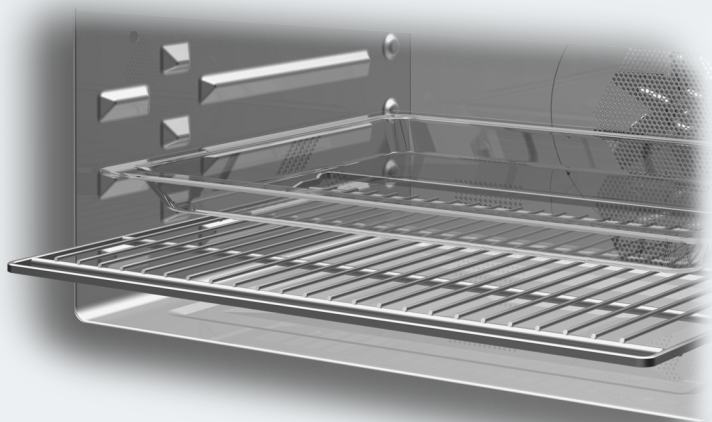


# Istruzioni d'uso e di montaggio


## Forno con microonde



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

---


<b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	<b>6</b>
<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	<b>16</b>
<b>Panoramica</b> .....	<b>17</b>
<b>Dispositivi di comando</b> .....	<b>18</b>
Tasto On/Off .....	19
Display .....	19
Tasti sensore .....	19
Simboli .....	21
<b>Norme operative</b> .....	<b>22</b>
Selezionare la voce menù.....	22
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione .....	22
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti .....	22
Selezionare modalità di cottura o funzione .....	22
Immettere cifre .....	23
Immettere lettere .....	23
Attivare MobileStart.....	23
<b>Dotazione</b> .....	<b>24</b>
Targhetta dati .....	24
Contenuto della fornitura .....	24
Accessori in dotazione e acquistabili .....	24
Dispositivi di sicurezza .....	27
Superfici trattate con PerfectClean.....	27
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>28</b>
Miele@home .....	28
Impostazioni base .....	29
Riscaldare il forno per la prima volta.....	30
<b>Impostazioni</b> .....	<b>31</b>
Le diverse impostazioni .....	31
Accedere al menù "Impostazioni" .....	33
Lingua  .....	33
Orologio .....	33
Data .....	33
Luce forno.....	34
Display .....	34
Volume .....	34
Unità di misura.....	35
MW-Quick (microonde) .....	35
Popcorn.....	35
Booster .....	35
Temperature proposte .....	35
Potenze proposte .....	36
Ventola raffreddamento prolungato.....	36
Sicurezza.....	36

Miele@home .....	37
Eseguire Scan & Connect .....	38
Remote update .....	38
Comando remoto .....	39
Attivare MobileStart.....	39
Versione software.....	39
Rivenditore .....	39
Impostazioni di serie.....	39
Ore di esercizio .....	39
<b>Timer .....</b>	<b>40</b>
<b>Menù principale e menù secondari.....</b>	<b>41</b>
<b>Modalità microonde .....</b>	<b>43</b>
Funzionamento .....	43
Scelta delle stoviglie .....	43
Stoviglie idonee.....	44
Stoviglie non adatte.....	46
Test recipiente di cottura .....	46
Copripiatto.....	47
<b>Uso .....</b>	<b>48</b>
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura .....	48
Modificare la temperatura .....	49
Modificare la potenza microonde.....	49
Impostare le durate di cottura .....	49
Modificare le durate di cottura impostate .....	50
Cancellare le durate di cottura impostate.....	50
Interrompere il procedimento di cottura nella modalità Microonde.....	50
Interrompere il procedimento di cottura.....	51
Preriscaldare il vano cottura .....	51
Booster.....	51
Preriscaldamento.....	52
<b>MW-Quick (microonde) e Popcorn.....</b>	<b>53</b>
<b>Programmi automatici.....</b>	<b>54</b>
Categorie .....	54
Utilizzare i programmi automatici .....	54
Informazioni per l'uso .....	54
<b>Altri usi .....</b>	<b>55</b>
Scongelare.....	55
Riscaldare .....	58
Essiccazione.....	61
Riscaldare stoviglie.....	62
Tenere in caldo .....	62
Cuocere.....	63
Sterilizzare .....	65

# Indice

---

Prodotti surgelati/piatti pronti .....	67
<b>Programmi individuali .....</b>	<b>68</b>
<b>Cuocere .....</b>	<b>71</b>
Suggerimenti per la cottura al forno .....	71
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	71
Indicazioni relative alle modalità .....	71
<b>Arrostire .....</b>	<b>73</b>
Consigli per arrostire le pietanze .....	73
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	73
Indicazioni relative alle modalità .....	74
<b>Grigliare .....</b>	<b>75</b>
Consigli per grigliare .....	75
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	75
Indicazioni relative alle modalità .....	76
<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>77</b>
Detergenti non idonei .....	77
Rimuovere lo sporco normale .....	78
Rimuovere lo sporco ostinato .....	78
Abbassare la resistenza grill .....	79
<b>Cosa fare se ... ..</b>	<b>80</b>
<b>Assistenza tecnica .....</b>	<b>85</b>
Contatti in caso di guasti .....	85
Garanzia .....	85
<b>Installazione .....</b>	<b>86</b>
Dimensioni incasso .....	86
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base .....	86
Vista laterale .....	87
Allacciamenti e aerazione .....	88
Incassare il forno .....	89
Allacciamento elettrico .....	89
Premesse per l'installazione .....	90
Forno con microonde .....	90
Schema di allacciamento .....	90
<b>Tabelle di cottura .....</b>	<b>91</b>
Impasto soffice .....	91
Impasto per torte .....	92
Impasto al lievito .....	93
Impasto con olio/ricotta .....	93
Impasto per pan di Spagna .....	94
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe .....	94
Sfiziosità salate .....	95
Manzo .....	96
Vitello .....	96

Maiale.....	97
Agnello, selvaggina.....	98
Pollame, pesce.....	99
<b>Dati per gli istituti di controllo.....</b>	<b>100</b>
Pietanze test conformi a EN 60350-1 .....	100
Pietanze test secondo EN 60705 (modalità cottura Microonde  ) .....	101
<b>Dati tecnici .....</b>	<b>102</b>
Dichiarazione di conformità .....	102
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione .....	102

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Il forno con microonde verrà denominato per semplicità forno.

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 e solo nei limiti del normale uso domestico, per scongelare, riscaldare, cuocere, arrostiti, grigliare e preparare gli alimenti per la conservazione.

Qualsiasi altro impiego non è consentito.

► Pericolo di incendio a causa di materiali infiammabili.

Se il forno viene usato per essiccare materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo essi si seccano a tal punto da potersi autoincendiare.

Non utilizzare mai questo forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.

► 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.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (ad es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare queste lampadine speciali solo per l'uso previsto. Non sono adatte per illuminare l'ambiente. È necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico specializzato autorizzato da Miele o dall'assistenza tecnica Miele.

► Questo forno comprende 1 sorgente luminosa della classe di efficienza energetica F.

### Sorvegliare i bambini

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

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

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

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

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

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

Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

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

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

► Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire ai bambini di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Sfiando il sensore , lo sportello si apre completamente in automatico. In tal caso lo sportello potrebbe ad es. sbattere contro bambini piccoli o animali.

Quando si apre lo sportello tramite comando da remoto utilizzando un assistente vocale, il forno emette un segnale acustico. Quando si apre lo sportello, accertarsi sempre che non vi siano persone od oggetti nell'area di apertura.

### Sicurezza tecnica

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

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

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

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

► Se il forno è difettoso, quando è acceso possono fuoriuscire le microonde a scapito dell'incolumità dell'utente. Non utilizzare il forno se:

- lo sportello è deformato,
- le cerniere dello sportello sono allentate,
- sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, sullo sportello o sulle pareti del vano cottura.

► 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.



## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbio consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Non utilizzarle per collegare il forno alla corrente elettrica.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Questo forno non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento del forno. Non aprire mai l'involucro del forno.
- ▶ Se eventuali riparazioni del forno non vengono eseguite da un'assistenza tecnica autorizzata da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo con pezzi di ricambio originali, Miele garantisce di poter soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- ▶ Nel caso di un forno senza cavo di alimentazione, deve essere installato un cavo di alimentazione speciale dall'assistenza tecnica autorizzata Miele (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo dall'assistenza tecnica autorizzata Miele con un cavo di alimentazione speciale (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- ▶ Per eseguire lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione staccare il forno dalla rete elettrica. Accertarsene nel modo seguente:
  - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare e rimuovere dalla sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
  - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► 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.

► 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.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze




- Tenere conto che le durate nel corso della cottura, del riscaldamento o dello scongelamento in una modalità con le microonde spesso sono notevolmente più brevi rispetto alle durate di una modalità senza le microonde. La durata eccessiva dei procedimenti può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza. Se si utilizzano le modalità Grill rispettare le durate di cottura consigliate. Non utilizzare la modalità Microonde  per essiccare per es. fiori, erbe, pane o panini. Non utilizzare mai le modalità Grill per essiccare fiori o erbe. Usare la modalità Thermovent plus  e sorvegliare assolutamente i processi!
- 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 forno può danneggiarsi a causa della formazione di una colonna di calore.  
Non rivestire mai il fondo del vano cottura, per es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno.  
Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente le modalità Thermovent plus  o Cottura delicata  senza la funzione Booster.
- Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.
- Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Il forno non è adatto per pulire o disinfettare oggetti poiché in questo caso si produrrebbero temperature elevate. È possibile ustionarsi estraendo gli oggetti.
- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti e che sia anche sufficientemente alta. Girare gli alimenti o mescolarli affinché si riscaldino in modo uniforme e rispettare i tempi di compensazione indicati per il riscaldamento, lo scongelamento e la cottura. Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nell'alimento.
- ▶ Durante la cottura, soprattutto nel corso del successivo riscaldamento di liquidi nella modalità Microonde , è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente. Questo ritardo nella formazione delle bollicine può causare un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione, cosicché quando si estrae il recipiente ci si può bruciare con il liquido caldo. In determinate circostanze la pressione può essere così forte che lo sportello si apre da sé. Mescolare il liquido prima del riscaldamento o della cottura. Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.
- ▶ Pericolo di ferimento a causa degli alimenti caldi. Quando si riscaldano gli alimenti, si genera calore direttamente negli stessi, mentre le stoviglie rimangono un po' più fredde (eccezione: terracotta). Le stoviglie si riscaldano solo per la trasmissione di calore degli alimenti. Dopo aver estratto gli alimenti dal vano cottura verificare che sia stata raggiunta la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanze sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa della sovrappressione in contenitori o bottiglie chiusi. Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai alimenti o liquidi in recipienti chiusi oppure bottiglie. Prima aprire i contenitori e togliere sempre il tappo e la tettarella dei biberon.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se si riscaldano uova senza guscio, il tuorlo può saltare fuori a una pressione elevata al termine della cottura.  
Bucherellare la pelle del tuorlo più volte.
- ▶ Se si riscaldano nel forno uova con il guscio, queste possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano cottura.  
Cuocere le uova con il guscio solo nelle apposite stoviglie. Non riscaldare uova sode con la modalità Microonde .
- ▶ Se si riscaldano o si cuociono alimenti con pelle o buccia resistenti come pomodori, würstel, patate, melanzane possono scoppiare.  
Punzecchiare quindi più volte o incidere la superficie di questi alimenti per far fuoriuscire il vapore che si genera durante la cottura.
- ▶ I termometri al mercurio o contenenti liquido non sono adatti per le alte temperature e si rompono facilmente.  
Interrompere il funzionamento per controllare la temperatura degli alimenti. Per la misurazione della temperatura degli alimenti utilizzare uno speciale termometro.
- ▶ Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche se dopo averli riscaldati nel forno sono già stati estratti.  
Non riscaldare questo tipo di oggetti nell'apparecchio.
- ▶ Non sono adatti stoviglie e coperchi con maniglie o manopole cavi in cui potrebbe ristagnare umidità. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: se le cavità sono sufficientemente aerate).  
Nella modalità Microonde  non utilizzare stoviglie con maniglie o manopole cave.
- ▶ Le stoviglie in plastica non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno con la modalità Microonde  e con le modalità combinate alle microonde.  
Non utilizzare contenitori in metallo, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, fondine con bordo orlato, stoviglie in plastica non termoresistente, stoviglie in legno, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno, coperchi in plastica con coperchio in alluminio non completamente rimosso (v. capitolo “Modalità microonde”, voce “Scelta delle stoviglie”).
- ▶ Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare.  
Con le modalità senza microonde utilizzare solo stoviglie in plastica adatte all'uso nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze


---


► Pericolo di incendio a causa di contenitori in materiale infiammabile. I contenitori monouso in plastica devono possedere le proprietà riportate al capitolo “Modalità microonde”, voce “Scelta delle stoviglie”.

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

► Le confezioni per mantenere al caldo le pietanze sono composte tra l'altro da una sottile pellicola in alluminio. La carta che avvolge la pellicola in alluminio può riscaldarsi al punto da bruciarsi.

Nelle modalità combinate alle microonde non riscaldare mai pietanze in confezioni adatte per mantenere il calore come ad es. i sacchetti per pollo arrosto.

► Il forno si può danneggiare se lo si utilizza senza pietanze o con un carico errato nella modalità Microonde  o nelle modalità con le microonde.

Utilizzare **sempre** la leccarda in vetro nella modalità Microonde , anche come base di appoggio per stampi più piccoli.

Non utilizzare nessuna modalità con le microonde per preriscaldare le stoviglie o per essiccare erbe.

Utilizzare invece la modalità Thermovent plus .

► 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. 8 kg. Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non si incastrino nulla. Il forno può danneggiarsi.

### Per superfici in acciaio inox:

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

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

## Pulizia e cura

- Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- 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.
- Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.
- 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.

## Smaltimento dell'imballaggio

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

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

## Smaltimento del vecchio apparecchio

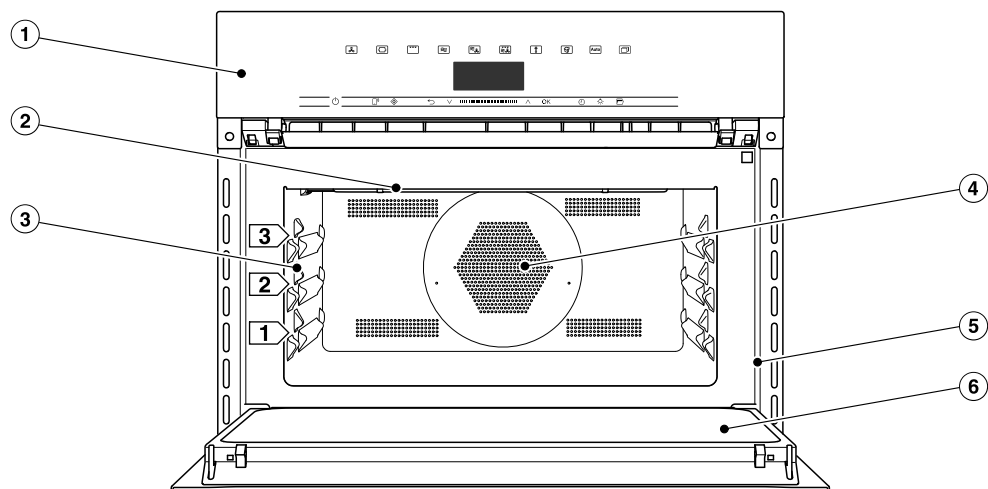
Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare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



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

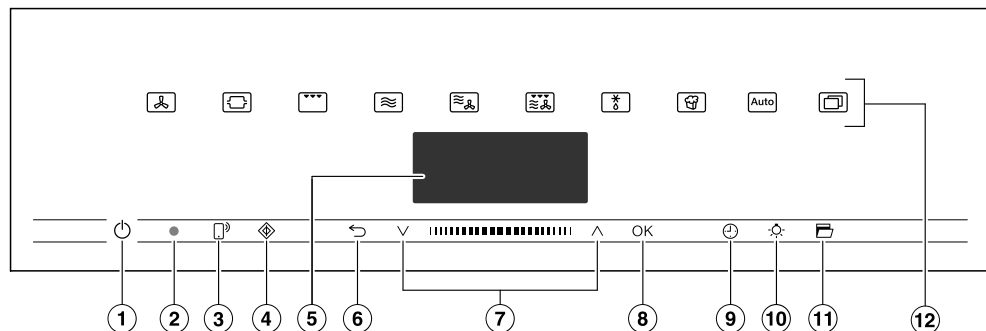











## Forno




- ① Comandi
- ② Corpo termico grill
- ③ 3 ripiani per introdurre la leccarda in vetro e la griglia
- ④ Apertura aspirazione per l'aspiratore con resistenza elettrica anulare posteriore
- ⑤ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑥ Sportello

# Dispositivi di comando



- ① Tasto On/Off  nell'incavo  
Per accendere e spegnere il forno
- ② Interfaccia ottica  
(solo per l'assistenza tecnica Miele)
- ③ Sensore   
Per comandare il forno tramite dispositivi mobili
- ④ Sensore   
Per avviare la funzione MW-Quick (microonde)
- ⑤ Display  
Per l'indicazione dell'ora e di informazioni sui comandi
- ⑥ Sensore   
Per tornare indietro gradualmente e per modificare le voci del menù durante un procedimento di cottura
- ⑦ Area di navigazione con tasti freccia  e   
Per sfogliare gli elenchi di selezione e modificare i valori
- ⑧ Sensore OK  
Per visualizzare le funzioni e per memorizzare le impostazioni
- ⑨ Sensore   
Per impostare il timer, una durata di cottura o un'ora di avvio o di fine per il procedimento di cottura
- ⑩ Sensore   
Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura
- ⑪ Sensore   
Per aprire lo sportello
- ⑫ Sensori  
Per selezionare modalità di cottura, programmi automatici e impostazioni


### Tasto On/Off

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


Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

### Display

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

Dopo aver acceso il forno con il tasto On/Off  appare il menù principale con la richiesta Selezionare modalità.

### Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al contatto. A ogni sfioramento è associato un segnale acustico. Questo segnale acustico può essere disattivato selezionando Altri/  | Impostazioni | Volume | Acustica tasti.





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

### Sensori sopra il display




Informazioni relative alle modalità di cottura e altre funzioni sono riportate ai capitoli “Menù principale e secondario”, “Impostazioni”, “Programmi automatici” e “Altri usi”.

# Dispositivi di comando

## Sensori sotto il display






Sensore	Funzione
	<p>Se si desidera gestire un forno tramite un dispositivo mobile, occorre disporre del sistema Miele@home, attivare l'impostazione Comando remoto e toccare il sensore. Infine si accende il sensore e la funzione MobileStart è disponibile.</p> <p>Finché il sensore è acceso, è possibile gestire il forno tramite il dispositivo mobile (v. capitolo "Impostazioni", voce "Miele@home").</p>
	<p>Con questo sensore si avvia la funzione MW-Quick (microonde). Il procedimento di cottura funziona con una potenza di microonde preimpostata di 600 W e una durata di cottura di 1 minuto (v. capitolo "MW-Quick (microonde)"). Sforando più volte il sensore è possibile aumentare la durata di cottura a scatti.</p> <p>Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso nessun altro procedimento di cottura.</p>
	<p>A seconda del menù in cui ci si trova, con questo sensore si accede al menù precedente oppure si torna al menù principale.</p> <p>Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura, con questo sensore è possibile modificare valori e impostazioni, come ad es. la temperatura o il Booster per la cottura, oppure interrompere il procedimento di cottura.</p>
	<p>Nell'area di navigazione sfogliare, con i tasti delle frecce o l'area nel mezzo, gli elenchi di selezione verso l'alto o il basso. Quando si sfogliano, le voci del menù compaiono in sequenza evidenziate su sfondo chiaro. La voce del menù che si desidera selezionare deve essere evidenziata su sfondo chiaro.</p> <p>I valori e le impostazioni evidenziati su sfondo chiaro si possono modificare con i tasti delle frecce o con l'area nel mezzo.</p>

## Dispositivi di comando

Sensore	Funzione
OK	<p>Se le funzioni sul display sono evidenziate su sfondo chiaro possono essere visualizzate con il sensore <i>OK</i>. La funzione selezionata può quindi essere modificata.</p> <p>Confermando con <i>OK</i> si salvano le modifiche.</p> <p>Se nel display appare una finestra informativa, confermarla con <i>OK</i>.</p>
	<p>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).</p> <p>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.</p>
	<p>Selezionando questo sensore è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura.</p> <p>A seconda dell'impostazione selezionata, l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa o spenta.</p>
	<p>Con il sensore lo sportello si apre in automatico. Per chiuderlo premere lo sportello con la mano oppure con una presina contro il telaio frontale finché si incastra.</p>

## 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 dispositivo di blocco accensione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza").

## Norme operative

Si comanda il forno tramite l'area di navigazione con i tasti freccia  $\wedge$  e  $\vee$  e l'area in mezzo **||||**.

Non appena compare un valore, un'avvertenza o un'impostazione che si può confermare, il sensore *OK* si accende di arancione.

### Selezionare la voce menù

- Sfiocare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché la voce del menù desiderata è evidenziata su sfondo chiaro.

**Consiglio:** Se si tiene premuto un tasto freccia, l'elenco di selezione scorre in automatico finché si rilascia il tasto.

- Confermare la selezione con *OK*.

### Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

- Sfiocare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché il valore desiderato o l'impostazione desiderata è evidenziata su sfondo chiaro.

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

- 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).

- Sfiocare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché compare l'impostazione desiderata.

- Confermare la selezione con *OK*.


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

### Selezionare modalità di cottura o funzione

I sensori delle modalità di cottura e delle funzioni (ad es. Altri/e ) si trovano sopra il display (v. capitoli "Uso" e "Impostazioni").

- Sfiocare il sensore della modalità o funzione desiderata.

Il sensore sul pannello comandi si accende in arancione.

- Alla voce Altri/e  sfogliare gli elenchi di selezione finché la voce del menù desiderata è evidenziata su sfondo chiaro.
- Impostare i valori del procedimento di cottura.
- Confermare con *OK*.

## Cambiare modalità di cottura


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

Il sensore della modalità sinora selezionata si accende in arancione.

- Sfiare il sensore della nuova modalità o funzione.


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

Il sensore della modalità modificata si accende in arancione.

Alla voce Altri/e  sfogliare gli elenchi di selezione finché compare la voce del menù desiderata.

## Immettere cifre

Le cifre modificabili sono evidenziate su sfondo chiaro.

- Sfiare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  oppure strisciare sull'area  verso destra o sinistra, finché la voce del menù desiderata è evidenziata su sfondo chiaro.


**Consiglio:** Se si tiene premuto un tasto freccia, i valori scorrono in automatico finché si rilascia il tasto.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene memorizzata. Si torna al menù precedente.

## Immettere lettere

Immettere le lettere tramite l'area di navigazione. Scegliere nomi brevi e concisi.

- Sfiare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  oppure strisciare sull'area  verso destra o sinistra, finché il carattere desiderato è evidenziato su sfondo chiaro.

Il carattere selezionato appare nella riga superiore.


**Consiglio:** Sono disponibili al massimo 10 caratteri.


Con  $\leftarrow$  è possibile cancellare i caratteri uno dopo l'altro.

- Selezionare gli altri caratteri.
- Dopo aver inserito il nome, selezionare  $\checkmark$ .
- Confermare con *OK*.


Il nome viene memorizzato.

## Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.

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

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

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

## Dotazione

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'impiego delle funzioni del forno e delle microonde
- Ricettario con ricette per i programmi automatici e le modalità di funzionamento
- Leva di apertura
- Viti per il fissaggio del forno nel vano d'incasso
- Accessori vari

### Accessori in dotazione e acquistabili

In generale il forno è dotato di leccarda in vetro e griglia.

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.


#### Leccarda in vetro



La leccarda in vetro è adatta a ogni modalità di cottura.

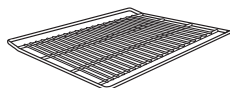
La leccarda può danneggiarsi se si verificano grandi sbalzi di temperatura.

Non disporre la leccarda in vetro molto calda su superfici fredde come per es. un piano di lavoro in granito o piastrelle, bensì su una base adatta.

- Utilizzare **sempre** la leccarda in vetro con la modalità Microonde , anche come base di appoggio per stampi più piccoli.
- Portata massima della leccarda in vetro: 8 kg.



## Griglia con dispositivo di arresto



La griglia **non** è adatta all'uso con la modalità Microonde (☞). La griglia può essere utilizzata con tutte le altre modalità con e senza microonde.

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Durante i procedimenti di cottura la griglia diventa molto calda. Si consiglia quindi di usare presine per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

Forno e griglia possono danneggiarsi a causa di possibili scintille.

Non utilizzare la griglia per procedimenti di cottura con la modalità Microonde (☞).

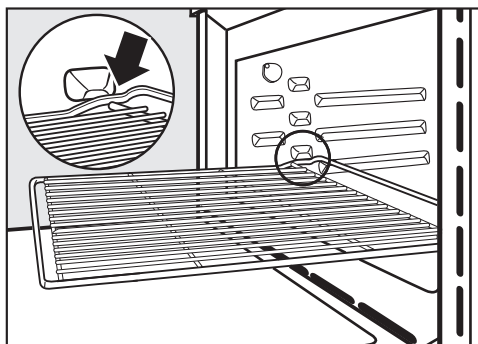
Non appoggiare la griglia sulla base del vano cottura bensì inserirla in un ripiano.

## Utilizzare la griglia

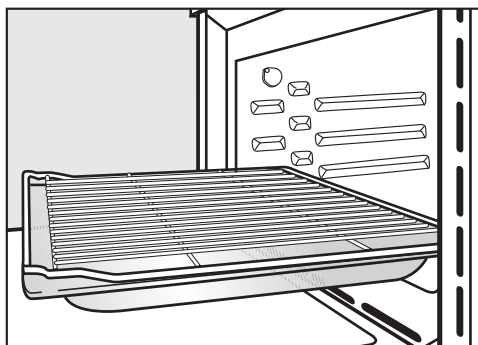
La griglia è dotata di un dispositivo di arresto per evitare che esca completamente dai supporti se si estrae solo in parte.

Se si introduce la griglia in modo non corretto, non è garantito il funzionamento corretto del dispositivo di arresto.

Al momento di sistemare la griglia sul ripiano, accertarsi che il dispositivo di arresto si trovi **posteriormente**.



- Al momento dell'estrazione, non appena la griglia viene bloccata dal dispositivo di arresto, sollevarne leggermente la parte anteriore.








- Per determinati procedimenti di cottura (come per es. arrostiti sulla griglia) utilizzare la griglia con la leccarda in vetro. Solo in questo caso il dispositivo di arresto è sul davanti.
- Portata massima della griglia: 8 kg.

## Dotazione

### Teglie rotonde

Gli stampi rotondi possono danneggiarsi a causa delle microonde.

Non utilizzare gli stampi rotondi con le modalità Microonde , Microonde + Arrostitore , Microonde + Thermovent plus , Microonde + Grill  o Microonde + Grill ventilato .



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

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

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

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

### Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

La casseruola Gourmet e il coperchio possono rovinarsi a causa delle microonde. Il metallo riflette le microonde per cui si possono generare scintille e le microonde non vengono assorbite.

Utilizzare le casseruole e i coperchi solo per procedimenti di cottura con le modalità **senza** microonde.

Introdurre la griglia sul ripiano 1 e appoggiare la casseruola Gourmet sulla griglia.

La superficie delle casseruole Gourmet è rivestita in materiale antiaderente per cui queste stoviglie sono adatte per i piani cottura a induzione.

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

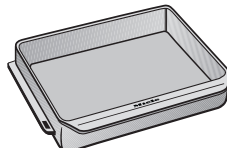
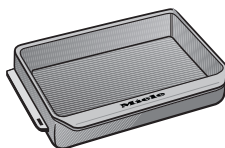
Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

**Profondità: 22 cm**

**Profondità:  
35 cm\***

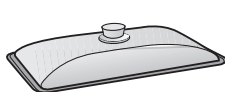
HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35




\* Nei vani cottura con 3 ripiani non è possibile utilizzare le casseruole e i coperchi insieme in quanto l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

## Accessori per la pulizia e la cura

- Leva di apertura  
Con la leva di apertura è possibile sollevare lo sportello in caso di interruzione della corrente elettrica. Inserire la leva sul bordo esterno dello sportello dall'alto obliquamente nella fessura tra il pannello comandi e lo sportello.
- Straccio multiuso in microfibra Miele
- Prodotto Miele per pulire il forno

## Dispositivi di sicurezza

- **Dispositivo di blocco accensione**   
(v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza").
- **Blocco tasti**  
(v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza")
- **Ventilatore di raffreddamento**  
(v. capitolo "Impostazioni", voce "Ventilatore di raffreddamento prolungato").
- **Spegnimento di sicurezza**  
Una modalità senza microonde può essere avviata senza indicare la durata di cottura. Per evitare che il forno possa rimanere in funzione troppo a lungo provocando un incendio, a seconda della modalità e della temperatura selezionate, l'apparecchio si spegne in automatico dopo un determinato lasso di tempo.

## 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
- Griglia
- Teglia rotonda forata standard e AirFry
- Teglia rotonda

# 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](http://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.

### Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.

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

### Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.

### Impostare Miele@home

Sul display compare **Connetti “Miele@home”**.

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

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

### Impostare la data

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

### Impostare l'ora

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

### Concludere la prima messa in funzione

- Eventualmente seguire altre indicazioni sul display.


Le operazioni per la prima messa in funzione sono terminate.

# 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 vuoto 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.
- Togliere gli accessori dal vano cottura e pulirli (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
- Prima di riscaldare il forno, eliminare dal vano di cottura eventuali residui di polvere o parti dell'imballaggio con uno straccio umido.
- Accendere il forno con il tasto On/Off .

Appare Selezionare modalità.


- Selezionare Thermovent plus .

Appare la temperatura proposta (160 °C).


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

- Impostare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Confermare con OK.

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

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

## Al termine del primo riscaldamento pulire il vano cottura

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.






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

Attendere che i corpi termici e il vano cottura si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- 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 On   Off*   Spegnimento notturno Formato orologio 12 h   24 h* Impostare
Data	
Luce forno	On "On" per 15 secondi* Off
Display	Luminosità  QuickTouch On   Off*
Volume	Segnali acustici Melodie*  Tono singolo  Acustica tasti  Melodia On*   Off
Unità di misura	Peso g*   lb/oz   lb Temperatura °C*   °F
MW-Quick (microonde)	Potenza Durata cottura
Popcorn	Durata cottura
Booster	On* Off
Temperature proposte	
Potenze proposte	

\* Impostazione di serie


# Impostazioni



Voce menù	Impostazioni attuabili
Ventola raffreddamento prolungato	In base alla temperatura* In base al tempo
Sicurezza	Blocco tasti On   Off* Blocco accensione  On   Off*
Miele@home	Attivare   Disattivare Stato di connessione Impostare nuovamente Resetare Installare
Comando remoto	On* Off
Remote update	On* Off
Versione software	
Rivenditore	Modalità fiera On   Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni apparecchio Programmi individuali Potenze proposte Temperature proposte

\* Impostazione di serie



## Accedere al menù “Impostazioni”

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

- Selezionare Altri/e .
- Selezionare Impostazioni .
- Selezionare l'impostazione desiderata.




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

## Lingua

È possibile impostare la propria lingua e la propria posizione.

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

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

## Orologio

### Visualizzazione on/off

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

- On  
L'ora viene sempre visualizzata sul display. Questa impostazione causa un consumo energetico maggiore.  
Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | On, tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto.  
Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | Off, si deve accendere il forno prima di poterlo usare.

- Off  
Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica. Occorre accendere il forno prima di utilizzarlo.
- Spegnimento notturno  
L'ora sul display viene visualizzata solo dalle 5 alle 23. Nel tempo restante il display è oscurato. Questa impostazione causa un consumo energetico maggiore.

### 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. 150 ore.

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

### Data

Impostare la data.

# Impostazioni

## Luce forno

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

## Display

### Luminosità

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

- ■■■■■■■■  
luminosità massima
- ■■■■■■■  
luminosità minima

### QuickTouch

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

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

## Volume

### Segnali acustici

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

Se si desidera aprire lo sportello con funzionamento da remoto tramite un assistente vocale, accertarsi sempre che nessuno si trovi nell'area di apertura.

### 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

## Melodia

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

## Unità di misura

### Peso

È possibile impostare il peso degli alimenti nei programmi automatici in grammi (g), libbre/once (lb/oz) o libbre (lb).

### Temperatura

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

## MW-Quick (microonde)

Per l'avvio rapido delle microonde sono preimpostate una potenza microonde di 600 W e una durata di cottura di 1 minuto.

- Potenza

È possibile impostare una potenza microonde di 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W o 1.000 W.

- Durata cottura

La durata di cottura massima impostabile dipende dalla potenza microonde selezionata:

80–300 W: massimo 10 minuti

450–1.000 W: massimo 5 minuti

## Popcorn

Per l'avvio rapido delle microonde per preparare popcorn sono preimpostate una potenza di 850 W e una durata di cottura di 2:50 minuti. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde.

È possibile impostare una durata di cottura di massimo 4 minuti.

La potenza delle microonde è fissa e non può essere modificata.

## Booster

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

- On

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

- Off

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

## Temperature proposte

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

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

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

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

# Impostazioni

- Modificare la temperatura proposta.
- Confermare con **OK**.

## Potenze proposte

Si consiglia di modificare le potenze proposte se per cuocere si usano frequentemente altre potenze microonde.

È possibile modificare le potenze proposte per la modalità Microonde  e per le modalità con le microonde.

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura con le relative potenze proposte.

- Microonde :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1'000 W
- Microonde + Arrostitore , Microonde +  
Thermovent plus , Microonde +  
Grill  e Microonde + Grill ventilato :  
80 W, 150 W, 300 W

- Selezionare la modalità di cottura desiderata.
- Modificare la potenza proposta.
- Confermare con **OK**.

## Ventola raffreddamento prolungato

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 temperatura  
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.

## Sicurezza

### Blocco tasti

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

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

## Blocco accensione

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

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

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

- On  
Il blocco accensione è attivato. Prima di poter utilizzare il forno, 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 di connessione  
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivata. Sul display

compaiono informazioni come qualità di ricezione WLAN, nome della rete e indirizzo IP.

- Impostare nuovamente  
Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. Resetare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione di rete.
- Resetare  
Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. La funzione WLAN viene disattivata e la connessione alla rete WLAN viene ripristinata all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.  
Resetare le impostazioni di rete quando si smaltisce il forno, lo si vende o si mette in funzione un forno usato. Solo in questo modo è garantito che tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al forno.
- Installare  
Questa impostazione è visibile solo se non è stata ancora stabilita una connessione alla rete WLAN. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.

# Impostazioni

## Esegui Scan & Connect

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

### ■ Scansionare il QR Code.

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

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

### ■ Installare l'app Miele e configurare un account.

### ■ Scansionare nuovamente il QR Code.

L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.



## 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.


## Comando remoto

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


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

### Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.

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

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

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

## Versione software

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

## Rivenditore

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

## Modalità fiera


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

- On  
La modalità 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.
- Programmi individuali  
Tutti i programmi individuali vengono cancellati.
- Potenze proposte  
Le potenze microonde modificate vengono ripristinate all'impostazione di serie.
- Temperature proposte  
Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate alle impostazioni di serie.

## Ore di esercizio

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

# Timer

## Utilizzare la funzione Timer

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

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

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

## Impostare il timer

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

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

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

Compare la richiesta Impostare 00:00 Min..

- Con l'area di navigazione impostare 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 nel frattempo è in corso un procedimento di cottura, il timer che scorre in modo decrescente e ⌚ appaiono in basso.

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

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

- Selezionare il sensore ⌚.
  - Confermare con OK, se necessario.
- 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.



## Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
Modalità di cottura		
Thermovent plus 	160 °C	30–250 °C
Arrostire 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Microonde 	1000 W	80–1000 W
Microonde + Thermovent plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
Microonde + Grill ventilato 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Scongelare 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Programmi automatici 		

## Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
Altri/e 		
Microonde + Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
Microonde + Arrostitore	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Cottura delicata	190 °C	100–230 °C
Grill ventilato	200 °C	100–220 °C
Scongela	—	—
Riscaldare	—	—
Essiccazione	60 °C	30–70 °C
Riscaldare stoviglie	80 °C	50–100 °C
Lievitazione impasto	35 °C	30–50 °C
Tenere in caldo	75 °C	60–90 °C
Programmi personalizzati		
Impostazioni 		
Ore di esercizio		


### Funzionamento

Nel forno è presente un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche (microonde). Queste onde vengono distribuite uniformemente nel vano cottura e inoltre riflesse dalle pareti in metallo.

Le microonde penetrano negli alimenti da ogni lato. Gli alimenti sono composti da molte molecole. Queste molecole (in particolare le molecole d'acqua) vengono messe in movimento dalle microonde. In questo modo gli alimenti vengono riscaldati dall'esterno verso l'interno. Quanta più acqua contengono gli alimenti, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o cottura.

### Vantaggi delle microonde

- Gli alimenti possono essere cotti senza aggiungere (oppure con una minima aggiunta di) liquidi o grassi.
- I tempi per lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura sono più brevi rispetto ai tempi necessari per un piano cottura o un forno tradizionale.
- Rimangono invariati vitamine, sostanze minerali, colore naturale e sapore.


Il forno si può danneggiare se lo si utilizza senza pietanze o con un carico errato nella modalità Microonde  o nelle modalità con le microonde.

Utilizzare **sempre** la leccarda in vetro nella modalità Microonde , anche come base di appoggio per stampi più piccoli.

### Scelta delle stoviglie

Affinché le microonde possano raggiungere gli alimenti è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde, ad


esempio in porcellana, vetro, cartone, plastica ma non in metallo. Non utilizzare quindi stoviglie in metallo o che contengano metallo. Il metallo riflette le microonde per cui si possono generare scintille e le microonde non vengono assorbite.

 Pericolo di ferirsi a causa della sovrappressione in contenitori o bottiglie chiusi

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

Non riscaldare mai pietanze oppure liquidi contenuti in recipienti chiusi oppure bottiglie.

Prima aprire i contenitori e togliere sempre il tappo e la tettarella dei biberon.

 Pericolo di incendio a causa dell'utilizzo di stoviglie non adatte alle modalità con le microonde.

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


Con le modalità con le microonde utilizzare solo stoviglie adatte a questo tipo di funzionamento.

Il materiale e la forma delle stoviglie impiegate influenzano i tempi di riscaldamento e di cottura.

Recipienti tondi e ovali sono particolarmente adatti a questo tipo di impiego. Questo tipo di forme, rispetto alle forme quadrate o rettangolari, è infatti più adatto per riscaldare uniformemente gli alimenti.


# Modalità microonde


## Stoviglie idonee

 Pericolo di incendio a causa di materiali infiammabili. Contenitori monouso in plastica, carta o altri materiali infiammabili possono incendiarsi e danneggiare il forno. Non lasciare mai incustodito il forno se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.

È possibile utilizzare le stoviglie e i materiale seguenti:

- Vetro e vetroceramica refrattari  
Eccezione: vetro cristallo che può contenere piombo e saltare.
- Porcellana
  - senza decorazioni in metallo  
Le decorazioni in metallo (ad es. bordo dorato o blu cobalto) possono generare scintille.
  - senza maniglie cave  
Nelle maniglie cave può penetrare umidità cosicché a causa dell'evaporazione può generarsi una forte pressione che può danneggiare le parti cave.
- Terracotta non smaltata e terracotta con colori sotto smalto





 Pericolo di ferirsi con le stoviglie calde. La terracotta può diventare particolarmente calda. Indossare i guanti da cucina quando si utilizzano stoviglie in terracotta.

- Stoviglie in plastica e contenitori usa e getta in plastica nella modalità Microonde 


**Consiglio:** Per la tutela dell'ambiente evitare di utilizzare contenitori monouso.

Le stoviglie in plastica devono essere resistenti alle alte temperature e sopportare temperature di almeno 110 °C. Le stoviglie in plastica possono deformarsi e fondersi con l'alimento.

Usare le stoviglie in plastica solo con la modalità Microonde .

Non usare questo tipo di stoviglie con le modalità Microonde + Arrostitore , Microonde + Thermovent plus , Microonde + Grill  o Microonde + Grill ventilato .









- Stoviglie in plastica adatte alle microonde  
Presso i rivenditori specializzati sono anche reperibili stoviglie in plastica speciali per microonde.
- Stoviglie in plastica di polistirolo  
Per riscaldare gli alimenti per breve tempo
- Sacchetti in plastica per la cottura  
Per riscaldare e cuocere le pietanze si possono utilizzare questi sacchetti solo se vengono bucherellati. Attraverso i fori può fuoriuscire il vapore. Così si impedisce che il sacchetto scoppi all'interno dell'apparecchio. Esistono inoltre speciali sacchetti per la cottura a vapore che non devono essere bucati. Attenersi quindi alle indicazioni del produttore riportate sulla confezione.
- Sacchetti e filo per arrostiti  
Rispettare le indicazioni di utilizzo del produttore.

 Pericolo di incendio a causa di parti in metallo.

Parti in metallo come clip metalliche o clip in plastica o carta contenenti filo di ferro possono riscaldare i materiali infiammabili al punto da prendere fuoco.

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

**Consiglio:** Gli stampi in metallo sono meno adatti per le modalità con le microonde, poiché il metallo riflette le microonde. Le microonde raggiungono la torta solo dall'alto cosicché la durata di cottura si prolunga. Se si utilizzano stampi in metallo, disporli sulla leccarda in vetro in modo che lo stampo non tocchi le pareti del forno. Se si generano scintille, non utilizzare più questo tipo di stampi con le modalità con le microonde.

- La griglia **fornita** è sostanzialmente adatta solo a procedimenti di cottura con le modalità Microonde + Arrostitore , Microonde + Thermovent plus , Microonde + Grill  e Microonde + Grill ventilato  nonché con le modalità senza microonde (inserita in un ripiano).
- Stampi in metallo per la cottura con le modalità Microonde + Arrostitore , Microonde + Thermovent plus , Microonde + Grill  e Microonde + Grill ventilato  nonché con le modalità senza microonde
- Vaschette in alluminio senza copertura per scongelare e riscaldare pietanze pronte surgelate  
Gli alimenti vengono riscaldati solo dall'alto. Affinché il calore possa essere distribuito uniformemente nella pie-

tanza si consiglia di versarla dalla vaschetta di alluminio in stoviglie adatte alle microonde.

Quando si utilizzano vaschette o pellicola in alluminio si possono generare scintille o scoppiettii.

Non disporre quindi le vaschette di alluminio sulla griglia bensì sulla leccarda in vetro.

Le vaschette o la pellicola in alluminio non devono toccare le pareti del vano cottura e devono essere distanti almeno 2 cm da queste.

- Spiedini o gancetti in metallo  
Il pezzo di carne deve essere molto più grande degli spiedini o dei gancetti.


# Modalità microonde

## Stoviglie non adatte

Non sono adatti stoviglie e coperchi con maniglie o manopole cavi in cui potrebbe ristagnare umidità. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: se le cavità sono sufficientemente aerate).

Per la cottura non utilizzare stoviglie con maniglie o manopole cave.

**Non** utilizzare le stoviglie e i materiali seguenti:

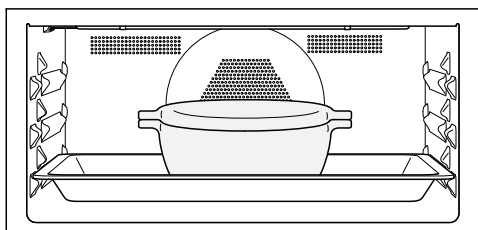
- Griglie in metallo (compresa la griglia fornita) **non** sono di norma adatte all'uso con la modalità Microonde .
- Contenitori in metallo
- Foglio di alluminio  
Eccezione: se si introducono nel forno dei pezzi non uniformi di carne, ad es. pollo, è possibile scongelare, riscaldare oppure cuocere in modo uniforme se per gli ultimi minuti si coprono le parti più piane con dei pezzetti di alluminio.
- Clip metalliche nonché clip di plastica o carta contenenti filo di ferro
- Bicchieri in plastica con coperchio in alluminio non del tutto rimosso
- Vetro cristallo
- Posate e stoviglie con decorazioni metalliche (ad es. bordo dorato, blu cobalto)
- Stoviglie con maniglie cave
- Stoviglie in melamina  
Questo tipo di materiale assorbe energia e diventa particolarmente caldo. Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto.


- Recipienti in legno  
L'acqua del legno evapora durante il procedimento di cottura. Il legno si asciuga molto e si formano delle crepe.

## Test recipiente di cottura

Le stoviglie non adatte possono generare scintille o crepitii durante il funzionamento con le microonde. Se non si è sicuri che le stoviglie in vetro, porcellana o terracotta siano adatte, effettuare una prova.

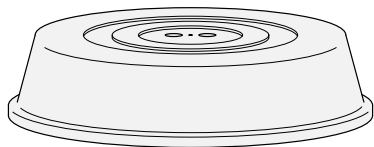
Con il test delle stoviglie non è possibile riconoscere le cavità delle maniglie.



- Introdurre la leccarda in vetro sul ripiano 1 e disporre la stoviglia vuota al centro della leccarda in vetro.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità di cottura Microonde .
- Impostare la massima potenza di microonde (1'000 W) e una durata di cottura di 30 secondi.
- Avviare la funzione.
- Sorvegliare il test sulle stoviglie per l'intera durata.
- Aprire subito lo sportello in caso di scintille o crepitii.


Se si generano scintille o si sentono crepitii, le stoviglie testate non sono adatte all'uso con le microonde.

### Copripiatto





**Consiglio:** Il copripiatto è reperibile in commercio.

- Evita che il vapore si disperda, soprattutto se la cottura è prolungata.
- Accelera il processo di riscaldamento dell'alimento.
- Impedisce l'essiccarsi dell'alimento.
- Il vano interno, inoltre, rimane più pulito.

- Per un procedimento di cottura con la modalità Microonde  usare un copripchio in vetro o plastica adatto alle microonde.

In alternativa è possibile utilizzare della pellicola trasparente adatta alle microonde (la pellicola trasparente standard può deformarsi e fondersi con le pietanze a causa del calore).





Il materiale del copripiatto sopporta temperature fino a 110 °C. Per temperature più alte (ad es. con le modalità Grill  o Thermovent plus ) la plastica può deformarsi e fondersi con le pietanze.


Utilizzare una copertura solo con la modalità Microonde .

Una copertura non deve chiudere ermeticamente il recipiente. Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto può accadere che il vapore acqueo non riesca a fuoriuscire. La copertura può quindi diventare troppo calda e addirittura fondersi.

Utilizzare recipienti con un diametro sufficientemente grande.

- **Non** utilizzare il copripiatto per riscaldare i seguenti alimenti:

- Pietanze impanate
- Pietanze che si devono dorare (ad es. toast)
- Pietanze che devono essere riscaldate con le modalità Microonde + Arrostitore , Microonde + Thermovent plus , Microonde + Grill  o Microonde + Grill ventilato 


Il forno si può danneggiare se nella modalità Microonde  si introducono le pietanze direttamente sul fondo del vano cottura.

Con la modalità Microonde  introdurre la leccarda in vetro al ripiano 1 e disporre i recipienti per forno a vapore **sempre** sulla leccarda in vetro.

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

Compare la modalità. A seconda della modalità compaiono in sequenza la potenza proposta, la temperatura proposta e la durata di cottura.

- Modificare i valori proposti per il procedimento di cottura e impostare la durata, se necessario.

I valori proposti possono essere successivamente modificati tramite il sensore .

- Confermare ogni immissione con **OK**.  
Con la conferma della temperatura si avvia il procedimento di cottura nella modalità **senza** microonde.

Nelle modalità **con** microonde compare un riepilogo delle impostazioni e **Avvio** è evidenziato su sfondo chiaro.

- Avviare il procedimento di cottura nelle modalità **con** microonde sfiorando il sensore **OK**.

In tutte le modalità compaiono i valori impostati e viene eseguito il procedimento di cottura.


Se è stata impostata una temperatura, è possibile seguirne il suo aumento. Al primo raggiungimento della temperatura se-

lezionata si attiva un segnale acustico.

La produzione di microonde si interrompe non appena si arresta il procedimento di cottura o si apre lo sportello. Si può proseguire il procedimento di cottura con il sensore **OK**.

- Al termine del procedimento di cottura, selezionare il sensore della modalità scelta per terminare la cottura.
- Estrarre le pietanze dal vano cottura.
- Spegnerne il forno.

## Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura

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

- Selezionare il sensore .

A seconda della modalità di cottura possono comparire le seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Potenza
- Durata cottura
- Fine alle
- Avvio alle
- Booster
- Preriscaldare



## Modificare valori e impostazioni


- Selezionare il valore desiderato o l'impostazione desiderata e confermare con **OK**.
- Modificare il valore o l'impostazione e confermare con **OK**.

Il procedimento di cottura continua con i valori e le impostazioni modificati.



## Modificare la temperatura

La temperatura proposta può essere impostata in modo permanente secondo le abitudini individuali mediante Altri/e  | Impostazioni  | Temperature proposte.

- Selezionare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  o strisciare sull'area  verso destra o verso sinistra.

La temperatura dovuta compare a display.


- Modificare la temperatura dovuta utilizzando l'area di navigazione.



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

- Confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura prosegue con la temperatura dovuta modificata.

## Modificare la potenza microonde

Si può modificare la potenza microonde nella modalità Microonde  e nelle modalità con microonde.

La potenza proposta può essere impostata in modo permanente secondo le abitudini individuali tramite Altri/e  | Impostazioni  | Potenze proposte.

- Selezionare il sensore .

La potenza microonde impostata compare a display.

- Modificare la potenza microonde utilizzando l'area di navigazione.

È possibile impostare le seguenti potenze di microonde: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1'000 W.

- Confermare con *OK*.

Avvio è evidenziato su sfondo chiaro.

- Selezionare il sensore *OK*.

Il procedimento di cottura continua con la potenza microonde modificata.


## 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'impasto 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 cottura, Fine alle o Avvio alle, tramite il sensore  è possibile avviare oppure avviare e terminare automaticamente il procedimento di cottura.

- Durata cottura

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 cottura 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 .
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il sensore  per tornare al menù della modalità selezionata.

## Modificare le durate di cottura impostate


- Selezionare il sensore .
- Selezionare la durata desiderata.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Modificare*.

Questa voce di menù non compare se si desidera modificare la durata di cottura nelle modalità **con** le microonde poiché deve essere sempre impostata una durata di cottura.

Il tempo è evidenziato su uno sfondo chiaro.



- Modificare la durata impostata.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il sensore  per tornare al menù della modalità selezionata.
- Proseguire il procedimento di cottura con le modalità **con** le microonde con il sensore *OK*.

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

**Consiglio:** Con la modalità Microonde  è possibile modificare la durata di cottura anche mediante l'area di navigazione.

## Cancellare le durate di cottura impostate


Nella modalità **con** le microonde è possibile cancellare solo le durate impostate per *Fine alle* e *Avvio alle*. Deve sempre essere impostata una durata di cottura.

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

Se in una modalità di cottura **senza** microonde si cancella *Durata cottura*, 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 nella modalità Microonde

Si può interrompere un procedimento di cottura nella modalità Microonde  e fermare la durata di cottura.

Mentre scorre la durata di cottura, *Stop* è evidenziato su sfondo chiaro.

- Selezionare il sensore *OK*.


Il procedimento di cottura viene interrotto e la durata fermata.

*Avvio* è evidenziato su sfondo chiaro.

- Selezionare il sensore *OK*.

Prosegue il procedimento di cottura e la durata continua a scorrere.

## Interrompere il procedimento di cottura

Si interrompe un procedimento di cottura tramite il sensore illuminato in arancione della modalità di cottura o tramite il sensore .


Disattivare in seguito il riscaldamento del vano cottura e l'illuminazione. Le durate impostate vengono cancellate.

Tramite il sensore della modalità selezionata si torna quindi al menù principale.

## Interrompere un procedimento di cottura senza durata impostata

- Selezionare il sensore della modalità selezionata.


Appare il menù principale.

- **Oppure:** selezionare il sensore .
- Selezionare Interrompere procedimento.
- Confermare con **OK**.

## Interrompere un procedimento di cottura con durata impostata


- Selezionare il sensore della modalità selezionata.

Appare Interrompere procedim.?

- Selezionare Sì.
- Confermare con **OK**.
- **Oppure:** selezionare il sensore .
- Selezionare Interrompere procedimento.
- Confermare con **OK**.
- Selezionare Sì.
- Confermare con **OK**.


## Preriscaldare il vano cottura

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

La funzione **Preriscaldamento** può essere utilizzata con qualsiasi modalità (tranne Microonde ) e deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.



Se è stata impostata una durata di cottura, questa inizia a scorrere solo dopo la fase di riscaldamento.





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 per impasti di pane scuri e roastbeef e filetti con la modalità **Thermovent plus** .

## Booster

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

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

- Thermovent plus 
- Arrostitore 
- Microonde + Thermovent plus 
- Microonde + Arrostitore 

Se si imposta una temperatura superiore a 100 °C ed è attiva la funzione **Booster**, il vano cottura viene riscaldato alla temperatura impostata con una fase di riscaldamento rapida. In questo

caso la resistenza grill, la resistenza anulare e la ventola si accendono contemporaneamente.

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

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

### Attivare o disattivare **Booster** per un procedimento di cottura

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

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

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

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

- Selezionare il sensore ↶.
- Selezionare **Booster | Off**.
- Confermare con **OK**.

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


### Preriscaldamento

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

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

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

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

La funzione **Preriscaldamento** non è disponibile nella modalità **Microonde** .

### Attivare **Preriscaldare**

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

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

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

- Selezionare il sensore ↶.
- Selezionare **Preriscaldare | On**.
- Confermare con **OK**.


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

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

Queste funzioni possono essere utilizzate solo se non è in corso un altro procedimento di cottura.

Utilizzare sempre la leccarda in vetro.

### MW-Quick (microonde)

Se si seleziona il sensore , il forno a microonde si avvia con potenza microonde e durata di cottura determinate, ad es. per riscaldare i liquidi.


Sono preimpostate la potenza microonde di 600 W e una durata di cottura di 1 minuto.

È possibile modificare la durata di cottura e la potenza microonde. La durata massima impostabile dipende dalla potenza microonde selezionata (v. capitolo "Impostazioni", voce "MW-Quick (microonde)").

#### ■ Selezionare il sensore .

Mediante selezione multipla è possibile aumentare la durata di cottura gradualmente.

Compare la durata che scorre.


È possibile interrompere e proseguire il procedimento di cottura in qualsiasi momento con il sensore *OK* oppure interromperlo con il sensore .

Al termine del procedimento di cottura compare *Fine* e si attiva un segnale acustico.

#### ■ Selezionare il sensore .

Appare il menù principale.

### Popcorn


Selezionando il sensore , si avvia il forno a microonde con potenza e durata di cottura determinate.

Sono preimpostate una potenza microonde di 850°W e una durata di cottura di 2:50 minuti. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde.

È possibile impostare una durata di cottura di massimo 4 minuti. La potenza microonde è fissa e non può essere modificata (v. capitolo "Impostazioni", voce "Popcorn").

#### ■ Selezionare il sensore .

Compare la durata che scorre.

È possibile interrompere e proseguire il procedimento di cottura in qualsiasi momento con il sensore *OK* oppure interromperlo con il sensore .

Contenitori monouso in carta o in altri materiali infiammabili possono incendiarsi e danneggiare il forno.

Non lasciare il forno incustodito nel corso del procedimento di cottura e attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Al termine del procedimento di cottura compare *Fine* e suona un segnale.

#### ■ Selezionare il sensore .

Appare il menù principale.

# Programmi automatici

---

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

## Categorie

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

## Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

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

## Informazioni per l'uso




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


In questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti funzioni:

- Scongellare
- Riscaldare
- Essiccazione
- Riscaldare stoviglie
- Lievitazione impasto
- Tenere in caldo
- Cuocere
- Sterilizzare
- Prodotti surgelati/piatti pronti

## Scongellare

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

- Utilizzare una delle seguenti modalità e usi speciali:
- Modalità Scongellare  Impostare la temperatura di scongelamento.
- Applicazione speciale Altri/e  | Scongellare  
Selezionare una categoria e un peso per gli alimenti.
- Modalità Microonde  Impostare la potenza microonde e la durata di scongelamento.

 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 sulla leccarda in vetro per scongelarli.
- Utilizzare la leccarda in vetro con griglia appoggiata sopra per scongelare il pollame. 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 abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

## Utilizzare la modalità Scongellare

Questa modalità è stata sviluppata per scongelare in modo delicato i surgelati.

- Selezionare Scongellare .
- Modificare eventualmente la temperatura proposta.

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

## Altri usi

### Impiegare l'uso speciale Scongellare

Questo programma è stato sviluppato per uno scongelamento delicato degli alimenti surgelati.

Utilizzare recipienti di cottura indicati per le microonde.

■ Selezionare Altri/e .

■ Selezionare Scongellare.

Appare l'elenco di selezione.




■ Selezionare la categoria desiderata.

■ Impostare il peso dell'alimento surgelato.


È possibile avviare subito o con posticipo il procedimento di scongelamento e visualizzare le singole azioni e fasi di cottura.

■ Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

### Suggerimenti

- Tramite Informazioni  è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, ad es. le informazioni per girare l'alimento congelato.
- Se al termine del procedimento di scongelamento l'alimento non è ancora scongelato come si desidera, selezionare Prolung. riscald.. L'alimento congelato viene ulteriormente riscaldato per 3 minuti.
- Al termine dello scongelamento selezionare  e successivamente  / Salvare, per salvare le impostazioni per la categoria selezionata e il peso selezionato come programma personalizzato (v. capitolo "Programmi individuali").

### Utilizzare la modalità Microonde

Per scongelare si può usare alternatively la modalità Microonde . Impostare la potenza microonde e la durata di scongelamento.

Il tempo necessario dipende dalle caratteristiche, dalla quantità e dalla temperatura di partenza degli alimenti. Tenere conto anche dei tempi di compensazione.

Usare recipienti di cottura indicati per le microonde.

■ Selezionare Microonde .




■ In base alla pietanza impostare la potenza delle microonde e la durata di scongelamento indicate nella tabella.




■ In generale, impostare la durata media.

■ Introdurre la leccarda in vetro con gli alimenti al ripiano 1 nel vano cottura.



## Scongelare con la modalità Microonde

Alimento da scongelare	Quantità	 [W]	 [min.]	 [min.]
Burro	250 g	80	8–10	5–10
Latte	1'000 ml	450	12–16	10–15
Cake (3 fette)	ca. 300 g	150	4–6	5–10
Torta di frutta (3 fette)	ca. 300 g	150	6–8	10–15
Torta al burro (3 fette)	ca. 300 g	150	6–8	5–10
Torta alla panna (3 fette)	ca. 300 g	80	4–4.30	5–10
Dolci lievitati/di pasta sfoglia (3 fette)	ca. 300 g	150	6–8	5–10


 Potenza microonde,  Tempo di scongelamento,  Tempo di compensazione

<sup>1</sup> Lasciare riposare l'alimento a temperatura ambiente. Durante questo tempo di compensazione la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.

## Altri usi

### Riscaldare


Leggere assolutamente il capitolo “Consigli e avvertenze”, voce “Uso corretto”.

 Pericolo di ferimento a causa degli alimenti caldi.

Se si riscaldano troppo alimenti per neonati o bambini, questi possono bruciarsi.

Basterà quindi attivare una durata di 30–60 secondi al massimo con una potenza di 450 Watt.


Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

 Pericolo di ferirsi a causa della sovrappressione in contenitori o bottiglie chiusi.

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

Non riscaldare mai alimenti o liquidi in recipienti chiusi oppure bottiglie. Prima aprire i contenitori e togliere sempre il tappo e la tettarella dei biberon.

Pericolo di ferirsi con i liquidi caldi.

Durante la cottura, soprattutto nel corso del successivo riscaldamento di liquidi nella modalità Microonde , è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente.

Questo ritardo nella formazione delle bollicine può causare un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione, cosicché quando si estrae il recipiente ci si può bruciare con il liquido caldo. In determinate circostanze la pressione può essere così forte che lo sportello si apre da sé.

Mescolare il liquido prima del riscaldamento o della cottura.

Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura.

Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.

## Impiegare l'uso speciale Riscaldare

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare gli alimenti.

Il tempo necessario dipende dalle caratteristiche, dalla quantità e dalla temperatura di partenza degli alimenti. Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per riscaldarsi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente. Tenere conto anche dei tempi di compensazione.

Utilizzare recipienti di cottura indicati per le microonde.

Coprire sempre il recipiente, tranne nel caso in cui si riscaldano pietanze impanate.

■ Disporre gli alimenti da riscaldare con il coperchio sulla leccarda in vetro.

■ Selezionare Altri/e .


■ Selezionare Riscaldare.

Appare l'elenco di selezione.

■ Selezionare la categoria desiderata.

■ Impostare il peso dell'alimento.

■ Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.




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

Indossare i guanti da cucina quando si opera nel vano cottura molto caldo o quando si estraggono le stoviglie.

Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nell'alimento.




■ Dopo la fase di riscaldamento lasciare gli alimenti per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché la temperatura vi si distribuisca uniformemente.

## Suggerimenti

- Coprire sempre il recipiente, tranne nel caso in cui si riscaldano pietanze impanate.
- Tramite Informazioni  è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, ad es. le informazioni per mescolare o girare la pietanza. Mescolare gli alimenti dal bordo esterno verso il centro, dato che all'esterno si riscaldano più velocemente.
- Se la pietanza non è ancora sufficientemente calda al termine del programma, selezionare Prolung. riscald.. La pietanza viene ulteriormente riscaldata per 3 minuti.
- Al termine del programma selezionare  e successivamente  / Salvare per salvare le impostazioni per la categoria selezionata e il peso selezionato come programma personalizzato (v. capitolo "Programmi individuali").

## Altri usi

### Riscaldare con la modalità Microonde

Bevanda/ Alimento	Quantità	 [W]	 [min.]	 <sup>1</sup> [min.]
Bevande (temperatura di consumo 60–65 °C)	1 tazza/1 bicchiere (200 ml)	1'000	0.50–1.10	–
Biberon (latte) <sup>2</sup>	ca. 200 ml	450	0.50–1.00 <sup>3</sup>	1
Alimenti per neonati e bambini <sup>3</sup>	1 vasetto (200 g)	450	0.30–1.00	1
Arrosto a fette con salsa <sup>3</sup>	200 g	600	3.00–5.00	1
Contorni <sup>3</sup>	250 g	600	3.00–5.00	1

 Potenza microonde,  durata di cottura,  tempo di compensazione

<sup>1</sup> Lasciare riposare l'alimento a temperatura ambiente. Durante questo tempo di compensazione la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.


<sup>2</sup> Evitare che si generi l'ebollizione continuando a mescolare il liquido prima che si riscaldi. Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.

<sup>3</sup> I tempi sono calcolati per una temperatura di partenza degli alimenti di ca. 5 °C. Per gli alimenti che non vengono conservati in frigorifero si parte da una temperatura ambiente di ca. 20 °C. Riscaldare gli alimenti (ad eccezione della pappa per neonati e salse delicate) a una temperatura di 70–75 °C.

## 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 verdure siano fresche e mature e non presentino punti di ammaccatura.



- Preparare gli alimenti da essiccare spezzettandoli e prima pelandoli e togliendo il torsolo o il nocciolo, se necessario.
- Distribuire gli alimenti da essiccare in base alle dimensioni su un unico strato e il più uniformemente possibile sulla griglia o sulla leccarda in vetro.
- Essiccare contemporaneamente al massimo su due ripiani.  
Introdurre gli alimenti da essiccare sui ripiani 1+2.  
Se si utilizzano la griglia e la leccarda in vetro, inserire la leccarda in vetro sotto la griglia.
- Selezionare Altri/e .
- Selezionare Essiccazione.

**Consiglio:** Per essiccare a temperature più elevate, selezionare Thermovent plus .

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


Se questi alimenti 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

-  Applicazione speciale, 🌡 Temperatura,
- 🕒 Durata di essiccazione,
-  Applicazione speciale Essiccazione

- 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

### Riscaldare stoviglie

Preriscaldando le stoviglie gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

Usare recipienti di cottura resistenti al calore.

- Inserire la griglia nell'ripiano 1 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche disporle sul fondo del vano cottura.
- Selezionare Altri/e .
- Selezionare Riscaldare stoviglie.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.




Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

### Lievitazione impasto


Questo programma è stato sviluppato per la lievitazione di impasti.

- Selezionare Altri/e .
- Selezionare Lievitazione impasto.
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

### Tenere in caldo

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

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

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


## Cuocere

Leggere assolutamente il capitolo “Consigli e avvertenze”, voce “Uso corretto”.




Se si riscaldano o si cuociono alimenti con pelle o buccia resistente come pomodori, würstel, patate, melanzane possono scoppiare.

Punzecchiare quindi più volte o incidere la superficie di questi alimenti per far fuoriuscire il vapore che si genera durante la cottura.

Se si riscaldano nel forno uova con il guscio, queste possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano cottura.





Cuocere le uova con il guscio solo nelle apposite stoviglie. Non riscaldare uova sode con la modalità Microonde .




## Suggerimenti

- Girare, spezzettare o mescolare ripetutamente gli alimenti. Mescolare gli alimenti dal bordo esterno verso il centro, dato che all'esterno si riscaldano più velocemente.
- Con le modalità con le microonde utilizzare solo stoviglie adatte all'uso con le microonde e con il forno tradizionale.
- Per la cottura utilizzare possibilmente i programmi automatici.
- Con le modalità Microonde + Grill ventilato  e Microonde + Grill  cuocere sempre senza coperchio, altrimenti le pietanze non si dorano.
- Con la modalità Microonde  selezionare una potenza microonde di 850 W per iniziare la cottura e proseguirla con 450 W.  
Tenere conto delle indicazioni riportate nelle tabelle di cottura alla fine di questo documento.

## Altri usi

### Cottura con la modalità Microonde


<b>Minestre/piatti unici Verdure</b>	 [g]	 850 W [min.]	+	 450 W [min.]	 <sup>1</sup> [min.]
Piatto unico	1'500	10	+	20	1
Zuppa	1'500	11	+	24	1
Piselli	500	5	+	10	2
Piselli (surgelati)	450	5	+	12	2
Carote	500	5	+	10	2
Cimette di broccoli	500	6	+	8	2
Broccoli (surgelati)	450	5	+	11	2
Rosette di cavolfiore	500	6	+	10	2
Cavolo rapa a bastoncini	500	3	+	8	2
Asparagi	500	5	+	8	2
Porri	500	5	+	8	2
Porri (surgelati)	450	5	+	8	2
Peperoni a listarelle	500	5	+	10	2
Fagiolini, verdi	500	4	+	12	2
Cavolini di Bruxelles	500	5	+	12	2
Cavolini di Bruxelles (surgelati)	450	5	+	10	2
Verdure miste (surgelate)	450	5	+	12	2

 Peso,  Durata di cottura,  Tempo di compensazione

<sup>1</sup> Lasciare riposare l'alimento a temperatura ambiente. Durante questo tempo di compensazione la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.




## 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 massimo 5 vasetti con contenuto di 0,5 l.


Utilizzare solo vasetti speciali, reperibili presso rivenditori specializzati:

- Thermovent plus : contenitori per sterilizzazione e vasetti con chiusura a vite
- Microonde : vasetti per conserve con coperchio in vetro adatti alle microonde che si chiudono con nastro adesivo trasparente

- 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.
- Chiudere i vasetti solo con nastro adesivo trasparente. Non utilizzare ganci metallici poiché questi generano scintille con la modalità Microonde .
- Introdurre la leccarda in vetro sul ripiano 1 e disporvi sopra i contenitori.

## Utilizzare la modalità Thermovent plus .

- Selezionare la modalità Thermovent plus  e una temperatura di 160–170 °C.
- Attendere fino alla “formazione di bollicine”, vale a dire finché queste salgono nei contenitori uniformemente.

Ridurre la temperatura per tempo per impedire che le conserve trabocchino.



## 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.


## Altri usi

### Sterilizzare le verdure


- Non appena si formano le cosiddette “bollicine” nei contenitori, impostare la temperatura indicata per la sterilizzazione e cuocere le verdure 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

### Utilizzare la modalità Microonde .

- Selezionare la modalità Microonde  e una potenza microonde di 850 W.
- Attendere fino alla “formazione di bollicine”, vale a dire finché queste salgono nei contenitori uniformemente. Per ogni contenitore l'intero processo dura circa 3 minuti. Con 5 contenitori la durata aumenta a ca. 15 minuti.



Ridurre la potenza microonde per tempo per impedire che le conserve trabocchino.


### Sterilizzare frutta e cetrioli


- Non appena si formano le cosiddette “bollicine” nei contenitori, spegnere il forno e lasciare i contenitori nel vano cottura per la durata indicata.

### Sterilizzare le verdure


- Non appena si formano le cosiddette “bollicine” nei contenitori, impostare la potenza microonde indicata e cuocere le verdure per la durata indicata.
- Al termine del procedimento di sterilizzazione, spegnere il forno e lasciare i contenitori nel vano cottura per la durata indicata.

		
Frutta	-/-	25–35 min
Cetrioli	-/-	25–30 min
Barbabietole	450 W 20–30 min	25–30 min
Fagioli (verdi o gialli)	450 W 20–30 min	25–30 min

 Potenza microonde e tempo di sterilizzazione da quando compaiono le “bollicine”

 Durata di riscaldamento successivo

## Prelevare i contenitori dopo la sterilizzazione

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

A seguito della sterilizzazione i contenitori sono molto caldi.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasetti.

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

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

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

## Prodotti surgelati/piatti pronti

### Suggerimenti per torte, pizze, baguette

- Cuocere torte, pizze o baguette usando la griglia ricoperta di carta forno.
- Selezionare la temperatura più bassa tra quelle consigliate sulla confezione.

### Suggerimenti per patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili

- Preparare i prodotti surgelati sulla leccarda in vetro rivestita con carta da forno.
- Selezionare la temperatura più bassa tra quelle consigliate sulla confezione.
- Mescolare e girare spesso gli alimenti.

### Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

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

## Programmi individuali

È possibile creare e salvare fino a 20 programmi individuali.

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


Rivisualizzando e riavviando il programma, questo si avvia automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi individuali:

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

Infine immettere un nome per il programma.

### Creare programmi individuali

- Selezionare Altri/e .
- Selezionare Programmi individuali.
- Selezionare Creare programma.

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

Seguire le indicazioni sul display:

- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.

Se si seleziona la funzione Preriscaldamento, chiudere innanzitutto la prima fase di cottura. Aggiungere quindi tramite Aggiungere fase cottura un'ulteriore fase di cottura, impostando una durata. Solo allora è possibile salvare o avviare il programma.

- Selezionare Terminare fase cottura.

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

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

- Se sono necessarie ulteriori fasi di cottura, selezionare Aggiungere fase cottura e procedere come per la 1a fase di cottura.
- Non appena sono state impostate tutte le fasi di cottura, selezionare Impostare il ripiano.
- Selezionare il/i ripiano/i desiderato/i.
- Confermare con OK.

Se si desidera controllare o modificare successivamente le impostazioni, selezionare la rispettiva fase di cottura.


- Selezionare Salvare.
- Immettere il nome del programma.
- Selezionare ✓.

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

- Confermare con OK.

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


### Avviare i programmi individuali


- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare Altri/e .
- Selezionare Programmi individuali.
- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare Procedere.

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

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


Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

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

- Quando il programma è terminato, selezionare il sensore .

### Modificare le fasi di cottura

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

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

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


- Confermare con OK.

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

# Programmi individuali

---

## Modificare il nome


- Selezionare Altri/e .
- Selezionare Programmi individuali.
- Selezionare il programma da modificare.
- Selezionare Modificare nome.
- Modificare il nome del programma.
- Selezionare ✓.
- Dopo aver modificato il nome del programma, selezionare Salvare.

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



- Confermare con *OK*.

Il programma viene rinominato.

## Cancellare i programmi individuali

- Selezionare Altri/e .
- Selezionare Programmi individuali.
- Selezionare il programma da cancellare.
- Selezionare Cancellare programma.

Il programma viene cancellato.

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

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

## Suggerimenti per la cottura al forno

- 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.
- 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.
- Per preparare patatine fritte, crocchette o pietanze simili rivestire la leccarda in vetro con carta da forno.

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

### Selezionare la temperatura

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

### Selezionare la durata di cottura

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

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

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

## Indicazioni relative alle modalità

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

### Utilizzare Programmi automatici

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

# Cuocere

## Utilizzare Thermovent plus

Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

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

- 1 ripiano: introdurre la torta negli stampi nel ripiano 1.
- 1 ripiano: introdurre pasticcini piani (per es. biscotti) nel ripiano 2.
- 2 ripiani: introdurre la pietanza a seconda dell'altezza nei ripiani 1+3 o 2+3.

## Utilizzare Cottura delicata


Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

Utilizzare questa modalità per preparare soufflé e gratin che abbiano una superficie croccante.

- Introdurre torte o soufflé negli stampi nel ripiano 1.
- Introdurre pasticcini piani (per es. biscotti) nel ripiano 2.

## Utilizzare Microonde + Thermovent plus

Sono particolarmente adatti stampi per le microonde resistenti alle alte temperature (vedi capitolo “Modalità microonde”, voce “Scelta delle stoviglie”) come per es. stampi in vetro o ceramica termoresistente poiché le microonde penetrano questi materiali.

La modalità Microonde + Thermovent plus  è particolarmente indicata per cuocere impasti con durate di cottura prolungate, ad es. impasti lievitati, impasti con ricotta e olio, impasti soffici e pasta frolla.

Utilizzando questa modalità, la durata di cottura si riduce.

Rispettare le indicazioni riportate nelle tabelle di cottura e nelle ricette quando si seleziona una potenza per le microonde.

- Introdurre la leccarda di vetro nel ripiano 1.
- Disporre lo stampo sulla leccarda in vetro.

**Consiglio:** Gli stampi in metallo sono meno adatti per le modalità con le microonde, poiché il metallo riflette le microonde. Le microonde raggiungono la torta solo dall'alto in modo che la durata di cottura si prolunga. Se si utilizzano stampi in metallo, disporli sulla leccarda in vetro in modo che lo stampo non tocchi le pareti del forno. Se si generano scintille, non utilizzare più questo tipo di stampi con le modalità con le microonde.



## Consigli per arrostitire le pietanze

- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostitire la carne utilizzare un **recipiente di cottura chiuso**, per 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 sugo.
- Se si utilizza un **filo per arrosti oppure un sacchetto**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostitire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.
- **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrosti grandi e magri (2–3 kg) e pollo grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
- Durante l'arrostitura non versare troppi liquidi. Si comprometterebbe la **doratura** della carne. La doratura si ottiene al termine della durata di cottura. Si ottiene una doratura migliore della carne se a metà cottura si toglie il coperchio.
- Al termine del procedimento di cottura estrarre la pietanza dal vano, 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 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 potenze delle microonde, i ripiani e le durate indicati. Sono presi in considerazione i diversi recipienti di cottura, i pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.

### Scegliere la temperatura 🌡️

- In generale selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- In caso di pezzi di carne che pesano più di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella. Il procedimento di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.
- Se si arrostitisce sulla griglia, selezionare una temperatura di ca. 20 °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.

# Arrostire

## Suggerimenti

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

## Indicazioni relative alle modalità


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

### Utilizzare Programmi automatici

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

### Utilizzare Thermovent plus o Arrostitire


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


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

- Per arrostitire utilizzare stoviglie con maniglie resistenti alle alte temperature come per es. una casseruola, una pentola per arrostitire, una pentola in terracotta o una pirofila in vetro per le alte temperature.
- Introdurre la griglia con la pietanza nel ripiano 1.

### Utilizzare Microonde + Thermovent plus o Microonde + Arrostitire

Queste modalità **non** sono adatte per arrostitire carne delicata come roastbeef e filetto. La carne si cuocerebbe all'interno prima di ottenere un crosta croccante.


Utilizzare la modalità Microonde + Thermovent plus  per riscaldare rapidamente e cuocere alimenti con contemporanea doratura. Con questa modalità, il risparmio di tempo e di energia elettrica è maggiore.

Utilizzare la modalità Microonde + Arrostitire  per iniziare ad arrostitire ad alte temperature e continuare ad arrostitire a temperature più basse.

Se si utilizzano modalità con le microonde, si riduce la durata di cottura.

Rispettare le indicazioni riportate nelle tabelle di cottura e nelle ricette quando si seleziona una potenza per le microonde.

- Utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde, resistenti alle alte temperature senza coperchio metallico (v. capitolo “Recipienti adatti per le microonde”).
- Introdurre la griglia con la leccarda in vetro o la leccarda in vetro da sola nel ripiano 1.

 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. Per preriscaldare selezionare una modalità **senza** le microonde. Preriscaldare la resistenza 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.
- In generale, grigliare sulla griglia.
- Spennellare la griglia con olio e sistemare gli alimenti da grigliare.

## 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.

## Scegliere la temperatura

Con le modalità Grill ventilato  e Microonde + Grill ventilato  selezionare una temperatura.

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

## Selezionare il livello di grill

Con le modalità Grill  e Microonde + Grill  selezionare un livello tra 1–3.

- Per cuocere le pietanze con diametro maggiore e a una distanza maggiore dalla resistenza grill, selezionare **Livello 1**.
- Se si desidera per es. una doratura leggera per i gratin, selezionare il **Livello 2**.
- Se gli alimenti piatti devono essere grigliati in breve tempo, disposti vicino alla resistenza grill, selezionare **Livello 3**.

# Grigliare

## 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 i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.
- Grigliare pezzi più spessi per ca. 7–9 minuti per lato.
- Grigliare arrosti per ca. 10 minuti per cm di diametro.
- Controllare la cottura 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 e ben cotta.

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

## Indicazioni relative alle modalità

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

Se si utilizzano modalità con le microonde, si riduce la durata di cottura.

Rispettare le indicazioni riportate nella tabella grill e nelle ricette quando si seleziona una potenza per le microonde.

### Utilizzare Grill ventilato o Microonde + Grill ventilato

Queste modalità sono adatte per grigliare pietanze con diametro maggiore, come per es. il pollo.


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

- In base all'altezza della pietanza, introdurre la griglia nel ripiano 1 o 2.

### Utilizzare Grill o Microonde + Grill

Queste modalità sono adatte per grigliare pietanze piatte e per gratinare.

- In base all'altezza della pietanza, introdurre la griglia nel ripiano 2 o 3.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Attendere che i corpi termici, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

 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. Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno.

Il colore e la struttura delle superfici possono modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. In particolare il frontale del forno si danneggia quando si utilizzano prodotti per la pulizia del forno.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro potrebbero rompersi in seguito ai graffi.

Eliminare subito i residui di prodotti per la pulizia.

Sporco molto ostinato potrebbe danneggiare il forno.

Pulire il vano cottura, l'interno dello sportello e la relativa guarnizione non appena i componenti si sono raffreddati. Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile.

Se il forno è difettoso, quando è acceso possono fuoriuscire le microonde a scapito dell'incolumità dell'utente.

Controllare che lo sportello e la guarnizione sportello non presentino danni. Fino al momento della riparazione da effettuare da parte di un tecnico dell'assistenza, non utilizzare le modalità con le microonde.

I cosmetici, in particolare le creme solari, e i disinfettanti per le mani possono macchiare in modo permanente la superficie in vetro opaco.

Rimuovere immediatamente eventuali residui di cosmetici dalla superficie in vetro opaco con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra pulito.

### Detergenti non idonei

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

- prodotti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti decalcificanti sul frontale del forno
- prodotti abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia)
- prodotti contenenti diluenti
- prodotti specifici per acciaio
- detersivo per lavastoviglie
- detergenti per vetro
- prodotti per piani cottura in vetroceramica
- spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi)
- gomme cancella-sporco
- raschietti affilati
- lana d'acciaio

## Pulizia e cura

- pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici
  - Prodotti per la pulizia del forno \*
  - pagliette in acciaio
- \* Consentiti eccezionalmente in caso di sporco ostinato sulle superfici trattate con PerfectClean

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.

Solo la leccarda in vetro è adatta per essere lavata 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 comoda si consiglia di:

- abbassare la resistenza Grill;
- introdurre nel vano cottura un recipiente con dell'acqua e un po' di limone e farla cuocere per un paio di minuti in forno per neutralizzare eventuali cattivi odori.

### Rimuovere lo sporco normale

Il forno viene danneggiato da liquidi all'interno dell'apparecchio.

Per il vano cottura, strizzare lo straccio per evitare che l'acqua penetri all'interno attraverso le aperture.

### 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.

### Rimuovere lo sporco ostinato

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. Utilizzare solo i prodotti e i mezzi descritti.

- Inumidire i residui incrostati con acqua e detersivo e lasciare agire per qualche minuto.
- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.

### 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 spugna se le macchie sono tenaci.
- Eliminare i residui di detersivo con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

### Abbassare la resistenza grill

Se il pannello superiore del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza del grill. Si consiglia di pulire regolarmente il pannello superiore del vano cottura con uno straccio umido o con una spugna.

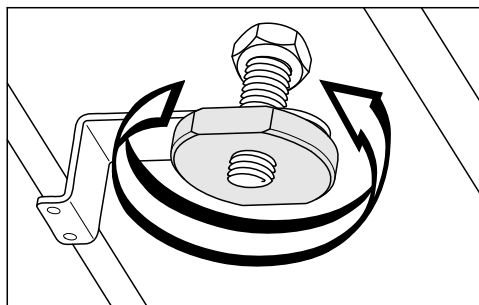
 **Pericolo di ferirsi con le superfici calde.**

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

Attendere che i corpi termici, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

La base del vano cottura può graffiarsi a causa di un dado che cade.

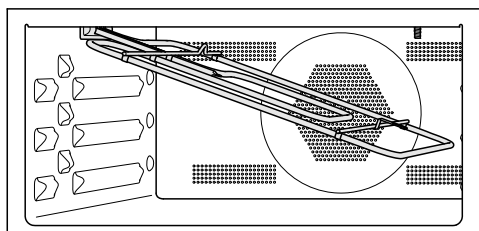
Come protezione disporre ad es. un panno da cucina sul fondo del vano cottura.



- Svitare il dado.

La resistenza del grill potrebbe danneggiarsi.

Evitare di abbassare la resistenza del grill con forza.



- Abbassare la resistenza del grill con cautela.

Il pannello superiore può danneggiarsi.

Per pulire il pannello superiore del vano cottura non utilizzare il lato ruvido della spugna.

I LED sul pannello superiore del vano possono danneggiarsi.

Se possibile evitare di pulire i LED.

- Pulire il pannello superiore del vano cottura con uno straccio umido o con una spugna.
- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto la resistenza del grill.
- Applicare il dado e avvitarlo.

## Cosa fare se ...





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](http://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
<b>Il display rimane spento.</b>	È stata selezionata l'impostazione Orologio   Visualizzazione on/off   Off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento. ■ Quando si accende il forno, compare il menù principale. Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione Orologio   Visualizzazione on/off   On.
	Il forno è staccato dalla corrente. ■ 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.
<b>Non si avverte alcun segnale acustico.</b>	I segnali acustici sono spenti o impostati su un volume troppo basso. ■ Attivare i segnali acustici o aumentarne il volume con l'impostazione Volume   Segnali acustici.
<b>Il vano cottura non diventa caldo.</b>	La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare voci del menù a display e sensori ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera con l'impostazione Rivenditore   Modalità fiera   Off.
<b>Non è possibile avviare un procedimento di cottura.</b>	Per un procedimento con microonde non è ancora stato chiuso lo sportello. ■ Verificare se lo sportello è chiuso correttamente.
	Per un procedimento con microonde non sono state immesse la potenza microonde o la durata della cottura. ■ Controllare se sono state immesse potenza microonde e durata della cottura.
	Per un procedimento con una modalità con le microonde non sono state immesse tutte le impostazioni necessarie. ■ Controllare se sono state immesse potenza microonde, durata della cottura e temperatura.





Anomalia	Causa e intervento
Il tasto sensore  lampeggia quando si accende il forno.	Il forno non è ancora stato collegato a una rete WLAN. Il tasto sensore lampeggia per segnalare che è possibile effettuare il collegamento in rete del forno utilizzando il tasto sensore. Dopo aver acceso e spento il forno più volte, il tasto sensore non lampeggia più, ma la funzione di collegamento in rete è ancora attiva.
Non è possibile aprire lo sportello con il sensore  .	<p>È stata selezionata l'impostazione Display   QuickTouch   Off. In questo modo il sensore  non reagisce con il forno spento.</p> <p>■ Quando si accende il forno, i sensori reagiscono. Se si desidera che i sensori reagiscano anche con forno spento, selezionare l'impostazione Display   QuickTouch   On.</p>
	<p>Il forno non è collegato alla rete elettrica.</p> <p>■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa.</p> <p>■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica Miele.</p> <p>■ Se si deve aprire lo sportello, perché per esempio nel vano cottura vi sono ancora pietanze, sollevare lo sportello con la leva di apertura fornita. Inserire la leva sul bordo esterno dello sportello dall'alto obliquamente nella fessura tra il pannello comandi e lo sportello. Con entrambe le mani è possibile tirare lateralmente lo sportello finché si apre.</p>
I sensori non reagiscono.	<p>È stata selezionata l'impostazione Display   QuickTouch   Off. In questo modo i sensori non reagiscono a forno spento.</p> <p>■ Quando si accende il forno, i sensori reagiscono. Se si desidera che i sensori reagiscano anche con forno spento, selezionare l'impostazione Display   QuickTouch   On.</p>
	<p>Il forno non è collegato alla rete elettrica.</p> <p>■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa.</p> <p>■ Controllare se il/i fusibile/i dell'impianto elettrico è/sono saltato/i. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica Miele.</p>
	<p>Vi è un problema nell'elettronica.</p> <p>■ Sforare il tasto On/Off  finché il display si spegne e il forno si riavvia.</p>

## Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
Per sbloccare, tenere premuto il tasto OK per 6 secondi <b>appare quando si accende il display.</b>	<p>Il dispositivo di blocco  è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ È possibile disattivare il dispositivo di blocco per un procedimento di cottura sfiorando il sensore OK per almeno 6 secondi.</li> <li>■ Se si desidera disattivare il dispositivo di blocco in modo permanente, selezionare l'impostazione Sicurezza   Blocco accensione    Off.</li> </ul>
Interruzione corrente elettrica. Il procedimento è stato interrotto. <b>compare a display.</b>	<p>La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un procedimento di cottura in corso si è quindi interrotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegnere e riaccendere il forno.</li> <li>■ Riavviare il procedimento di cottura.</li> </ul>
<b>Nel display appare 12:00.</b>	<p>L'erogazione elettrica è stata sospesa per oltre 150 ore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare nuovamente l'orologio e la data.</li> </ul>
È stata raggiunta la durata massima di funzionamento <b>compare sul display.</b>	<p>Il forno è rimasto in funzione per un periodo lungo non consueto. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confermare con OK.</li> </ul> <p>Dopodiché il forno è di nuovo pronto per l'uso.</p>
<b>Guasto e un codice guasto non riportato qui compaiono sul display.</b>	<p>Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.</li> </ul>
<b>Se lo sportello viene aperto nel corso di un procedimento di cottura con la modalità Microonde , non si percepisce alcun rumore.</b>	<p>Non si tratta di un guasto. Se nel corso di un procedimento di cottura con la modalità Microonde  viene aperto lo sportello, l'interruttore a contatto sportello disattiva le microonde e attiva il ventilatore di raffreddamento a basso regime.</p>
<b>Terminato il procedimento di cottura si sente un rumore.</b>	<p>Dopo un procedimento di cottura il ventilatore di raffreddamento rimane acceso (v. cap. "Impostazioni", voce "Ventilatore di raffreddamento prolungato").</p>

Anomalia	Causa e intervento
<b>Durante una funzione con microonde, si sente un rumore insolito.</b>	Durante un procedimento di cottura con microonde sono state usate stoviglie di metallo. ■ Controllare se l'uso di stoviglie in metallo causa la generazione di scintille (v. cap. "Modalità microonde", voce "Scelta delle stoviglie").
	Durante un procedimento di cottura con le microonde, le pietanze sono state coperte con carta stagnola. ■ Eliminare eventualmente la copertura.
	Durante un procedimento di cottura con microonde è stata usata la griglia. ■ Per procedimenti di cottura con microonde usare sempre la leccarda in vetro.
<b>Il forno si è spento automaticamente.</b>	Per risparmiare elettricità, il forno si spegne automaticamente se dopo l'accensione o al termine di un procedimento di cottura non si attivano altre funzioni entro un determinato tempo. ■ Riaccendere il forno.
<b>La torta o i dolci non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.</b>	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate nella ricetta. ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di una durata di cottura più lunga.
<b>La torta/i dolci non risultano dorati in modo omogeneo.</b>	È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato. ■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è significativa, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano corretti.
	Il materiale o il colore dello stampo non sono adatti alla modalità di cottura. Stampi chiari, riflettenti e dalle pareti sottili non sono particolarmente adatti. Essi riflettono l'irradiazione di calore del forno. Per questo il calore può raggiungere con meno intensità le pietanze e si ottiene quindi una doratura non uniforme o debole nello stampo. ■ Utilizzare stampi scuri, opachi.

## Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
<b>Al termine del tempo impostato, con la modalità Microonde  le pietanze non sono sufficientemente riscaldate o cotte.</b>	<p>È stato interrotto un procedimento di cottura con le microonde ma non è stato riavviato.</p> <p>■ Riavviare il procedimento di cottura finché le pietanze sono sufficientemente calde o cotte.</p> <p>Per la cottura o il riscaldamento con le microonde è stata impostata una durata troppo breve.</p> <p>■ Verificare se per la potenza impostata delle microonde è stata selezionata la durata corretta. Più bassa è la potenza delle microonde, più lunga è la durata.</p>
<b>Dopo essere state riscaldate o cotte con le microonde le pietanze si sono raffreddate troppo rapidamente.</b>	<p>A causa delle proprietà delle microonde il calore si genera dapprima ai bordi della pietanza per poi giungere al centro. Se la pietanza viene quindi riscaldata con una potenza microonde elevata, è possibile che i bordi siano molto caldi e il nucleo ancora freddo. Al momento della compensazione della temperatura l'alimento diventa più caldo all'interno e più freddo all'esterno.</p> <p>■ Per questo motivo quando si riscaldano alimenti di composizione differente, come per es. un menù, si consiglia di selezionare una potenza più bassa e un tempo più lungo.</p>
<b>L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo poco tempo.</b>	<p>È stata selezionata l'impostazione Luce forno   "On" per 15 secondi.</p> <p>■ Se si vuole accendere la luce del vano cottura durante l'intero procedimento di cottura, selezionare l'impostazione Luce forno   On.</p>
<b>La luce del vano cottura è spenta o non si accende.</b>	<p>È stata selezionata l'impostazione Luce forno   Off.</p> <p>■ Accendere l'illuminazione del vano cottura per 15 secondi con il sensore .</p> <p>■ Se lo si desidera, selezionare l'impostazione Luce forno   On o "On" per 15 secondi.</p> <p>La luce del vano cottura è difettosa.</p> <p>■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.</p>

Nel sito [www.miele.com/service](http://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](http://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.

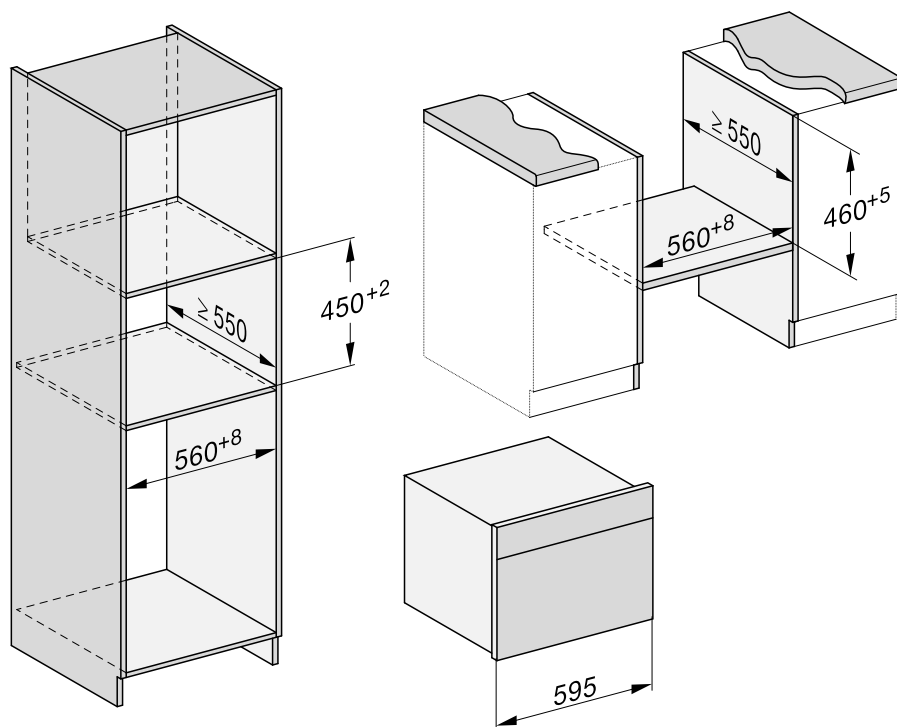
# Installazione

## Dimensioni incasso

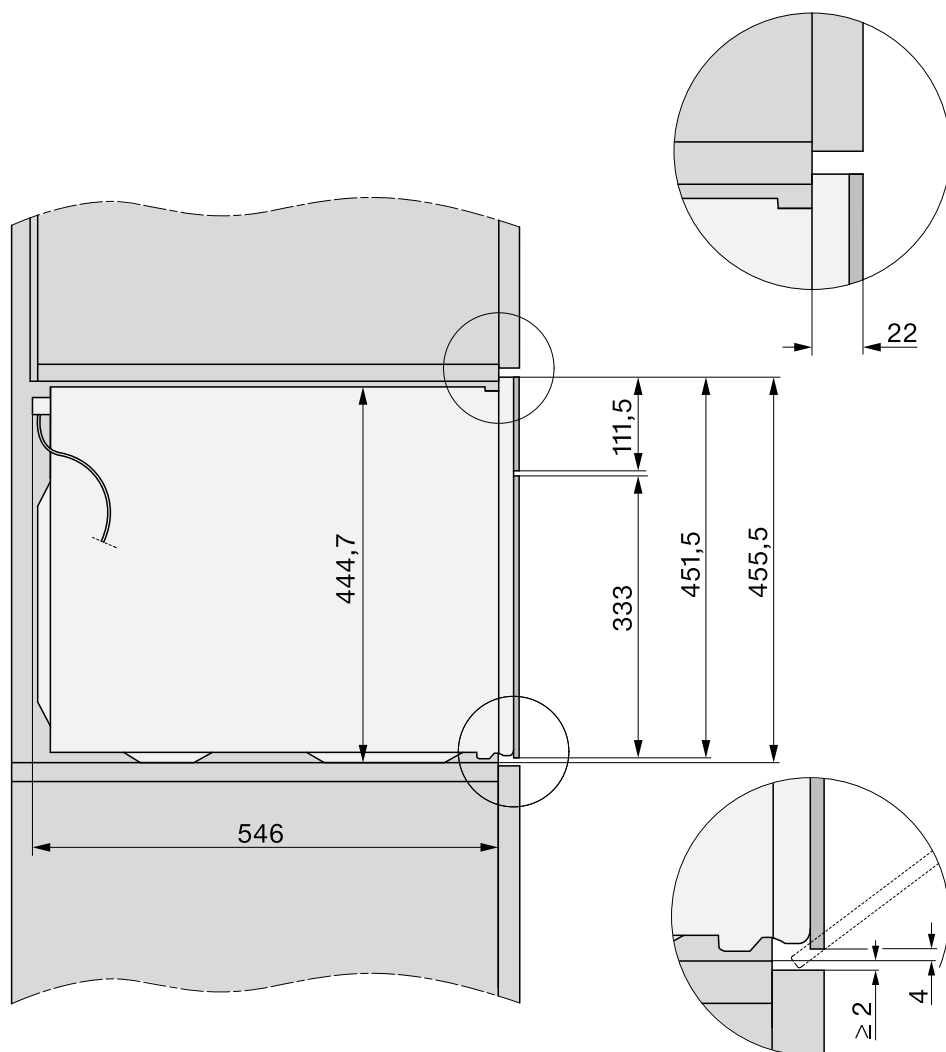
Le misure sono espresse in mm.

### Incasso in un armadio a colonna o un mobile base

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

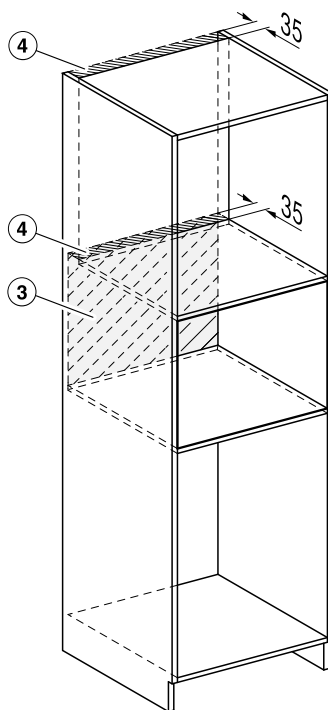
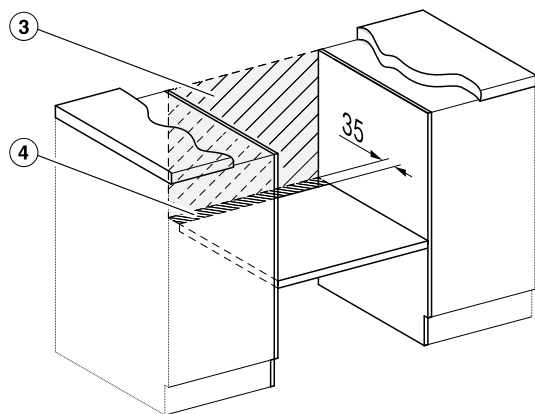
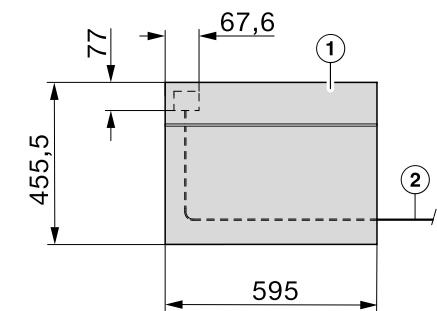


## Vista laterale



# Installazione

## Allacciamenti e aerazione

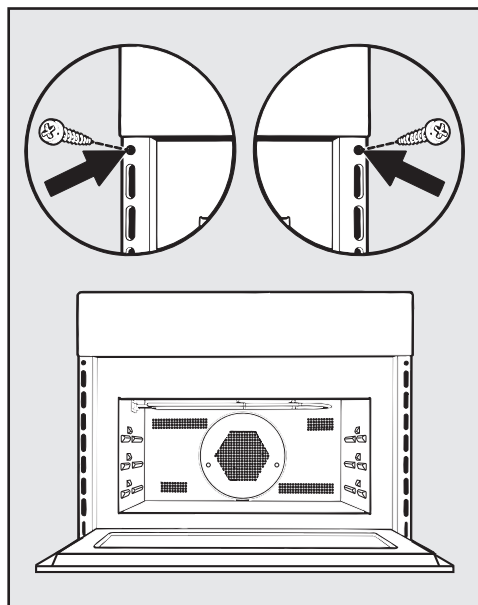



- ① Vista frontale
- ② Cavo di alimentazione, lunghezza = 1'500 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm<sup>2</sup>



## Incassare il forno

- Collegare il forno alla rete elettrica.
- Incassare il forno nel mobile di incasso e posizionarlo.
- Ripristinare l'alimentazione elettrica verso la presa della rete elettrica.



- Aprire lo sportello con il sensore  e fissare il forno con le viti allegate sulle pareti laterali del mobile.

## Allacciamento elettrico

L'apparecchio dovrà venire allacciato alla rete elettrica da un elettricista qualificato conformemente alle disposizioni in materia e in particolare alle norme dell'azienda locale per l'erogazione elettrica.

Prima di effettuare l'allacciamento, accertarsi che i **dati della tensione** nella targhetta di matricola corrispondano a quelli della **rete di alimentazione**.

Si consiglia di effettuare il **collegamento con presa** per facilitare eventuali interventi da parte del servizio assistenza.

Nel caso che a installazione ultimata la presa non fosse più accessibile o il **collegamento fosse fisso** si dovrà installare un interruttore onnipolare.

La distanza tra i contatti dovrà essere di almeno 3 mm, ad es. interruttore LS e protezione, che consentano di staccare facilmente l'apparecchio dalla rete elettrica.

Per eventuali informazioni presso il servizio assistenza Miele, indicare sempre il voltaggio, il modello e il numero di matricola dell'apparecchio.

Se il cavo rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito con un cavo originale da parte del servizio assistenza Miele.

Questo forno con microonde è conforme alle disposizioni europee EN 55011 e rientra nelle apparecchiature del gruppo 2, classe B.

Più precisamente, del gruppo 2 fanno parte le apparecchiature che producono energia ad alta frequenza in forma di onde elettromagnetiche per riscaldare e

# Installazione

cuocere gli alimenti. La classe B di appartenenza significa che l'apparecchio è destinato a uso domestico.

## Premesse per l'installazione

In base alla norma 47.330 relativa alle installazioni a bassa tensione, il forno con microonde dovrà essere installato conformemente alle istruzioni di montaggio.

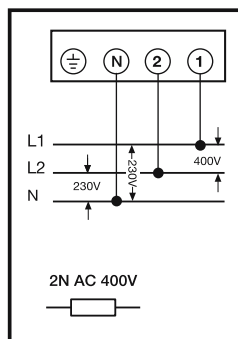
La protezione contro i contatti deve essere garantita dall'incasso corretto.

## Forno con microonde

Il forno con microonde deve venire collegato alla rete elettrica secondo lo schema di allacciamento.

Potenza massima assorbita: v. targhetta di matricola.

## Schema di allacciamento



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.

## Impasto soffice

Torte/Dolci (accessori)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Muffins		150–160	✓	2	35–45
Small cake (1 leccarda in vetro)*		150	–	2	25–35
Small cake (2 leccarde in vetro)*		140	–	2+3	35–45
Cake (stampo a cassetta, 30 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45
Ciambella (stampo per ciambella/Gugelhopf, Ø 26 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50
Torta marmorizzata, torta alle noci (stampo a cassetta, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Torta marmorizzata, alle noci (stampo per ciambella/Gugelhopf, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Torta di frutta (1 leccarda in vetro)		150–160	✓	2	50–60
Torta alla frutta (tortiera apribile, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Base per torta (stampo adatto, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

Modalità di cottura, Temperatura, Potenza microonde, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  
 Durata di cottura, Thermovent plus, Microonde + Thermovent plus, ✓ on, – off
















\* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

<sup>1</sup> Disporre lo stampo al centro della leccarda in vetro.

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

# Tabelle di cottura

## Impasto per torte

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 <sup>3</sup> 1	 [min]
Biscotti (1 leccarda in vetro)		140–150	✓	2	20–30
Frollini (1 leccarda in vetro)*		140	–	2	40–50
Frollini (2 leccarde in vetro)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Base per torta (stampo adatto, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Torta alla ricotta (tortiera apribile, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Apple Pie (tortiera apribile, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Torta di mele ricoperta (tortiera apribile, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Torta alla frutta con glassa (tortiera apribile, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Torta alla frutta con glassa (1 leccarda in vetro)		150–160	✓	2	55–65
Crostata dolce (1 leccarda in vetro)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Thermovent plus, ✓ on, – off

\* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

<sup>1</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

<sup>2</sup> Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

## Impasto al lievito

Torte/Dolci (accessori)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Ciambella (stampo per ciambella, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Christstollen (dolce tipico natalizio) (1 leccarda in vetro)		150–160	✓	1	60–70
Torta con granella con/senza frutta (1 leccarda in vetro)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Torta di frutta (1 leccarda in vetro)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 leccarda in vetro)		150–160	✓	2	25–35
Pane bianco (senza stampo) (1 leccarda in vetro)		180–190	–	2	35–45
Pane bianco (stampo a cassetta, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Pane integrale (stampo a cassetta, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Lievitazione impasto (terrina)		35	–	1	30

Modalità di cottura, Temperatura, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano, Durata di cottura,  
 Thermovent plus, Microonde + Thermovent plus, ✓ on, – off










## Impasto con olio/ricotta







Torte/Dolci (accessori)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Torta di frutta (1 leccarda in vetro)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 leccarda in vetro)		150–160	✓	2	25–35

Modalità di cottura, Temperatura, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano, Durata di cottura,  
 Thermovent plus, Microonde + Thermovent plus, ✓ on, – off

## Tabelle di cottura

### Impasto per pan di Spagna










Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Disco di pan di Spagna (2 uova, tortiera apribile, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Disco di pan di Spagna (4 uova, tortiera apribile, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Pan di Spagna leggero (tortiera apribile, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Pasta biscotto (1 leccarda in vetro)		170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22







 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura,  Thermovent plus, ✓ on, – off

\* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.















<sup>1</sup> Preiscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.










### Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Bignè (1 leccarda in vetro)		160–170	✓	2	30–40
Saccottini di pasta sfoglia (1 leccarda in vetro)		170–180	✓	2	25–35
Amaretti (1 leccarda in vetro)		120–130	✓	2	35–45
Meringa (1 leccarda in vetro, 6 fette da Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura,  Thermovent plus, ✓ on, – off

## Sfizioosità salate

Pietanza (accessori)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]
Crostata salata (1 leccarda in vetro)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Torta di cipolle (1 leccarda in vetro)		180– 190 + 150	–	2	30–40
Pizza, impasto lievitato (1 leccarda in vetro)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, impasto di olio e ricotta (1 leccarda in vetro)		150–160	–	2	25–35
Toast* (griglia)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4
Pietanza dorata/gratinata, ad es. toast (griglia su leccarda in vetro)	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9
Verdure grigliate (griglia su leccarda in vetro)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  
 Thermovent plus,  Microonde + Thermovent plus,  Grill grande,  Grill ventilato,  
 ✓ on, – off

\* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

<sup>1</sup> Selezionare il livello grill indicato.












<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza.







<sup>3</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi la pietanza.

<sup>4</sup> Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

# Tabelle di cottura

## Manzo

Pietanza (accessori)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Stufato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Filetto di manzo, ca. 1 kg <sup>1)</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Roastbeef, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Burger <sup>*.1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Polpette <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura, <sup>8</sup> Temperatura nucleo,  Thermovent plus,  Grill grande, ✓ on, – off

\* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

<sup>1</sup> Utilizzare griglia e leccarda in vetro.

<sup>2</sup> Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.

<sup>3</sup> Selezionare il livello grill indicato.

<sup>4</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.











<sup>5</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.

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

<sup>7</sup> Voltare la pietanza quando è sufficientemente dorata (1: durata grill lato 1, 2: durata grill lato 2).

<sup>8</sup> Se si dispone di una sonda termometrica separata, è anche possibile orientarsi sulla temperatura del nucleo indicata.

## Vitello

Pietanza (accessori)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>3</sup> [°C]
Brasato di vitello, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)	 <sup>1</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
Filetto di vitello, ca. 1 kg (leccarda in vetro)	 <sup>1</sup>	150–160	✓	1	20–50	45–75

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura, <sup>3</sup> Temperatura nucleo,  Thermovent plus,  Microonde + Thermovent plus, ✓ on, – off


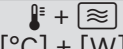










<sup>1</sup> Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.










<sup>2</sup> Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

<sup>3</sup> Se si dispone di una sonda termometrica separata, è anche possibile orientarsi sulla temperatura del nucleo indicata.



## Maiale













Pietanza (accessori)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Arrosti di maiale/arrosti di cospicco, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Arrosti di maiale con cotenna, ca. 2 kg (casseruola)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
Costolette, ca. 1 kg (leccarda in vetro)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Polpettone, ca. 1 kg (leccarda in vetro)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Pancetta/bacon (griglia su leccarda in vetro)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	–
Salsiccia (griglia su leccarda in vetro)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	–










 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura, <sup>7</sup> Temperatura nucleo,  Microonde + Arrostire,  Microonde + Thermovent plus,  Grill grande, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Utilizzare recipienti di cottura indicati per le microonde.
- <sup>2</sup> Selezionare il livello grill indicato.
- <sup>3</sup> Preiscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- <sup>4</sup> Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- <sup>5</sup> Dopo metà cottura, versare ca. 0,5 l di liquido.
- <sup>6</sup> Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.
- <sup>7</sup> Se si dispone di una sonda termometrica separata, è anche possibile orientarsi sulla temperatura del nucleo indicata.

# Tabelle di cottura

## Agnello, selvaggina

Pietanza (accessori)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Coscia di agnello con osso, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Sella di agnello disossata (griglia su leccarda in vetro)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Sella di cervo disossata (casseruola)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Sella di capriolo disossata (leccarda in vetro)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Coscia di cinghiale disossata, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  Microonde + Arrostire,  Thermovent plus,  Arrostire, ✓ on, – off

















<sup>1</sup> Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.












<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

<sup>3</sup> Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

<sup>4</sup> Se si dispone di una sonda termometrica separata, è anche possibile orientarsi sulla temperatura del nucleo indicata.

## Pollame, pesce

Pietanza (accessori)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Pollame, 0,8–1,5 kg (griglia su leccarda in vetro)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Pollo, ca. 1,2 kg (griglia su leccarda in vetro)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
Pollame, ca. 2 kg (pirofila piatta su leccarda in vetro)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Pollame, ca. 4 kg (casseroia su leccarda in vetro)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Pesce, 200–300 g (ad es. trote) (leccarda in vetro)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Pesce, 1–1,5 kg (ad es. trote salmone) (leccarda in vetro)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  Arrostire,  Microonde + Arrostire,  Griglia ventilata,  Microonde + Griglia ventilata,  Microonde + Thermovent plus, ✓ on, – off

\* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60705.

<sup>1</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.














<sup>2</sup> Trascorso metà tempo, girare gli alimenti.








<sup>3</sup> Trascorsi 30 minuti versare ca. 0,5 l di liquido.

<sup>4</sup> Se si dispone di una sonda termometrica separata, è anche possibile orientarsi sulla temperatura del nucleo indicata.

## Dati per gli istituti di controllo

### Pietanze test conformi a EN 60350-1

Pietanze test (accessori)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]
Small cake (1 leccarda in vetro <sup>1</sup> )		150	—	2	25–35
Small cake (2 leccarde in vetro <sup>1</sup> )		140	—	2+3	35–45
Frollini (1 leccarda in vetro <sup>1</sup> )		140	—	2	40–50
Frollini (2 leccarde in vetro <sup>1</sup> )		140	—	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Apple Pie (griglia <sup>1</sup> , tortiera apribile <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	—	1	110–120
Pan di Spagna leggero (griglia <sup>1</sup> , tortiera apribile <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	—	2	20–30
Toast (griglia <sup>1</sup> )		3 <sup>4</sup>	—	2	2–4
Burger (griglia <sup>1</sup> su leccarda in vetro <sup>1</sup> )		3 <sup>4</sup>	—	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Grill grande, ✓ on, — off

<sup>1</sup> Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele.

<sup>2</sup> Utilizzare una tortiera apribile opaca e scura.  
Disporre la tortiera apribile al centro della griglia.












<sup>3</sup> Selezionare il livello grill indicato.








<sup>4</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.

<sup>5</sup> Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

<sup>6</sup> Voltare la pietanza quando è sufficientemente dorata (1: durata grill lato 1, 2: durata grill lato 2).

## Pietanze test secondo EN 60705 (modalità cottura Microonde )

Pietanze test		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Osservazioni <sup>3</sup>
Crema d'uova, 1'000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 250 mm x 250 mm, cuocere senza coperchio
Cake, 475 g		450	8–11	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Carne macinata, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 250 mm x 124 mm, cuocere senza coperchio
Gratin di patate, 1'100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Pollo, 1'200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Introdurre griglia e leccarda in vetro insieme, disporre sulla griglia prima il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso
Scongellare carne (macinata), 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio
Lamponi, 250 g		150	6–8	3	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio

 Modalità di cottura,  Potenza microonde,  Durata di scongelamento o di cottura,  Tempo di compensazione,  Microonde,  Microonde + Thermovent plus,  Microonde + Grill ventilato

<sup>1</sup> Voltare la pietanza da cuocere/scongellare trascorso metà tempo.

<sup>2</sup> Durante questo tempo di compensazione lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente. Così facendo, il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

<sup>3</sup> Introdurre la leccarda in vetro nel ripiano 1 e disporvi i recipienti al centro.

## Dati tecnici

Potenza assorbita in modo spento, visualizzazione dell'ora off	max. 0,3 W
Potenza assorbita in modo spento, visualizzazione dell'ora on	max. 0,8 W
Potenza assorbita in modo stand-by in rete	max. 2,0 W
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo spento	20 min
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo stand-by in rete	20 min
Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000–2,4835 GHz
Potenza di trasmissione del modulo WLAN	max. 100 mW

## 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](http://www.miele.ch)
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni d'uso, alla pagina <https://miele.ch/manual> indicando nome del prodotto o numero di serie

## Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione

Per l'uso e la gestione del modulo di comunicazione, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questi software/componenti software sono protetti dal diritto d'autore. I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e di terzi vanno rispettati.

Inoltre, il presente modulo di comunicazione contiene componenti software che vengono trasmessi alle condizioni di licenza Open Source. È possibile consultare i componenti Open Source, i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza di volta in volta in vigore, nonché eventuali ulteriori informazioni, in locale tramite IP mediante un web browser (*<http://<indirizzo ip>/Licenses>*). Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

H 7440-60 BMX

it-CH

M.-Nr. 12 001 851 / 00