosa.</p>	<p>Sui cuscinetti a sfera delle guide estraibili FlexiClip non c'è abbastanza lubrificante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con il lubrificante speciale Miele. <p>Solo il lubrificante speciale Miele è adatto alle alte temperature del vano cottura. Altri tipi di grasso possono resinificare e incollare le guide estraibili FlexiClip. È possibile reperire il lubrificante speciale Miele dai rivenditori specializzati o presso l'assistenza tecnica Miele.</p>
<p>La luce del vano cottura non si accende.</p> 	<p>La lampadina alogena è fulminata.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> Pericolo di ferirsi con le superfici calde.</p> <p>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.</p> <p>Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Scollegare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico. ■ Per togliere il coprilampada, girarlo di un quarto di giro verso sinistra e rimuoverlo con l'anello di guarnizione dall'involucro tirandolo verso il basso. ■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, attacco G9). ■ Sistemare il coprilampada con anello di guarnizione nell'involucro e fissarlo girandolo verso destra. ■ Ripristinare il collegamento del forno alla rete elettrica.

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.

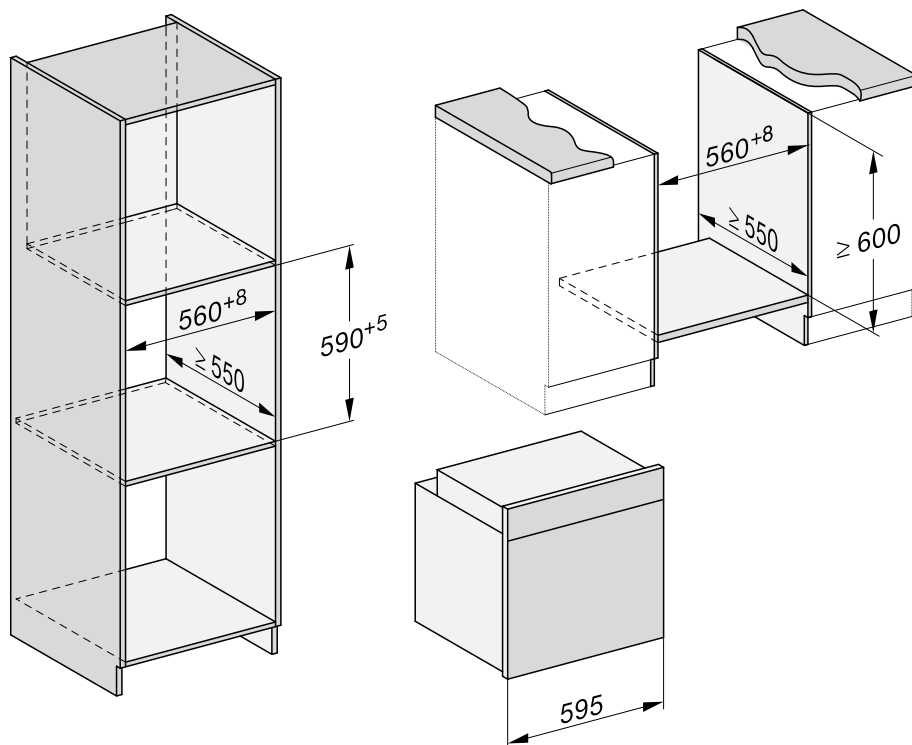
Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Dimensioni incasso

Le misure sono espresse in mm.

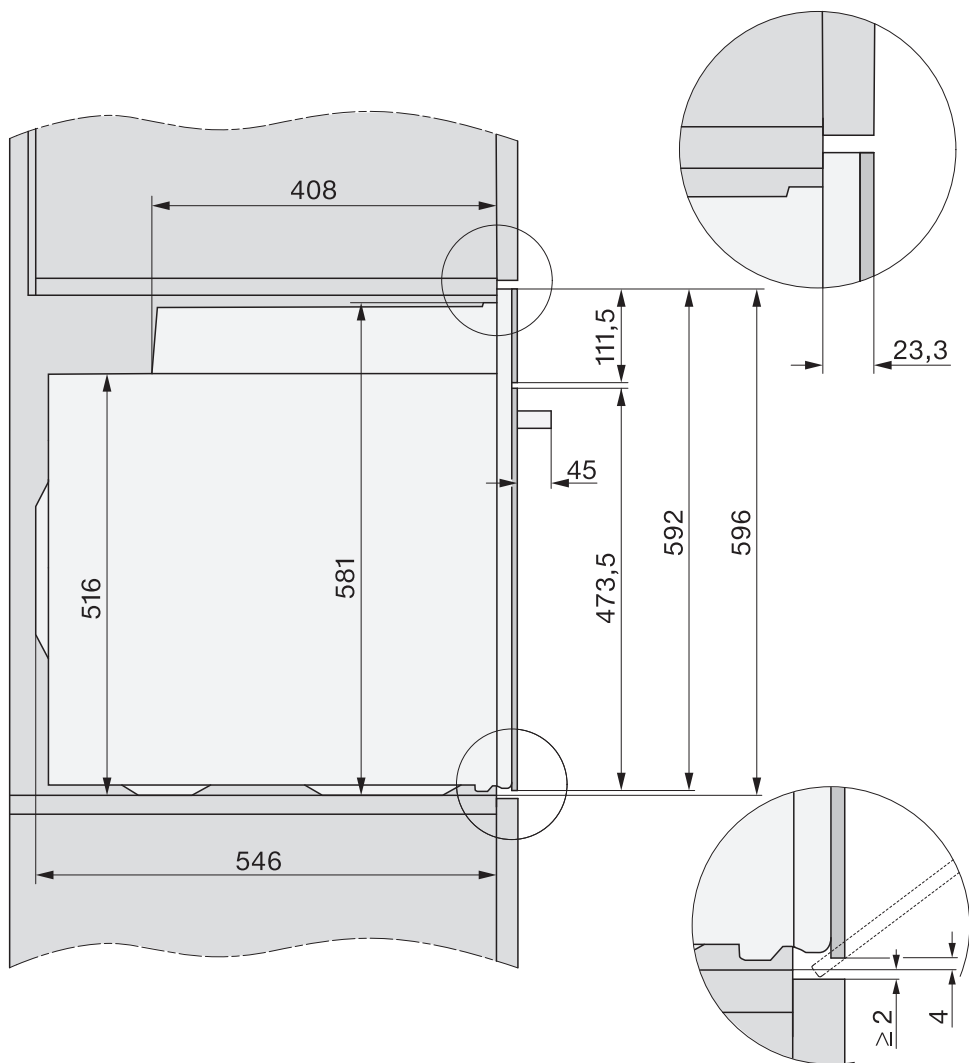
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-60

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

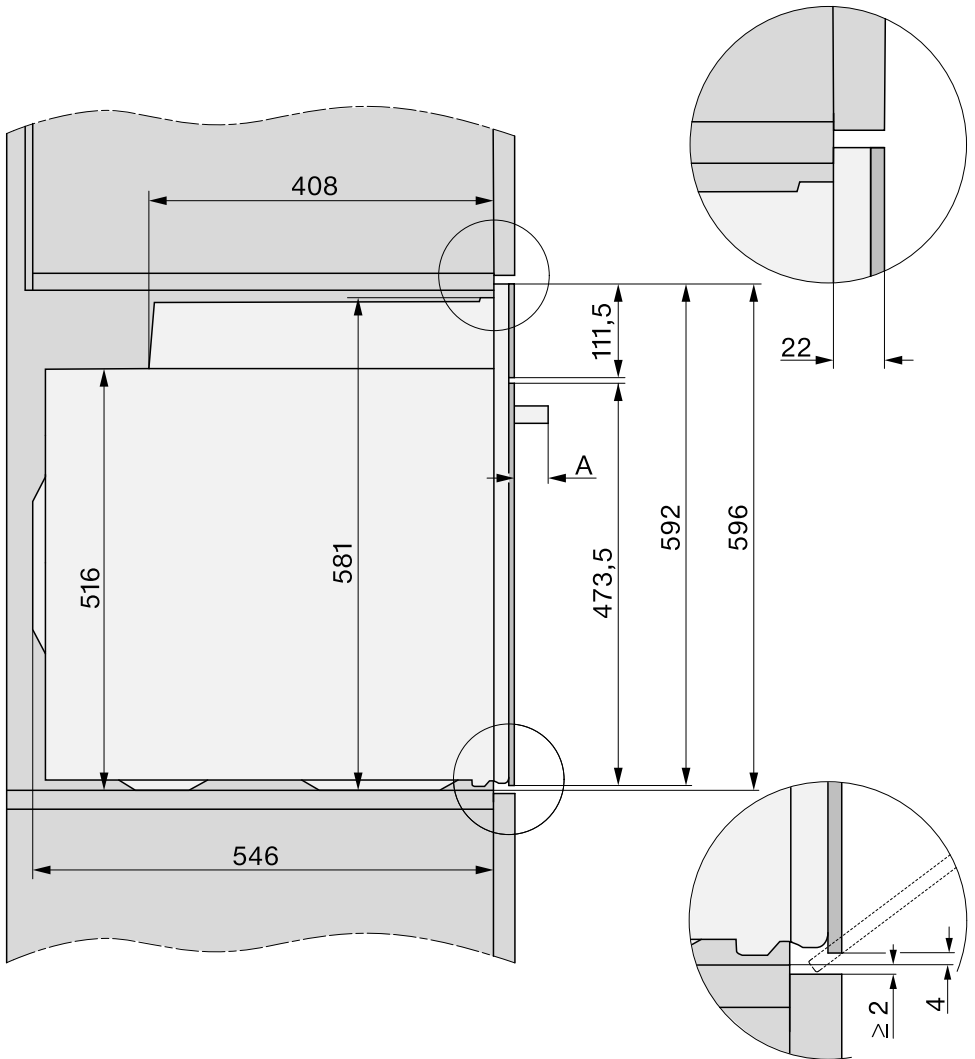


Installazione

Vista laterale H 24xx



Vista laterale H 27xx, H 28xx (60 cm)

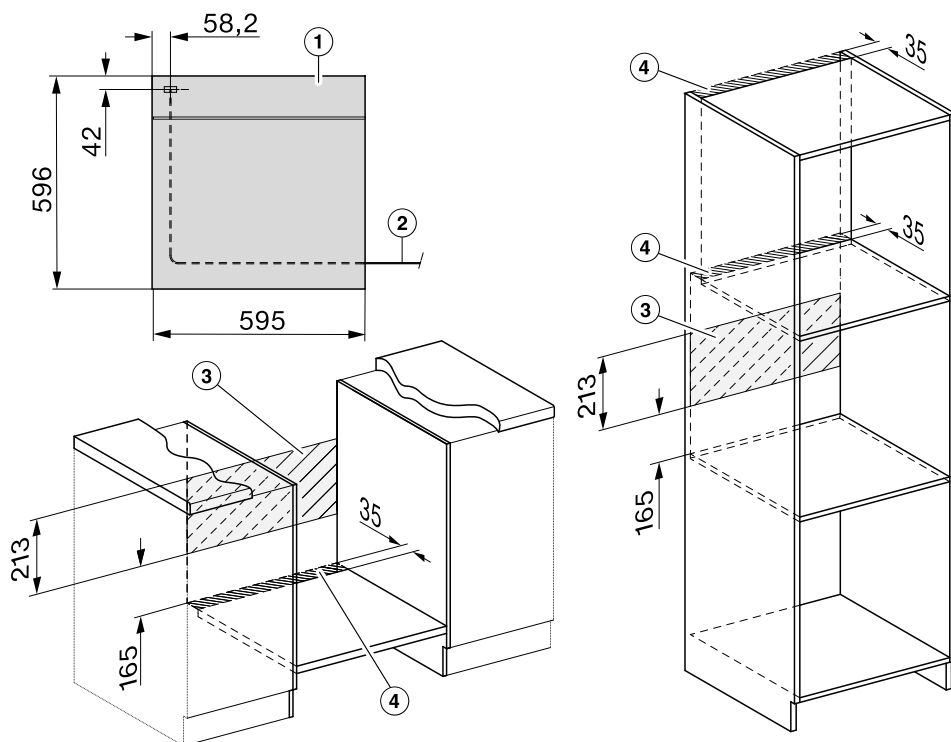


A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Installazione

Allacciamenti e aerazione H xxx-60



① Vista frontale

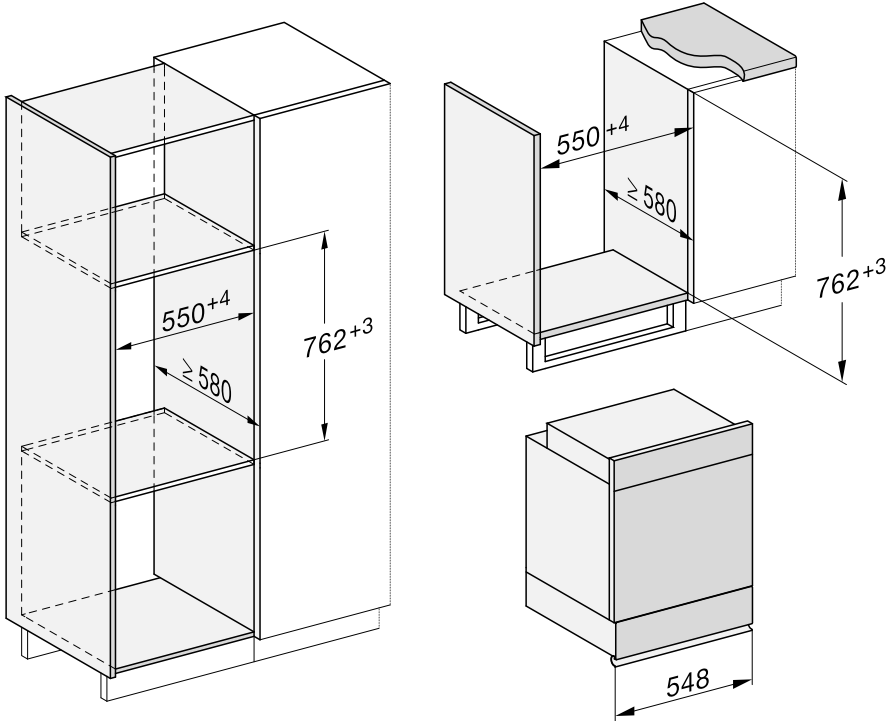
② Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione adeguata, secondo lo schema di allacciamento.

③ Nessun allacciamento in quest'area

④ Sezione di aerazione min. 150 cm²

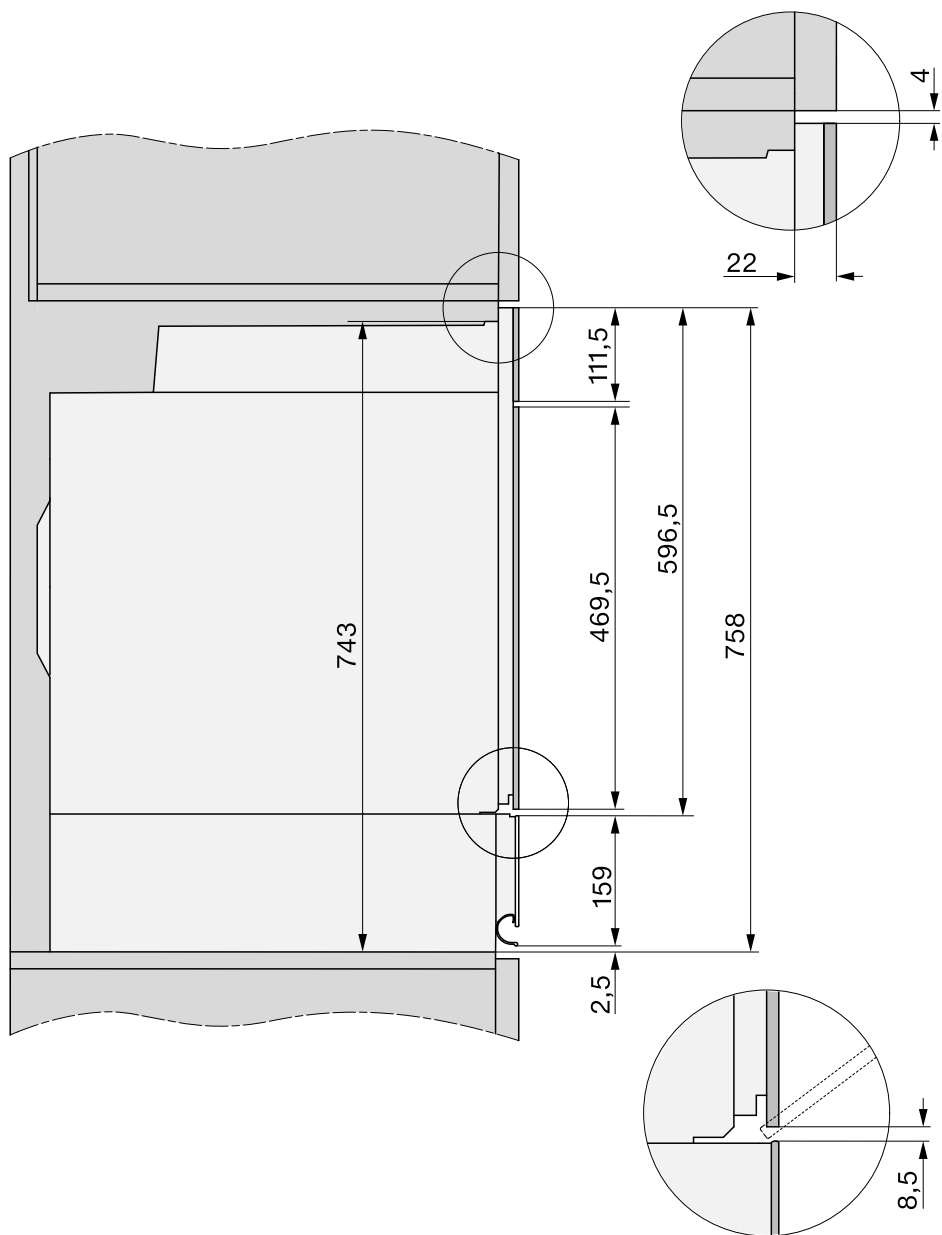
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-55

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

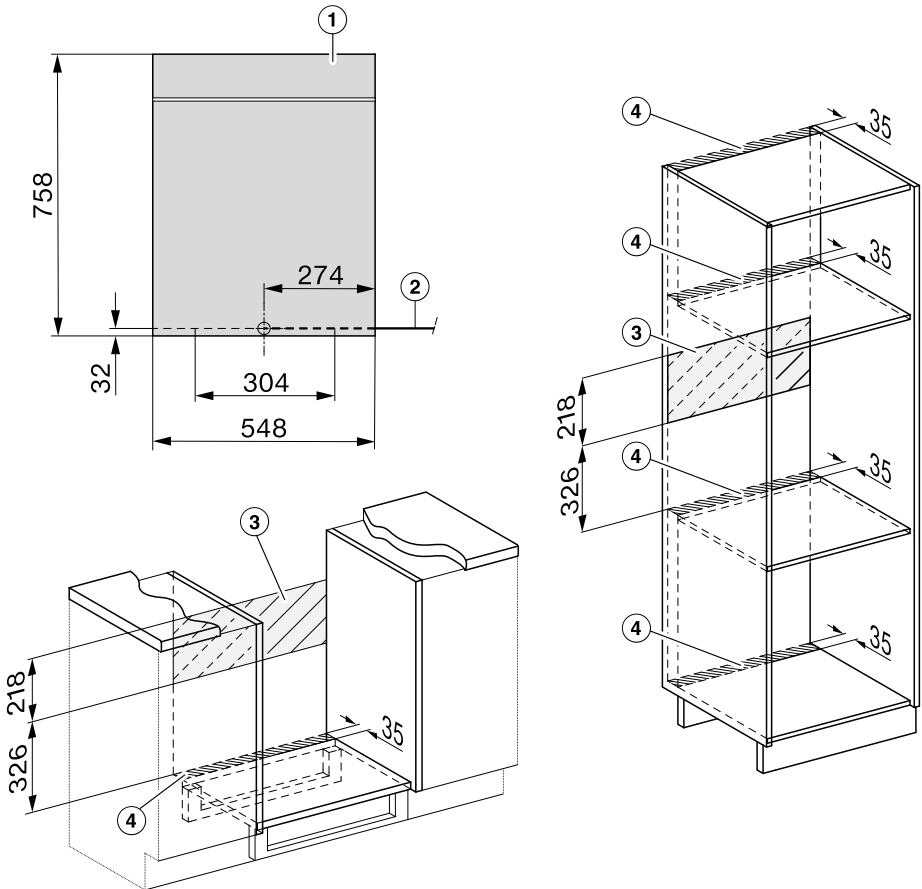


Installazione

Vista laterale H xxxx-55



Allacciamenti e aerazione H xxx-55



- 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.

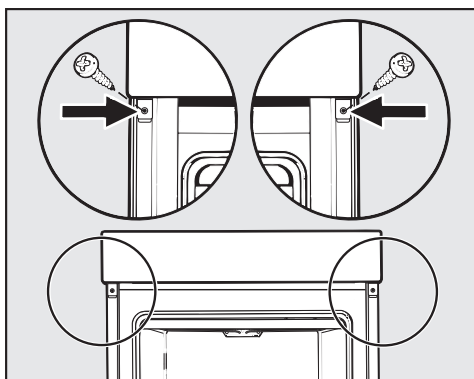
- Collegare il forno alla rete elettrica.

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").

H xxxx-55

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.

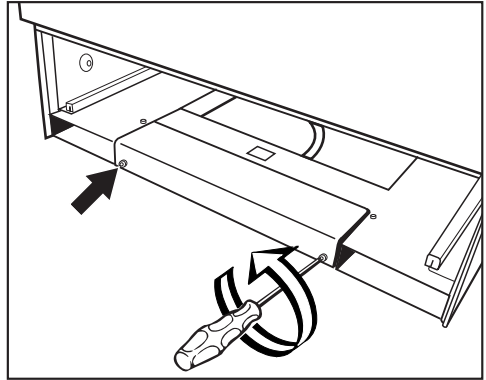
I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del vano d'incasso.

Prima dell'incasso

- Accertarsi che la presa della rete elettrica non conduca tensione.

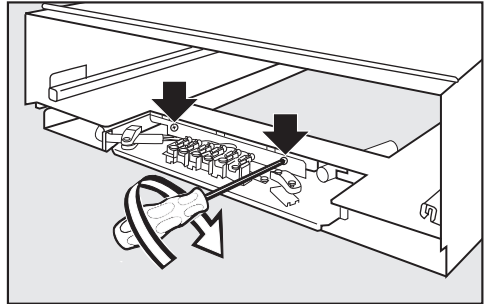
Incassare il forno

La scatola di giunzione si trova sotto il cassetto per gli accessori

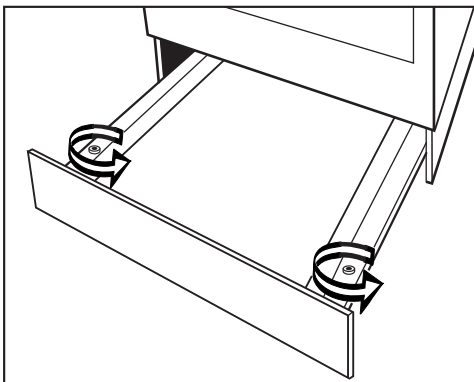
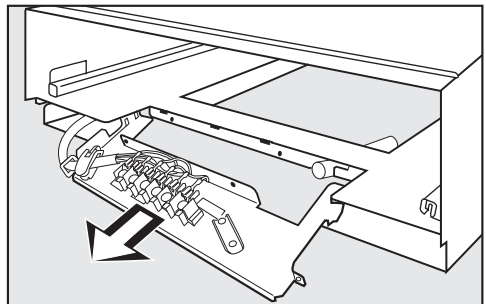


- Togliere il coperchio della scatola di giunzione.

Per allacciare più facilmente l'apparecchio, la scatola di giunzione può essere estratta in avanti. A tal fine:



- Svitare le viti di collegamento con l'involucro di metallo.



- Smontare il cassetto per gli accessori.

- Estrarre in avanti la scatola di giunzione.

Installazione

- Collegare il forno alla rete elettrica secondo lo schema di allacciamento. Il cavo di collegamento deve essere sistemato correttamente attraverso il passante.
- Far rientrare la scatola di giunzione e fissarla nuovamente con le viti all'involucro.

Verificare che la scatola di giunzione sia fissata bene all'involucro.

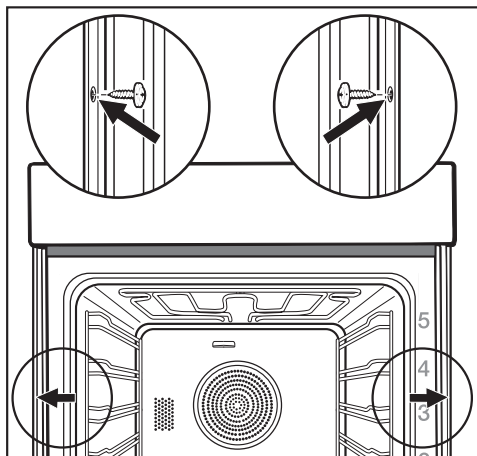
- Fissare il coperchio della scatola di giunzione.
- Rimontare il cassetto per gli accessori.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia. Per afferrarla utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. cap. "Pulizia e cura – 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.

- Spingere il forno nel vano d'incasso e registrarne la posizione.
- Aprire lo sportello se non è stato tolto precedentemente.

Per fissare il forno nel vano d'incasso sono in dotazione due paia di viti di diversa lunghezza. Per i modelli H xx5x-55 utilizzare le viti più corte.



- Fissare il forno con le viti in dotazione alle pareti laterali del vano d'incasso.
- Rimontare lo sportello (v. capitolo "Pulizia e cura – 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.

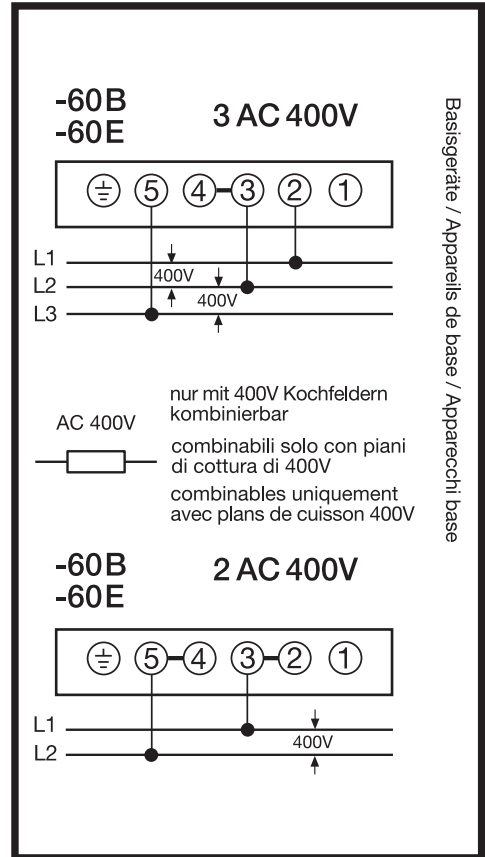
Forno

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.





















Schema di allacciamento





-60 E/-60 B, 400 V



Tablelle di cottura


Impasto soffice

Torte/Dolci (accessori)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Muffin (1 placca)		150–160	1	2	25–35
Muffin (2 placche)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Small cake* (1 placca)		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
Small cake* (2 placche)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
		155–165 ²	1	2	60–70
Cake (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Torta di frutta (1 placca)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Torta di frutta (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

 Modalità, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura,  Aria calda più,  Calore superiore e inf.

* 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. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

³ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

⁴ Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.


Impasto per torte

Torte/Dolci (accessori)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Biscotti (1 placca)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Biscotti (2 placche)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Biscotti di pasta frolla* (1 placca)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Biscotti di pasta frolla* (2 placche)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Torta alla ricotta (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (griglia, tortiera apribile, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Torta di mele coperta (griglia, tortiera apri- bile, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Torta di frutta con glassa (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Torta di frutta con glassa (1 placca)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Crostatina dolce (1 placca)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Modalità, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura,  Aria calda più,  Aria calda Eco,  Calore superiore e inf.,  Cottura intensa

* 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. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

³ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

⁴ Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

Tablelle di cottura

Impasto lievitato

Torte/Dolci (accessori)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Ciambella (griglia, stampo per ciambella, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Christstollen (dolce tipico natalizio) (1 placca)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Torta sbrisolona con/senza frutta (1 placca)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Torta di frutta (1 placca)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 placca)		160–170	1	2	25–35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (2 placche)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Pane bianco, senza stampo (1 placca)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Pane bianco (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Pane integrale (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Lievitazione impasto (griglia)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

Modalità, 🌡️ Temperatura, ⁵ Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura, Aria calda più, Calore superiore e inf.

- ¹ Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- ² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster
- ³ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- ⁴ 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.
- ⁵ Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

Impasto con olio e ricotta

Torte/Dolci (accessori)		🌡️ [°C]	⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Torta di frutta (1 placca)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (1 placca)		160–170	2	3	25–35
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (2 placche)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

Modalità, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura, Aria calda più, Calore superiore e inf.

¹ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

² Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

Impasto per pan di Spagna

Torte/Dolci (accessori)		🌡️ [°C]	⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Disco di pan di Spagna (2 uova) (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Disco di pan di Spagna (4–6 uova) (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Pan di Spagna leggero* (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		180	1	2	30–40
		150–170 ²	1	2	25–45
Pasta biscotto (1 placca)		180–190 ²	1	2	10–20

Modalità, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura, Aria calda più, Calore superiore e inf.













* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.
Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).






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. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

Tablelle di cottura

Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe


















Torte/Dolci (accessori)		 [°C]	 ⁵  ₁		 [min]
			+HFC	-HFC	
Bignè (1 placca)		160–170	1	2	30–40
Saccottini di pasta sfoglia (1 placca)		180–190	1	2	20–30
Saccottini di pasta sfoglia (2 placche)		180–190	1+3 ¹	1+3	20–30 ²
Amaretti (1 placca)		120–130	1	2	25–50
Amaretti (2 placche)		120–130	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
Meringa (1 placca, 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Meringa (2 placche, ciascuna con 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	1+3 ¹	1+3	150–180












 Modalità,  Temperatura, ⁵ Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Aria calda più



¹ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

² Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

Sfizioosità salate


















Pietanza (accessori)		Temperatura [°C]	Ripiano ⁵		Durata di cottura [min]
			+HFC	-HFC	
Crostatata salata (1 placca)		220–230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Torta di cipolle (1 placca)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, impasto lievitato (1 placca)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
Pizza, impasto con olio e ricotta (1 placca)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
Pizza surgelata, precotta (griglia)		200–210	1	2	20–25
Toast* (griglia)		300	–	3	6–9
Pietanza dorata/gratinata, ad es. toast (griglia su placca universale)		275 ³	2	3	3–6
Verdura grigliata (griglia su placca universale)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
Ratatouille (1 placca universale)		180–190	1	2	40–60
Patatine fritte, surgelate ¹ (placca Gourmet standard e AirFry forata)		180–190	2	3	30–35 ⁴
Crocchette, surgelate ¹ (placca Gourmet standard e AirFry forata)		180–190	2	3	23–25 ⁴










 Modalità,  Temperatura, ⁵ Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C),  durata di cottura,  Calore superiore e inf.,  Cottura intensa,  Aria calda più,  Aria calda Eco,  Grill grande,  Grill ventilato,  Altre | AirFry

- * Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.
- ¹ Attenersi alle istruzioni del produttore indicate sulla confezione.
- ² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- ³ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- ⁴ Girare la pietanza possibilmente a metà durata di cottura.

Tablelle di cottura

Manzo


Pietanza (accessori)		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Stufato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Filetto di manzo, ca. 1 kg (placca universale)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Filetto di manzo “al sangue”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Filetto di manzo, “cottura media”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Filetto di manzo “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (placca universale)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Roastbeef “al sangue”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Roastbeef “cottura media”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Roastbeef “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Burger/polpette* (griglia sul ripiano 4 e placca universale al ripiano 1)	 ²	300 ⁵	4	15–25 ⁹	–

 Modalità,  Temperatura,  ⁵₁ Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Aria calda più,  Calore superiore e inf.,  Aria calda Eco,  Grill grande


* 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 sul piano cottura.

³ Preiscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

⁴ Preiscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.

⁵ Preiscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

⁶ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).















⁷ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.








⁸ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.


⁹ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

¹⁰ Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Vitello


















Pietanza (accessori)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 ⁷ [°C]
Brasato di vitello, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Filetto di vitello, ca. 1 kg (placca universale)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	30–60	45–75
Filetto di vitello “rosato”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	50–60	45–48
Filetto di vitello “cottura media”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	80–90	54–57
Filetto di vitello “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	90–100	63–66
Sella di vitello “rosata”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	80–90	45–48
Sella di vitello “cottura media”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	100–130	54–57
Sella di vitello “ben cotta”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	130–140	63–66










 Modalità,  Temperatura, ⁵ Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Aria calda più,  Calore superiore e inf.

- ¹ Utilizzare la griglia e la placca universale.
- ² Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- ³ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- ⁴ Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- ⁵ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- ⁶ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁷ Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Tablelle di cottura

Maiale


Pietanza (accessori)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1 kg (casseroia con coperchio)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Arrosto di maiale con cotenna, ca. 2 kg (casseroia)		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Filetto di maiale, ca. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
Arrosto di maiale, ca. 1,5 kg (casseroia con coperchio)		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Costolette, ca. 1 kg (placca universale)		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
Costolette, ca. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
Polpettone, ca. 1 kg (placca universale)		170–180	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Pancetta/bacon ¹		300 ⁴	4	3–5	–
Salsiccia ¹		220 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–

 Modalità,  Temperatura, ⁵ Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Aria calda più,  Calore superiore e inf.,  Aria calda Eco,  Grill grande

¹ Utilizzare la griglia e la placca universale.

² Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.

³ Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.

⁴ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

⁵ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).

⁶ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.












⁷ Dopo metà durata di cottura versare ca. 0,5 l di liquido.






⁸ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.


⁹ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

¹⁰ Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Agnello, selvaggina



















Pietanza (accessori)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 ⁶ [°C]
Coscia di agnello con osso, ca. 1,5 kg (casseroia con coperchio)		170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Sella di agnello disossata (placca universale)	 ¹	180–190 ²	2 ⁴	10–20	53–80
Sella di agnello disossata (griglia e placca universale)	 ¹	95–105 ³	2 ⁴	40–60	54–66
Sella di cervo disossata (placca universale)	 ¹	160–170 ²	2 ⁴	70–90	60–81
Sella di capriolo disossata (placca universale)	 ¹	140–150 ²	2 ⁴	25–35	60–81
Coscia di cinghiale disossata, ca. 1 kg (casseroia con coperchio)	 ¹	170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90












 Modalità,  Temperatura, ⁵ Ripiano,  Durata di cottura, ⁶ Temperatura interna,  Calore superiore e inf.



- ¹ Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- ² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- ³ Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- ⁴ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- ⁵ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 50 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁶ Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Tablelle di cottura

Pollame, pesce















Pietanza (accessori)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁸ [°C]
Pollame, 0,8–1,5 kg (placca universale)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Pollo, ca. 1,2 kg (griglia su placca universale)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Pollame, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Pollame, ca. 4 kg (casseruola)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Coscia di pollo (placca per grigliare e arrostitire su placca universale)	 	190–200	2 ⁴	30–35	–
Pesce, 200–300 g, ad es. trote (placca universale)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Pesce, 1–1,5 kg, ad es. trote salmonate (placca universale)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Filetto di pesce in cartoccio, 200–300 g (placca universale)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Bastoncini di pesce, surgelati ¹ (placca Gourmet standard e AirFry forata)	 	220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–






 Modalità,  Temperatura, ⁵ Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Aria calda più,  Grill ventilato,  Calore superiore e inf.,  Aria calda Eco,  |  Altre | AirFry



- ¹ Attenersi alle istruzioni del produttore indicate sulla confezione.
- ² Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- ³ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- ⁴ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- ⁵ Girare la pietanza possibilmente a metà durata di cottura.
- ⁶ Versare ca. 0,25 l di liquido all'inizio del procedimento di cottura.
- ⁷ Trascorsi 30 minuti versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁸ Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test conformi a EN 60350-1

Pietanze test (accessori)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Small Cake (1 placca standard ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
Small Cake (2 placche standard ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Biscotti di pasta frolla (1 placca standard ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Biscotti di pasta frolla (2 placche standard ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Apple Pie (griglia ¹ , tortiera apribile ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Pan di Spagna leggero (griglia ¹ , tortiera apribile ² , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
	 ³	150–170 ⁴	1	2	25–45
Toast (griglia ¹)		300	–	3	6–9
Burger (griglia ¹ sul ripiano 4 e placca universale ¹ al ripiano 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

 Modalità, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura,  Aria calda più,  Calore superiore e inf.,  Grill grande

- ¹ Utilizzare esclusivamente accessori 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 la pietanza appena trascorsa la minore durata di cottura indicata.
- ⁴ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- ⁵ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- ⁶ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- ⁷ Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore. Se si dispone di più paia di guide estraibili FlexiClip, montarne solo un paio.
- ⁸ Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.
- ⁹ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.


Dati per gli istituti di controllo

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 Aria calda Eco .
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari.
Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili, come le guide 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 2861-60 B, H 2861-55 B
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	1,05 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	H 2xxx-60: 42,0 kg H 2xxx-55: 51,3 kg

Ricette programmi automatici

Di seguito le ricette relative ai programmi automatici.

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, consigliamo di utilizzare le quantità e gli accessori indicati nelle ricette.

Per trovare il ripiano di introduzione corretto, smontare le guide estraibili Flexi-Clip HFC 70-C prima di avviare un programma automatico.

Ricette programmi automatici

Torta di mele

Tempo di preparazione: 95 minuti
Per 12 fette

Per la farcia

500 g mele, acidule
2 cucchiaini di succo di limone

Per l'impasto

150 g di burro | morbido
150 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
3 uova, grandezza M
150 g di farina di frumento, tipo 405
½ cucchiaino di lievito in polvere per dolci

Per la placca

1 cucchiaino di burro

Per spolverare

1 cucchiaino di zucchero a velo

Accessori

Griglia
Tortiera apribile, Ø 26 cm
Colino, fine

Preparazione

Sbucciare le mele e tagliarle in quattro parti. Sul lato convesso, ricavare dei pezzettini a una distanza di circa 1 cm, irrorare con succo di limone e mettere da parte.

Imburrare la tortiera.

Mescolare burro, zucchero e zucchero vanigliato per circa 2 minuti fino a ottenere un composto cremoso. Mescolare ogni uovo per circa ½ minuto.

Mescolare la farina con il lievito e aggiungere agli altri ingredienti.


Versare l'impasto nella tortiera in modo uniforme. Premere leggermente nell'impasto le mele con la parte arcuata verso l'alto.

Infornare la tortiera sulla griglia del vano cottura e cuocere la torta.

Fare raffreddare la torta per 10 minuti nella tortiera. Infine, staccare il bordo dello stampo e lasciare raffreddare il dolce sulla griglia. Spolverare con zucchero a velo.

Impostazione

Programma automatico

 | Torta di mele pasta fine

Durata del programma: 55 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 165–175 °C

Preriscaldare: no

Durata cott.: 45–55 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Consiglio

Invece di spolverare con lo zucchero a velo, è possibile spalmare un leggero strato di confettura di albicocca, dopo averne scaldata leggermente una piccola quantità, avendo cura di eliminare tutti i grumi.

Base di pan di Spagna

Tempo di preparazione: 75 minuti
Per 12 fette

Per l'impasto

4 uova, grandezza M
4 cucchiaini di acqua | calda
175 g di zucchero
200 g di farina di frumento, tipo 405
1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci

Per la placca

1 cucchiaino di burro

Accessori

Griglia
Colino, fine
Tortiera apribile, Ø 26 cm
Carta forno

Preparazione

Separare gli albumi dai tuorli. Montare a neve ben ferma gli albumi con l'acqua. Incorporare lentamente lo zucchero. Sbattere i tuorli e aggiungerli al composto.

Infornare la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Setacciare la farina con il lievito in polvere e aggiungerla al composto, incorporandola delicatamente con una frusta.

Imburrare la base della tortiera apribile e foderarla con la carta forno. Versare il composto nella tortiera e livellare la superficie.


Infornare il pan di Spagna nel vano cottura e cuocere fino a doratura.

A cottura ultimata, far raffreddare la base per 10 minuti nello stampo. Infine, estrarre il dolce dallo stampo e lasciarlo raffreddare sulla griglia. Tagliare la base in orizzontale due volte, così da ottenere tre dischi.

Distribuire la farcia preparata.

Impostazione

Programma automatico

 | Base di pan di Spagna
Durata del programma: 36 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 160–170 °C

Preriscaldare: sì

Durata cott.: 30–40 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Consiglio

Per preparare una base di pan di Spagna al cioccolato, aggiungere al composto di farina 2–3 cucchiaini di cacao in polvere.

Ricette programmi automatici

Farce per la base di pan di Spagna

Tempo di preparazione: 30 minuti

Per la farcia con panna e ricotta

500 g di ricotta, con il 20 % di grassi sulla sostanza secca
100 g di zucchero
100 ml di latte, con il 3,5 % di grassi
8 g di zucchero vanigliato
1 limone | solo il succo
6 fogli di gelatina, chiara
500 g di panna

Per spolverare

1 cucchiaino di zucchero a velo

Per la farcia al cappuccino

100 g di cioccolato, fondente
500 g di panna
6 fogli di gelatina, chiara
80 ml di caffè espresso
80 ml di liquore al caffè
16 g di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di cacao

Per spolverare

1 cucchiaino di cacao

Accessori

Alzata per torte
Colino, fine

Preparazione della farcia con panna e ricotta

Per la farcia con panna e ricotta, mescolare la ricotta, lo zucchero, il latte, lo zucchero vanigliato e il succo di limone. Immergere la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla al microonde o sulla zona di cottura a fiamma bassa. Incorporare alla gelatina una piccola parte di composto di ricotta e mescolare. Aggiungere al composto di ricotta rimasto e mettere in frigorifero. Montare a neve la panna e incorporarla al compo-

sto di ricotta.

Posizionare la prima base di pan di Spagna su un'alzata per torte, stendere una parte del composto di ricotta, poi sovrapporre la seconda base da coprire con il composto di ricotta, fino a terminare con la terza base di pan di Spagna. Riporre la torta in frigorifero. Prima di servire, spolverare con lo zucchero a velo.

Preparazione della farcia al cappuccino

Per la farcia al cappuccino fondere il cioccolato. Montare la panna e metterne da parte un po' per spennellare la parte superiore. Immergere la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla al microonde o sulla zona di cottura a fiamma bassa, poi lasciarla raffreddare. Mescolare la metà del caffè espresso e del liquore al caffè con la gelatina e aggiungere alla panna.

Dividere a metà il composto di caffè e panna. Aggiungere a una metà lo zucchero vanigliato, aggiungere all'altra il cioccolato e il cacao.

Posizionare la prima base di pan di Spagna su un'alzata per torte, bagnare con poco liquore al caffè e espresso e distribuirvi il composto di panna scuro. Sovrapporre la seconda base di pan di Spagna, bagnare con il restante liquido e distribuirvi il composto di panna chiaro. Coprire con il terzo disco, spalmare sopra la panna messa da parte e spolverare con il cacao.

Consiglio

Per conferire un tocco fruttato, aggiungere alla farcia con panna e ricotta qualche scorza di limone grattugiata e 300 g di spicchi di mandarino sgocciolati o pezzetti di albicocche.

Torta marmorizzata

Tempo di preparazione: 80 minuti
Per 18 fette

Per l'impasto

250 g di burro | morbido
200 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
4 uova, grandezza M
200 g di panna acida
400 g di farina di frumento, tipo 405
16 g di lievito in polvere per dolci
1 pizzico di sale
3 cucchiaino di cacao

Per la placca

1 cucchiaino di burro

Accessori

Stampo per ciambelle Ø 26 cm
Griglia

Preparazione

Mescolare burro, zucchero e zucchero vanigliato fino a ottenere un composto cremoso. Incorporare le uova una a una, mescolando per circa ½ minuto. Aggiungere la panna acida. Mescolare la farina con il lievito e il sale e aggiungere ai restanti ingredienti.

Ungere lo stampo per ciambelle e versarvi metà dell'impasto.


Aggiungere il cacao alla metà restante dell'impasto. Distribuire l'impasto scuro nell'impasto chiaro. Passare una forchetta con un movimento a spirale attraverso l'impasto.

Infornare la ciambella sulla griglia del vano cottura e cuocere la torta.


Fare raffreddare la torta per 10 minuti nella tortiera. Infine, estrarre il dolce dallo stampo e lasciarlo raffreddare sulla griglia.

Impostazione

Programma automatico

 | Torta marmorizzata
Durata del programma: 55 minuti

Manuale

Modalità: 
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldare: no
Durata cott.: 50–60 minuti
Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Ricette programmi automatici

Torta sbrisolona alla frutta

Tempo di preparazione: 150 minuti
Per 20 fette

Per l'impasto

42 g di lievito fresco
150 ml di latte con il 3,5 % di grassi | tiepido
450 g di farina di frumento, tipo 405
50 g di zucchero
90 g di burro | morbido
1 uovo, grandezza M

Per la farcia

1,25 kg di mele

Per la granella

240 g di farina di frumento, tipo 405
150 g di zucchero
16 g di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di cannella
150 g di burro | morbido

Accessori

Placca standard o placca universale

Preparazione

Sciogliere il lievito con un po' di latte, mescolando. Lavorare insieme farina, zucchero, burro e uovo fino a ottenere un impasto liscio.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, ricoprire con un panno umido e inserirla nel vano cottura. Proseguire come indicato nelle impostazioni della fase di lievitazione 1.

Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliare a spicchi.

Lavorare per breve tempo l'impasto e distenderlo sulla placca standard o universale. Distribuire uniformemente le mele sull'impasto. Per la granella impastare la farina con lo zucchero, lo zuc-

chero vanigliato e la cannella e lavorare il tutto con il burro. Distribuire sulle mele.

Infornare la torta e far lievitare in base alle impostazioni della fase 2 di lievitazione.

Cuocere fino a doratura.

Impostazione

far lievitare la pasta

Fase di lievitazione 1

Modalità: 

Temperatura: 30 °C

Tempo di lievitazione: 30–45 minuti

Fase di lievitazione 2

Modalità: 

Temperatura: 30 °C

Tempo di lievitazione: 30 minuti


Cuocere la torta

Programma automatico

 | Torta frutta e granella

Durata del programma: 44 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 180–190 °C

Preriscaldare: no

Durata cott.: 40–50 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Consiglio

Al posto delle mele, è possibile utilizzare 1 kg di prugne o di ciliegie senza nocciolo.

Biscotti con stampini

Tempo di preparazione: 135 minuti
Per 70 pezzi (2 placche)

Ingredienti

250 g di farina di frumento, tipo 405
½ cucchiaino di lievito in polvere per dolci
80 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
1 fialetta all'aroma di rum
3 cucchiari di acqua
120 g di burro | morbido

Accessori

Matterello
Stampini per biscotti
2 placche standard o universali

Preparazione


Mescolare la farina, il lievito in polvere, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Lavorare il tutto con gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e riporre in frigorifero per almeno 60 minuti.

Stendere la pasta con uno spessore di circa 3 mm, ritagliare i biscotti con gli stampini e disporli sulla placca standard o universale.

Infornare i biscotti con stampini nel vano cottura e cuocere.

Impostazione

Programma automatico

 | Biscotti con stampini |

1 placca/2 placche

Durata del programma 1 placca: 25 minuti

Durata del programma 2 placche:
26 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 140–150 °C

Preriscaldare: no

Durata cott.: 25–35 minuti

Ripiano 1 placca:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Ripiano 2 placche:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Consiglio

La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 placche. Per 1 placca, dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.

Ricette programmi automatici

Biscotti di pasta frolla

Tempo di preparazione: 50 minuti
Per 50 pezzi (2 placche)

Ingredienti

160 g di burro | morbido
50 g di zucchero di canna
50 g di zucchero a velo
8 g di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
200 g di farina di frumento, tipo 405
1 uovo, grandezza M | solo l'albume

Accessori

Sac à poche
Beccuccio a forma di stella, 9 mm
2 placche standard o universali

Preparazione


Lavorare il burro fino a ottenere una crema. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e il sale, mescolare il tutto fino a ottenere un composto morbido. Aggiungere la farina e, per ultimo, l'albume.

Inserire l'impasto in una tasca per pasticciare e ottenere strisce lunghe ca. 5–6 cm sulle placche.

Infornare i biscotti nel vano cottura e cuocere fino a doratura.


Impostazione

Programma automatico


 | Frollini | 1 placca/2 placche
Durata del programma 1 placca: 24 minuti
Durata del programma 2 placche: 31 minuti

Manuale

Per 1 placca

Modalità: 
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldare: no
Durata cott.: 20–30 minuti
Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Per 2 placche

Modalità: 
Temperatura: 140–150 °C
Preriscaldare: no
Durata cott.: 25–35 minuti
Ripiano: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Consiglio

La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 placche. Per 1 placca, dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.

Muffin alle noci

Tempo di preparazione: 95 minuti
Per 12 muffin

Ingredienti

80 g di uvetta
40 ml di rum
120 g di burro | morbido
120 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
2 uova, grandezza M
140 g di farina di frumento, tipo 405
1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci
120 g di gherigli di noci | tritati grossolanamente

Accessori

Stampo per 12 muffin da Ø 5 cm
Pirottini di carta, Ø 5 cm
Griglia

Preparazione

Lasciar riposare l'uvetta nel rum per 30 minuti circa.

Lavorare il burro fino a ottenere una crema. Aggiungere uno dopo l'altro lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Mescolare la farina e il lievito in polvere e incorporarli all'impasto. Aggiungere le noci. Infine, aggiungere anche l'uvetta con il rum.

Disporre i pirottini di carta nella placca per muffin. Distribuire 2 cucchiaini di impasto in ogni pirottino.

Infornare la placca per muffin sulla griglia nel vano cottura e cuocere.

Impostazione

Programma automatico

 | Muffin alle noci

Durata del programma: 37 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 150–160 °C

Preriscaldare: no

Durata cott.: 30–40 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Ricette programmi automatici

Pizza (impasto lievitato)

Tempo di preparazione: 90 minuti
Per 4 porzioni

Per l'impasto

30 g di lievito fresco
170 ml di acqua | tiepida
300 g di farina di frumento, tipo 405
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di timo, tritato
1 cucchiaio di origano, tritato
1 cucchiaio d'olio

Per la farcia

2 cipolle
1 spicchio d'aglio
400 g di pomodori pelati in pezzi
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di origano, tritato
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di sale
Pepe
125 g di mozzarella
125 g di formaggio Gouda, grattugiato

Per arrostire

1 cucchiaio di olio di oliva

Accessori

Placca standard o placca universale

Preparazione

Sciogliere il lievito con l'acqua, mescolando. Lavorare insieme alla farina con zucchero, sale, timo, origano e olio per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola e ricoprire con un panno umido. Far lievitare a temperatura ambiente per circa 20 minuti.

Per la farcia, tagliare a dadini piccoli la cipolla e l'aglio. Scaldare l'olio in una padella. Far appassire le cipolle e l'aglio. Aggiungere i pomodori, il concentrato, lo zucchero, l'origano, l'alloro e il sale.

Lasciare cuocere la salsa per 5 minuti a fiamma bassa.

Rimuovere l'alloro e aggiustare con sale e pepe. Tagliare la mozzarella a fettine.

Srotolare l'impasto sulla placca standard o universale. Far lievitare a temperatura ambiente per circa 10 minuti.

Avviare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Distribuire la salsa sull'impasto. Lasciare un bordo libero di circa 1 cm. Aggiungere la mozzarella e il formaggio Gouda.

Infornare la pizza e cuocere.

Impostazione

Programma automatico

 | Pizza | Pasta lievitata

Durata del programma: 32 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 200–210 °C

Preriscaldare: sì

Durata cott.: 20–30 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Consiglio

In alternativa, farcire la pizza a piacere anche con prosciutto, salame, funghi, cipolle o tonno.

Pizza (impasto con olio e ricotta)

Tempo di preparazione: 60 minuti
Per 4 porzioni

Per l'impasto

120 g di ricotta, con il 20 % di grassi sulla sostanza secca
4 cucchiaini di latte, con il 3,5 % di grassi
4 cucchiaini d'olio
2 uova, grandezza M | solo il tuorlo
1 cucchiaino di sale
1½ cucchiaino di lievito in polvere per dolci
250 g di farina di frumento, tipo 405

Per la farcia

2 cipolle
1 spicchio d'aglio
400 g di pomodori pelati in pezzi
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di origano
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di sale
Pepe
125 g di mozzarella
125 g di formaggio Gouda, grattugiato

Per arrostire

1 cucchiaio di olio di oliva

Accessori

Placca standard o placca universale

Preparazione

Per la farcia, tagliare a dadini piccoli la cipolla e l'aglio. Scaldare l'olio in una padella. Far appassire le cipolle e l'aglio. Aggiungere i pomodori, il concentrato, lo zucchero, l'origano, l'alloro e il sale.

Lasciare cuocere la salsa per 5 minuti a fiamma bassa.

Rimuovere la foglia di alloro. Aggiustare con sale e pepe. Tagliare la mozzarella a fettine.

Per l'impasto, mescolare la ricotta con il latte, l'olio, il tuorlo e il sale. Mescolare la farina al lievito in polvere. Prelevarne metà e aggiungerla all'impasto. Poi aggiungere la parte restante.

Srotolare l'impasto sulla placca standard o universale.


Avviare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Distribuire la salsa sull'impasto. Lasciare un bordo libero di circa 1 cm. Aggiungere la mozzarella e il formaggio Gouda.

Infornare la pizza e cuocere.

Impostazione

Programma automatico

 | Pizza | Pasta con olio e ricotta
Durata del programma: 33 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 180–190 °C

Preriscaldare: sì

Durata cott.: 25–35 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Consiglio

In alternativa, farcire la pizza a piacere anche con prosciutto, salame, funghi, cipolle o tonno.

Ricette programmi automatici

Pollo

Tempo di preparazione: 95 minuti

Per 2 porzioni

Ingredienti

1 pollo, pronto da cucinare (da 1,2 kg)

2 cucchiai d'olio

1½ cucchiaino di sale

2 cucchiaini di paprica dolce, in polvere

1 cucchiaino di curry

Accessori

Griglia

Stampo, 22 x 29 cm

Spago da cucina

Preparazione

Mescolare l'olio con sale, paprica e curry e spennellare il pollo con il composto.

Legare con lo spago da cucina le cosce di pollo e sistemarle nello stampo con il petto rivolto verso l'alto.

Disporre lo stampo sulla griglia e inserire il tutto nel vano cottura in modo tale che le cosce siano rivolte verso lo sportello. Cuocere il pollo.

Impostazione

Programma automatico

 | Pollastrello

Durata del programma: 80 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 180–190 °C

Preriscaldare: no

Durata cott.: 75–85 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Filetto di manzo (arrosto)

Tempo di preparazione: 65 minuti
Per 4 porzioni

Per il filetto di manzo

1 kg di filetto di manzo, pronto da cucinare
2 cucchiaini d'olio
1 cucchiaino di sale
Pepe

Per arrostitire

2 cucchiaini d'olio

Accessori

Placca universale

Preparazione

Avviare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Riscaldare l'olio in una padella e rosolare il filetto di manzo su tutti i lati per 1 minuto per lato.

Rimuovere il filetto di manzo. Mescolare l'olio con sale e pepe e spennellare il filetto di manzo con il composto.

Disporre il filetto di manzo sulla placca universale e infornare nel vano cottura. Cuocere il filetto di manzo.

Impostazione

Programma automatico

 | Filetto di manzo

Durata del programma:

Al sangue: 36 minuti

Media: 43 minuti

Ben cotta: 59 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 180–190 °C

Preriscaldare: sì

Durata cott.: 20–30 minuti (Al sangue),
35–45 minuti (Media), 50–60 minuti
(Ben cotta)

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Ricette programmi automatici

Trota

Tempo di preparazione: 65 minuti
Per 4 porzioni

Per le trote

4 trote (250 g cad.), pronte da cucinare
2 cucchiaini di succo di limone
Sale
Pepe

Per il ripieno

200 g di champignon, freschi
½ cipolla
1 spicchio d'aglio
25 g di prezzemolo
Sale
Pepe

Per condire

3 cucchiaini di burro

Accessori

Placca universale

Preparazione

Versare alcune gocce di limone sulle trote. Salare e pepare all'interno e all'esterno.

Pulire i funghi per il ripieno. Tritare finemente la cipolla, l'aglio, i funghi, il prezzemolo e mescolarli. Insaporire il trito con sale e pepe.

Avviare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Riempire le trote con il mix e disporle le une vicine alle altre sulla placca universale. Coprire con fiocchetti di burro.

Infornare la placca universale nel vano cottura. Cuocere le trote.


Impostazione

Programma automatico

 | Trota

Durata del programma: 36 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 210–220 °C

Preriscaldare: sì

Durata cott.: 20–30 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Consiglio

Servire le trote con le fettine di limone e il burro rosolato.

Filetto di salmone

Tempo di preparazione: 40 minuti
Per 4 porzioni

Per il filetto di salmone

4 filetti di salmone (200 g cad.), pronti da cucinare
2 cucchiaini di succo di limone
Sale
Pepe

Per condire

3 cucchiaini di burro

Per spolverizzare

1 cucchiaino di aneto tritato

Accessori

Placca universale

Preparazione

Avviare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Disporre i filetti di salmone sulla placca universale. Irrorare con il succo di limone. Condire con sale e pepe. Ricoprire i filetti di salmone con fiocchetti di burro e cospargere di aneto.

Inserire la placca universale nel vano cottura e cuocere il salmone.

Impostazione

Programma automatico

 | Filetto di salmone

Durata del programma: 27 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 200–210 °C

Preriscaldare: sì

Durata cott.: 10–20 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Ricette programmi automatici

Trota salmonata

Tempo di preparazione: 65 minuti

Per 4 porzioni

Per la trota salmonata

1 trota salmonata (da 1 kg), intera, pronta da cucinare

1 limone | solo il succo

Sale

Per il ripieno

2 scalogni

2 spicchi d'aglio

2 fette di pane da toast

50 g di capperi, piccoli

1 uovo, grandezza M | solo il tuorlo

2 cucchiaini di olio di oliva

Sale

Pepe

Peperoncino in polvere

Accessori

Stuzzicadenti

Placca universale

Preparazione

Versare alcune gocce di limone sulla trota salmonata. Salare all'interno e all'esterno.

Per il ripieno, tagliare a dadini gli scalogni, l'aglio e il pane da toast. Mescolare capperi, tuorlo, olio d'oliva, scalogni, aglio e pane da toast. Insaporire con sale, pepe e peperoncino.


Avviare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Riempire la trota salmonata con la farcia. Chiudere con gli stuzzicadenti.

Disporre la trota salmonata sulla placca universale e infornare nel vano cottura. Cuocere la trota salmonata.


Impostazione

Programma automatico

 | Trota salmonata

Durata del programma: 46 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 210–220 °C

Preriscaldare: sì

Durata cott.: 30–40 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Sformato di patate e formaggio

Tempo di preparazione: 90 minuti
Per 4 porzioni

Per lo sformato

600 g di patate, farinose
75 g di formaggio Gouda, grattugiato

Per la placca

1 spicchio d'aglio

Per il ripieno

250 g di panna
1 cucchiaino di sale
Pepe
Noce moscata

Per spolverizzare

75 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori

Stampo, Ø 26 cm
Griglia

Preparazione

Strofinare l'aglio nello stampo.

Per il ripieno, unire la panna, il sale, il pepe e la noce moscata.

Pelare le patate e tagliarle a fettine di 3–4 mm. Mescolare le patate con il formaggio Gouda e il ripieno, e versare tutto nello stampo.

Cospargere di Gouda.

Infornare lo sformato di patate e formaggio sulla griglia del vano cottura e lasciare dorare.

Impostazione

Programma automatico

 | Gratin di patate

Durata del programma: 50 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 180–190 °C

Preriscaldare: no

Durata cott.: 55–65 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Ricette programmi automatici

Lasagne

Tempo di preparazione: 125 minuti

Per 4 porzioni

Per le lasagne

8 fogli di pasta per lasagne (senza precottura)

Per il ragù

50 g di pancetta affumicata, stagionata | tagliata a dadini piccoli

375 g di carne macinata, metà di vitello e metà di maiale

2 cipolle | a dadini

800 g di pomodori in barattolo, pelati

30 g di concentrato di pomodoro

125 ml di brodo

1 cucchiaino di timo, fresco | tritato

1 cucchiaino di origano, fresco | tritato

1 cucchiaino di basilico, fresco | tritato

Sale

Pepe

Per la salsa agli champignon

20 g di burro

1 cipolla | a dadini

100 g di champignon freschi | a fettine

2 cucchiaini di farina di frumento, tipo 405

250 g di panna

250 ml di latte, con il 3,5 % di grassi

Sale

Pepe

Noce moscata

2 cucchiaini di prezzemolo, fresco | tritato

Per spolverizzare

200 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori

Stampo, 32 x 22 cm

Griglia

Preparazione

Per il ragù al pomodoro, scaldare una padella antiaderente. Rosolare i dadini di pancetta, aggiungere la carne maci-

nata e continuare a rosolare mescolando. Aggiungere le cipolle e stufare. Tagliare a pezzettini i pomodori. Aggiungere i pomodori, il succo e il concentrato di pomodoro e il brodo. Insaporire con le erbe, il sale e il pepe. Lasciare cuocere per circa 5 minuti a fiamma bassa.

Per la salsa agli champignon, stufare le cipolle nel burro. Aggiungere gli champignon e rosolare brevemente. Cospargere di farina, quindi mescolare. Allungare con la panna e il latte. Salare, pepare e insaporire con la noce moscata. Lasciare cuocere la salsa per circa 5 minuti a fiamma bassa. Infine aggiungere il prezzemolo.

Per le lasagne, disporre a strati nello stampo i seguenti ingredienti:

- un terzo di ragù
- 4 fogli di lasagne
- un terzo di ragù
- la metà della salsa agli champignon
- 4 fogli di lasagne
- un terzo di ragù
- la metà della salsa agli champignon

Ricoprire le lasagne con il Gouda, infornare sulla griglia del vano cottura e lasciare dorare.

Impostazione

Programma automatico

 | Lasagne

Durata del programma: 55 minuti

Manuale

Modalità: 

Temperatura: 185–195 °C

Preriscaldare: no

Durata cott.: 55–65 minuti

Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Di seguito sono riportate le ricette relative alla modalità AirFry.

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, consigliamo di utilizzare le quantità e gli accessori indicati nelle ricette.

Ricette con frittura ad aria

Falafel con salsa allo yogurt

Tempo di preparazione: 60 minuti + 12 ore di tempo di riposo

Per 4 porzioni

Per i falafel

250 g di ceci, secchi
2 l di acqua
2 cipolle | tagliate a dadini
2 spicchi d'aglio | tritati finemente
30 g di prezzemolo | tritato
2 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaio di olio di oliva
50 g di sesamo (tahina)
1 cucchiaino di coriandolo, macinato
1 cucchiaino di origano
½ cucchiaino di Ras el hanout
1 cucchiaino di cumino
1½ cucchiaino di sale
1 pdc di pepe
1 punta di peperoncino
60 g di farina di frumento, tipo 405
1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci

Per la salsa allo yogurt

500 g di yogurt con il 3,5 % di grassi
100 g di formaggio fresco
1 cucchiaino di sesamo (tahina)
3 cucchiaini di succo di limone
20 g di prezzemolo | tritato
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe

Accessori

Colino
Frullatore con lama da taglio
Frustra con gancio
Placca Gourmet standard e AirFry forata

Preparazione

Mettere in ammollo i ceci in acqua per almeno 12 ore.

Per la salsa allo yogurt, mescolare bene tutti gli ingredienti e conservare in frigorifero.

Scolare i ceci con un colino.

Mettere nel frullatore il prezzemolo, le cipolle, l'aglio, il succo di limone, l'olio, la tahina e le spezie. Aggiungere gradualmente i ceci. Ogni tanto mescolare l'impasto con un cucchiaio.

Versare l'impasto in una ciotola. Mescolare la farina e il lievito e impastare il tutto. Formare 24 palline dall'impasto. Appiattire leggermente le palline con la mano e disporle sulla placca Gourmet standard e AirFry forata. Infine, infornare nel vano cottura e cuocere fino a doratura.

Impostazioni

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Durata di cottura: 18 minuti

Ripiano: 2

Patatine fritte e patate fritte dolci

Tempo di preparazione: 50 minuti

Per 4 porzioni

Per le patate

500 g di patate, non farinose | a fiammifero (circa 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g di patate dolci | a fiammifero (circa 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml di olio di semi di girasole

Per il dip

150 g di yogurt greco

150 g di latticello

¼ limone | buccia e succo

½ mazzetto di aneto

¼ cucchiaino di rosmarino essiccato

¼ cucchiaino di origano essiccato

½ cucchiaino di cipolla essiccata

¼ cucchiaino di aglio essiccato

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

Per il condimento

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di paprica in polvere, affumicata

½ cucchiaino di cipolla essiccata

½ cucchiaino di aglio essiccato

Accessori

Pentola

Canovaccio

Placca Gourmet standard e AirFry forata

Preparazione

Portare l'acqua a ebollizione sul piano cottura. Sbollentare i bastoncini di patate in acqua bollente per 3 minuti. Quindi sciacquarli sotto l'acqua fredda e asciugarli con un panno da cucina.

Marinare i bastoncini di patate con l'olio di girasole. Quindi disporli sulla placca Gourmet standard e AirFry forata e cuocere secondo le impostazioni. Voltare dopo 15 minuti e continuare a cuocere per altri 10 minuti.

Per la salsa, mescolare tutti gli ingredienti e aggiustare con sale e pepe. Conservare la salsa in frigorifero fino al momento di servirla.

Per il condimento, mescolare tutte le spezie e metterle da parte.

Al termine della durata di cottura, condire generosamente le patatine e servirle con la salsa.

Impostazioni

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 220 °C

Durata di cottura: 25 minuti

Ripiano: 2

Ricette con frittura ad aria

Bastoncini di tofu al sesamo

Tempo di preparazione: 35 minuti

Per 3 porzioni

Ingredienti

400 g di tofu
3 cucchiai di salsa Teriyaki
4 cucchiai di sesamo (tahina)
2 cucchiaino di olio vegetale
2 cucchiai di sciroppo di agave
1 cucchiaino di semi di sesamo, bianco
1 cucchiaino di semi di sesamo nero
1 cucchiaino di amido di mais
3 cucchiai di pangrattato

Accessori

Carta da cucina
Placca per grigliare e arrostitire
Placca universale

Preparazione

Tagliare il tofu a fette spesse 1 cm e schiacciarle bene tra la carta da cucina. Tagliare quindi le fette di tofu in bastoncini larghi 1 cm e lunghi 3 cm. Strizzare nuovamente i bastoncini tra la carta da cucina in modo che rimanga meno umidità possibile nel tofu. Lasciare riposare i bastoncini sulla carta da cucina per 15 minuti.

Mescolare la salsa teriyaki, la tahina, l'olio e lo sciroppo d'agave. Mescolare questa salsa con i semi di sesamo.

Mettere i bastoncini di tofu in una ciotola e cospargerli con l'amido di mais. Mescolare all'interno della ciotola fino a distribuire uniformemente l'amido di mais sui bastoncini di tofu. Preriscaldare il forno in base alle impostazioni.

Aggiungere la salsa alla ciotola con i bastoncini di tofu e mescolare il tutto. Quindi cospargere con il pangrattato e

mescolare bene. Posizionare la placca per grigliare e arrostitire nella placca universale e distribuirvi i bastoncini di tofu in modo che non si tocchino. Mettere i bastoncini di tofu nel vano cottura preriscaldato e cuocere.

Impostazioni: preriscaldamento

Modalità:  | Booster

Temperatura: 190 °C

Impostazioni: cottura di bastoncini di tofu al sesamo

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 190 °C

Durata di cottura: 7 minuti

Ripiano: 2

Patate al forno con formaggio, cipollotti e speck

Tempo di preparazione: 70 minuti

Per 4 porzioni

Per le patate

4 patate al forno (200 g)

2 cucchiai d'olio

2 cucchiaini di sale

Per il dip

150 g di panna acida

30 g di erba cipollina | ad anellini

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

1 pizzico di noce moscata

Per la farcia

100 g di speck | a cubetti

½ mazzetto di cipollotti | ad anelli sottili

200 g di formaggio saporito (ad es.

Gruyère, Sbrinz, Emmentaler) | grattugiato

Accessori

Placca per grigliare e arrostitire

Placca universale

Preparazione

Lavare e asciugare accuratamente le patate. Bucherellare più volte le patate con una forchetta. Infine frizionare abbondantemente con olio e sale. Posizionare la placca per grigliare e arrostitire nella placca universale e distribuirvi le patate, quindi cuocerle in base alla fase di cottura 1 e 2.

Nel frattempo, per la salsa, mescolare la panna acida con l'erba cipollina. Aggiustare con sale, pepe e noce moscata.

Per la guarnizione, soffriggere lo speck a fuoco medio fino a renderlo croccante. Preparare i cipollotti.

Dopo la fase di cottura 2, togliere le patate dal forno. Tagliarle delicatamente a metà e rimetterle sulla placca per grigliare e arrostitire con il lato tagliato rivolto verso l'alto. Cospargere di formaggio e infornare secondo la fase di cottura 3 fino alla doratura.

Servire le patate dorate con cipollotti, speck e salsa.

Impostazioni

Fase di cottura 1

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Durata di cottura: 20 minuti

Ripiano: 2

Fase di cottura 2

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Durata di cottura: 30 minuti

Fase di cottura 3

Modalità: 

Temperatura: 180 °C

Durata di cottura: 10 minuti

Ripiano: 3

Ricette con frittura ad aria

Patate al forno con feta, tzatziki e insalata greca

Tempo di preparazione: 70 minuti

Per 4 porzioni

Per le patate

4 patate al forno (200 g)

2 cucchiai d'olio

2 cucchiaini di sale

Per lo tzatziki

½ cetriolo

¼ cucchiaino di sale

200 g di yogurt greco

1 spicchio d'aglio | tritato finemente

¼ cucchiaino di sale

1 pizzico di pepe

½ limone | buccia e succo

Per l'insalata

½ cetriolo | tagliato a dadini

3 pomodori | a dadini

1 peperone, giallo | a dadini piccoli

1 peperone, rosso | a dadini piccoli

1 cipolla rossa | tritata finemente

Per il condimento

½ cucchiaino di sale

1 pizzico di pepe

½ limone | solo il succo

1 cucchiaio di aneto | tritato

Per la farcia

200 g di Feta | sbriciolata

Accessori

Placca per grigliare e arrostitre

Placca universale

Preparazione

Lavare e asciugare accuratamente le patate. Bucherellare più volte le patate con una forchetta. Infine frizionare abbondantemente con olio e sale. Posizionare la placca per grigliare e arrostitre nella placca universale e distribuirvi le patate, quindi cuocerle in base alla fase di cottura 1 e 2.

Nel frattempo, per lo tzatziki, grattugiare il cetriolo, salare e lasciare riposare per 10 minuti.

Spremere il liquido dal cetriolo. Mescolare il cetriolo strizzato con lo yogurt e l'aglio. Aggiustare con sale, pepe, succo di limone e scorza di limone.

Per l'insalata, mettere la verdura in una ciotola.

Per il condimento, mescolare sale, pepe, aneto, succo di limone e olio d'oliva. Versare il condimento sull'insalata. Mettere da parte fino al momento di servire.

Dopo la fase di cottura 2, togliere le patate dal forno. Tagliarle delicatamente a metà e rimetterle sulla placca per grigliare e arrostitre con il lato tagliato rivolto verso l'alto. Cospargere di feta e infornare secondo la fase di cottura 3 fino alla doratura.

Servire le patate dorate con tzatziki e insalata.

Impostazioni

Fase di cottura 1

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Durata di cottura: 20 minuti

Ripiano: 2

Fase di cottura 2

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Durata di cottura: 30 minuti

Fase di cottura 3

Modalità: 

Temperatura: 180 °C

Durata di cottura: 10 minuti

Ripiano: 3

Crocchette di zucchine con salsa al formaggio erborinato e peperoncino

Tempo di preparazione: 55 minuti

Per 2 porzioni

Per la verdura

2 zucchine

3 uova, grandezza M

50 ml di latte, con il 3,5 % di grassi

2 cucchiai di olio di semi di girasole

200 g di farina di Panko

2 cucchiaini di sale

½ cucchiaino di aglio in polvere

½ cucchiaino di cipolla granulata

¼ cucchiaino di pepe nero | macinato grossolanamente

100 g di formaggio di montagna | grattugiato

100 g di farina di frumento, tipo 405

Per la salsa al formaggio erborinato

150 g di formaggio erborinato, dal sapore intenso

2 cucchiai di maionese

80 g di yogurt con il 3,5 % di grassi

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

¼ cucchiaino di paprica in polvere, affumicata

Per servire

1 cucchiaino di salsa sriracha

Accessori

Placca per grigliare e arrostitire

Frullatore a immersione

Placca universale

Preparazione

Tagliare le zucchine a metà in senso trasversale e tagliare ogni metà in 8 tocchetti uniformi.

In una ciotola poco profonda, sbattere bene le uova, il latte e l'olio.

In un'altra ciotola, mescolare la farina di panko, le spezie e il formaggio di montagna. Mettere la farina in una terza ciotola. Impanare quindi i tocchetti di zucchine.

A tal fine, passare i tocchetti di zucchine prima nella farina e poi nel composto di uova. Quindi ricoprire uniformemente con il composto di panko. Per un'impanatura particolarmente uniforme e croccante, passare i tocchetti una seconda volta nella miscela di uova e panko.

Posizionare la placca per grigliare e arrostitire nella placca universale, disporre i tocchetti di zucchine uno accanto all'altro e cuocere secondo le impostazioni. Voltare dopo 15 minuti e continuare a cuocere per altri 10 minuti.

Per la salsa, ridurre in purea tutti gli ingredienti per circa 1 minuto. Una lavorazione troppo lunga può causare la separazione della salsa. Conservare la salsa in frigorifero fino al momento di servirla.

Servire le crocchette di zucchine con la salsa e irrorarle con la salsa sriracha.

Impostazioni

Modalità:  | Air Fry

Temperatura: 205 °C

Durata di cottura: 25 minuti

Ripiano: 2

Ricette con frittura ad aria

Mais alla griglia con salsa hoisin e insalata coleslaw

Tempo di preparazione: 40 minuti

Per 4 porzioni

Per il condimento

100 g di maionese

1 cucchiaino di aceto di mele

1 cucchiaino di senape

½ cucchiaino di zucchero

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

Per l'insalata

¼ cavolo bianco | a striscioline sottili

¼ cavolo rosso | a striscioline

2 carote | a striscioline

Per il mais con salsa hoisin

4 pannocchie, precotte | tagliate in quarti

50 g di salsa hoisin

50 g di maionese

Per servire

2 cucchiaini di semi di sesamo, bianco

Accessori

Placca per grigliare e arrostitire

Placca universale

Preparazione

Per il condimento, mescolare la maionese, l'aceto di mele, la senape e lo zucchero. Aggiustare con sale e pepe. Per l'insalata, mescolare il cavolo bianco, il cavolo rosso e le carote in una ciotola. Versare il condimento sull'insalata e mescolare. Mettere da parte l'insalata fino al momento di servire.

Posizionare la placca per grigliare e arrostitire nella placca universale, disporre le pannocchie e cuocerle secondo le impostazioni.

Per la cappa aspirante, mescolare la salsa hoisin e la maionese. Dopo 15 minuti di durata di cottura, ricoprire il mais con il composto di salsa hoisin e cuocere per altri 10 minuti.

Cospargere la pannocchia con semi di sesamo, se si desidera. Servire con l'insalata coleslaw.

Impostazione

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Durata di cottura: 25 minuti

Ripiano: 2

Bocconcini di pollo con impanatura al cocco e sesamo

Tempo di preparazione: 25 minuti

Per 2 porzioni

Per l'impanatura

100 g di pangrattato

50 g di semi di sesamo, bianco

50 g di cocco grattugiato

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di paprica in polvere, affumicata

1 cucchiaino di aglio in polvere

1 cucchiaino di cipolla in polvere

100 g di farina di frumento, tipo 405

3 uova, grandezza M

1 cucchiaio di olio vegetale

3 cucchiaini di latte, con il 3,5 % di grassi

Per i bocconcini di pollo

2 filetti di petto di pollo, pronti da cucinare | a listarelle spesse quanto un dito

Per servire

2 cucchiaini di salsa di chili dolce

Accessori

Placca Gourmet standard e AirFry forata

Preparazione

Per l'impanatura, mescolare in una ciotola il pangrattato, i semi di sesamo, le scaglie di cocco, il sale, la paprica, la cipolla e l'aglio in polvere. In un'altra ciotola, preparare la farina. In una terza ciotola, sbattere insieme le uova, l'olio e il latte.

Impanare ora le listarelle di pollo.

A tal fine, passare le listarelle di pollo prima nella farina e poi nella miscela di uova e olio. Quindi ricoprire con la miscela di pangrattato e spezie. Posizionare le crocchette pronte direttamente

sulla placca Gourmet standard e AirFry e cuocere secondo le impostazioni. Voltare dopo 10 minuti.

Una volta pronti, servire i bocconcini di pollo con la salsa chili dolce.

Impostazione

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Durata di cottura: 15 minuti

Ripiano: 2

Ricette con frittura ad aria

Merluzzo in crosta

Tempo di preparazione: 70 minuti

Per 4 porzioni

Per il merluzzo in crosta

60 g di burro | morbido
1 cucchiaino di senape
50 g di pomodori, secchi sott'olio
½ mazzetto di prezzemolo
½ mazzetto di erba cipollina
1 cucchiaino di timo limone
60 g di farina di Panko
4 filetti di merluzzo (150 g cad.), pronti da cuocere
4 pizzichi di sale

Per l'insalata di patate e peperoni

2 peperoni, rossi | a pezzi grossi
2 peperoni, gialli | a pezzi grossi
200 g di patate, non farinose | a fettine sottili
1 cipolla, rossa | a spicchi sottili
1 spicchio d'aglio | schiacciato
1 cucchiaino di olio di oliva
½ cucchiaino di sale
¼ cucchiaino di paprica in polvere, affumicata

Per il condimento

30 ml di aceto balsamico
1 cucchiaino di senape
2 cucchiaini di miele
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe
60 ml di olio d'oliva

Per servire

125 g di rucola | lavata

Accessori

Frullatore a immersione
Placca per grigliare e arrostire
Placca universale
Barattolo con chiusura a vite

Preparazione


Per la crosta, ridurre in purea il burro, la senape, i pomodori secchi, il prezzemolo, il timo limone e l'erba cipollina. Aggiungere la farina di panko e aggiustare con sale. Asciugare i filetti di pesce e salarli. Dare forma alla crosta in 4 piatti che si adattino ai filetti di pesce e posizionarli sopra i filetti. Posizionare la placca per grigliare e arrostire nella placca universale. Posizionare il pesce sul lato sinistro della placca per grigliare e arrostire.

Per la verdura, irrorare con olio entrambi i tipi di peperoni, i tocchetti di patate, la cipolla e l'aglio in una ciotola e condire. Distribuire quindi la verdura sul lato destro della placca per grigliare e arrostire. Posizionare la placca nel vano cottura e arrostire il merluzzo e la verdura secondo le impostazioni.

Per il condimento, mescolare l'aceto balsamico con la senape, il miele, il sale e il pepe in un barattolo a vite. Aggiungere l'olio d'oliva, chiudere il barattolo e agitare vigorosamente per circa 1 minuto.

Prima di servire, mescolare la rucola con la verdura tiepida e marinare l'insalata con il condimento. Servire il pesce sull'insalata.

Impostazioni

Modalità:  | Air Fry
Temperatura: 210 °C
Durata di cottura: 20 minuti
Ripiano: 2

Banane con guarnizione al miele e al pistacchio

Tempo di preparazione: 25 minuti

Per 4 porzioni

Ingredienti

50 g di pistacchi | sgusciati

1 pizzico di sale

4 banane

2 cucchiaini di miele di bosco

Impostazioni

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Durata di cottura: 8 minuti

Ripiano: 2

Accessori

Padella

Placca per grigliare e arrostitire

Placca universale

Preparazione

Tritare grossolanamente i pistacchi e farli tostare leggermente in padella. Aggiungere il sale. Togliere la padella dal piano cottura e far raffreddare un po'.

Posizionare la placca per grigliare e arrostitire nella placca universale. Tagliare a metà le banane nel senso della lunghezza con la buccia e disporle sulla griglia e sulla placca per grigliare e arrostitire con il lato tagliato rivolto verso l'alto. Mescolare il miele con i pistacchi. Distribuire il composto di pistacchi e miele sulle metà delle banane. Infornare le banane nel vano cottura e cuocere.

Ricette con frittura ad aria

Pasteis de nata

Tempo di preparazione: 60 minuti

Per 12 porzioni

Per i pasteis

2 uova, grandezza M

37 g preparato per budino alla vaniglia per la cottura

200 ml di latte, con il 3,5 % di grassi

250 ml di panna

70 g di zucchero

1 pizzico di sale

ca. 275 g di pasta sfoglia

Per spolverare

1 cucchiaino di zucchero a velo

1 punta di un coltello di cannella

Per la placca

1 cucchiaino di burro

Accessori

Colino

Placca per 12 muffin

Frusta

Matterello

Griglia

Preparazione

Sbattere le uova e passarle al colino.

Mescolare 5 cucchiaini di latte con il preparato per budino in polvere e le uova fino a ottenere un composto omogeneo.

Portare a ebollizione il latte rimanente, la panna, lo zucchero e il sale, mescolando. Togliere dal piano cottura e aggiungere il composto per il budino, mescolando. Cuocere il tutto sempre mescolando. Versare il budino in una ciotola, coprire e conservare in frigorifero.

Ungere la placca per muffin. Stendere la pasta sfoglia e ritagliare 12 dischi del diametro di 10 cm. Disporre i dischi di pasta in ciascuno degli stampi della

placca per muffin e premere con forza in modo che non si formino bolle sul fondo e che la pasta non sporga.

Dividere il composto del budino tra i 12 stampi. Infornare la placca sulla griglia. Cuocere i pasteis fino a quando non compaiono macchie marroni sul composto per il budino.

Mescolare lo zucchero a velo e la cannella e spolverare i pasteis ancora caldi. Quindi rimuovere i pasteis dallo stampo e far raffreddare sulla griglia.

Impostazioni

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Durata di cottura: 18 minuti

Ripiano: 2

Pasteis de nata vegani

Tempo di preparazione: 60 minuti

Per 12 porzioni

Per i pasteis

500 ml di bevanda all'avena

40 g di fecola di patate

40 g di zucchero

1 baccello di vaniglia

ca. 275 g di pasta sfoglia

¼ cucchiaino di cannella in polvere

Per servire

¼ cucchiaino di cannella in polvere

Accessori

Placca per 12 muffin

Frusta

Pentola

Matterello

Griglia

Preparazione

Mescolare 4 cucchiaini di bevanda d'avena con la fecola di patate e mettere da parte. Portare a ebollizione la restante bevanda di avena con lo zucchero, la polpa di vaniglia e il baccello di vaniglia. Incorporare la bevanda di avena preparata con la fecola di patate alla bevanda di avena in cottura. Portare a ebollizione la crema addensata per circa 1 minuto mescolando, versare in una ciotola, coprire e lasciare raffreddare.

Arrotolare la pasta sfoglia in modo da formare un rotolo stretto, tagliare 12 chiocciole e conservare in frigorifero. Estrarre una chiocciola di pasta sfoglia alla volta e stenderla in un disco di pasta di circa 10 cm di diametro. Disporre il disco di pasta in uno stampo della placca per muffin e premere con forza in modo che non si formino bolle sul fondo

e che la pasta non sporga. Procedere di conseguenza con le restanti 11 chioccioline di pasta sfoglia.

Riempire gli stampi per non più di $\frac{3}{4}$ con la crema. Posizionare la placca per muffin sulla griglia del forno e cuocere immediatamente i pasteis secondo le impostazioni. Per ottenere il loro gusto tipico, i pasteis de nata presentano alcune macchie molto scure. Prima di servire cospargere di cannella.

Impostazioni

Fase di cottura 1

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Durata di cottura: 25 minuti

Ripiano: 2

Fase di cottura 2

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 245 °C

Durata di cottura: 10 minuti

Ripiano: 2

Dati tecnici

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

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000–2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------

Potenza di trasmissione massima del modulo WLAN	< 100 mW
---	----------

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.

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 2861-60 B, H 2861-55 B

it-CH

M.-Nr. 12 432 680 / 03