

## Istruzioni d'uso e di montaggio con ricette

### Forno




Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e di montaggio prima del posizionamento, dell'installazione e del primo avvio. Si evitano così danni all'elettrodomestico e rischi per sé e altre persone.

# Indice

---

<b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	<b>6</b>
<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> .....	<b>13</b>
<b>Panoramica</b> .....	<b>14</b>
Forno .....	14
<b>Comandi del forno</b> .....	<b>15</b>
Selettore modalità .....	16
Display .....	16
Selettore < >.....	16
Tasti sensore .....	16
Simboli .....	17
<b>Attività</b> .....	<b>18</b>
Selezionare la modalità.....	18
Immettere cifre .....	18
Scegliere la voce menù nell'elenco di selezione.....	18
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione .....	18
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti .....	18
<b>Dotazione</b> .....	<b>19</b>
Targhetta dati.....	19
Dotazione .....	19
Accessori di serie e su richiesta.....	19
Dispositivi di sicurezza .....	25
Superfici in PerfectClean .....	25
<b>Al primo avvio</b> .....	<b>26</b>
Miele@home .....	26
Impostazioni di base.....	27
Riscaldare il forno per la prima volta.....	28
<b>Impostazioni</b> .....	<b>29</b>
Elenco impostazioni .....	29
Accedere al menù "Impostazioni" .....	30
Lingua  .....	30
Orologio .....	30
Display .....	30
Volume .....	31
Unità di misura.....	31
Temperature consigliate .....	31
Funzionam. suppl. vent.....	31
Ore di funzionamento .....	32
Miele@home .....	32
Comando remoto .....	32
Remote Update .....	33
Versione software.....	34
Rivenditori.....	34
Impostazioni di serie.....	34

<b>Timer</b> .....	<b>35</b>
<b>Le diverse modalità di cottura</b> .....	<b>36</b>
<b>Consigli per risparmiare energia</b> .....	<b>37</b>
<b>Uso</b> .....	<b>38</b>
Facilità d'uso .....	38
Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura .....	38
Modificare la temperatura .....	38
Impostare durate di cottura .....	39
Modificare le durate di cottura impostate .....	39
Cancellare le durate di cottura impostate .....	39
Interrompere il procedimento di cottura .....	40
Preriscaldare il vano cottura .....	40
<b>Programmi automatici</b> .....	<b>41</b>
Utilizzare i programmi automatici .....	41
Indicazioni sull'uso .....	41
<b>Cuocere pane e dolci</b> .....	<b>42</b>
Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci .....	42
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	42
Indicazioni relative alle modalità .....	43
<b>Arrostire</b> .....	<b>44</b>
Consigli per la cottura .....	44
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	44
Indicazioni relative alle modalità .....	45
<b>Grigliare</b> .....	<b>46</b>
Consigli per grigliare .....	46
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	46
Indicazioni relative alle modalità .....	47
<b>AirFry</b> .....	<b>48</b>
Accessori .....	48
Consigli per la frittura ad aria .....	49
Usare la modalità AirFry  .....	49
<b>Altre applicazioni</b> .....	<b>50</b>
Scongelare .....	50
La cottura a basse temperature .....	50
Conservazione .....	51
Essiccazione .....	53
Prodotti surgelati/alimenti precotti .....	54
Scaldare stoviglie .....	54
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>55</b>
Detergenti non idonei .....	55
Rimuovere lo sporco normale .....	56
Rimuovere lo sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip) .....	56
Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip .....	57

# Indice

---

Pulire la parete posteriore rivestita di smalto catalitico.....	58
Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari.....	58
Rimuovere lo sporco di olio e grasso .....	58
Smontare lo sportello .....	59
Smontare lo sportello .....	60
Montare lo sportello .....	62
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip.....	62
Smontare la parete posteriore.....	63
<b>Cosa fare se...</b> .....	<b>64</b>
<b>Assistenza tecnica</b> .....	<b>67</b>
Contatti in caso di guasto .....	67
Garanzia .....	67
<b>Installazione</b> .....	<b>68</b>
Misure d'incasso .....	68
Incasso in un mobile colonna o base.....	68
Vista laterale H24xx .....	69
Vista laterale H 27xx, H 28xx.....	70
Allacciamenti e aerazione .....	71
Montare il forno .....	72
Allacciamento elettrico.....	73
<b>Tabelle per la cottura</b> .....	<b>74</b>
Impasto soffice .....	74
Impasto lavorato.....	75
Impasto al lievito .....	76
Impasto olio e ricotta.....	77
Impasto per Pan di Spagna.....	77
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe.....	78
Sfzosità salate.....	79
Manzo .....	80
Vitello .....	81
Maiale.....	82
Agnello, selvaggina.....	83
Pollame, pesce.....	84
<b>Indicazioni per organismi di controllo</b> .....	<b>85</b>
Pietanze test secondo EN 60350-1.....	85
Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1 .....	86
<b>Ricette con i programmi automatici</b> .....	<b>87</b>
Torta di mele delicata.....	88
Base di Pan di Spagna .....	89
Farce per basi di Pan di Spagna .....	90
Torta marmorizzata .....	91
Torta alla frutta e granella.....	92
Biscotti ritagliati.....	93

Biscotti di pasta frolla .....	94
Muffin alle noci .....	95
Pizza (Impasto al lievito).....	96
Pizza (impasto di olio e ricotta) .....	97
Pollo.....	98
Filetto di manzo (arrosto).....	99
Trota.....	100
Filetto di salmone.....	101
Trota salmonata .....	102
Sfornato di patate e formaggio.....	103
Lasagne.....	104
<b>Ricette con frittura ad aria.....</b>	<b>105</b>
Falafel con salsa allo yogurt .....	106
Patatine e patate dolci fritte .....	107
Bastoncini di tofu al sesamo.....	108
Patate al forno con formaggio, cipollotti e speck.....	109
Patate al forno con feta, tzatziki e insalata greca.....	110
Crocchette di zucchine con salsa al formaggio erborinato e peperoncino .....	111
Mais alla griglia con salsa hoisin e insalata coleslaw .....	112
Bocconcini di pollo con impanatura al cocco e sesamo.....	113
Merluzzo in crosta.....	114
Banane con guarnizione al miele e al pistacchio .....	115
Pasteis de nata .....	116
Pasteis de nata vegani .....	117
<b>Dati tecnici .....</b>	<b>118</b>
Dichiarazione di conformità .....	118
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione .....	118

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

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 dell'elettrodomestico nonché le indicazioni per la sicurezza e le avvertenze.

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

Conservare le presenti istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

### Uso corretto

- ▶ Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere, arrostitire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essicarli. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Possono eventualmente utilizzare questo elettrodomestico senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare le lampadine speciali solo per l'uso previsto. Non sono adatte per illuminare l'ambiente.
- ▶ Questo forno comprende 1 sorgente luminosa della classe di efficienza energetica G.

## Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire che i bambini possano accendere il forno da soli.
- ▶ Tenere lontano dal forno i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto 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 dell'apparecchio.
- ▶ In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare.  
Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.
- ▶ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno diventano caldi.  
Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in funzione.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto.  
La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.  
Impedire a chiunque di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

## Sicurezza tecnica

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un forno danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il forno se è danneggiato.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ 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 verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché l'elettrodomestico non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Per questo non collegare il forno alla rete elettrica utilizzando questo tipo di prese o spine.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare questo elettrodomestico in luoghi non stazionari (p.es. sulle navi).
- ▶ 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. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Il diritto alla garanzia decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Solo con i pezzi di ricambio originali, Miele dà la garanzia di soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- ▶ In caso di un forno senza cavo di alimentazione, deve essere installato un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").
- ▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").
- ▶ In caso di lavori di installazione, manutenzione e riparazione è necessario che il forno sia completamente staccato dalla rete elettrica, p.es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. cap. "Cosa fare se...?")  
Accertarsene nel modo seguente:
  - disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
  - sfilare 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 (p.es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

► Se il forno è stato incassato dietro un frontale del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione l'apparecchio. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il forno, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

### Impiego corretto

► Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori.

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



► Lasciare lo sportello del forno chiuso se gli alimenti nel vano cottura generano fumo per soffocare eventuali fiamme. Interrompere il procedimento, spegnendo il forno e staccare la spina. 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 l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

► Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'elettrodomestico quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con dell'acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'elettrodomestico e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.



► Quando si grigliano le pietanze, durate di cottura prolungate causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare le durate di cottura consigliate.

► Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle alte temperature del grill.

Non utilizzare mai modalità grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Utilizzare le modalità Thermovent plus  o Calore sup./inf. .

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Se per la preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze molto calde.
- ▶ Sfruttando il calore residuo per tenere in caldo le pietanze, 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 mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Non spegnere il forno, ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. La ventola di raffreddamento rimane quindi automaticamente accesa.
- ▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Per questo coprire gli alimenti.
- ▶ Il fondo del vano cottura può creparsi oppure scoppiare a causa di una colonna di calore. Non rivestire mai il fondo del vano cottura p.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 (Cottura delicata) .
- ▶ 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.
- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta. Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme.
- ▶ Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte all'impiego nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non cuocere e non riscaldare barattoli.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.

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

### **Per superfici in acciaio inox:**

▶ Si potrebbe danneggiare il rivestimento ed eliminare il suo effetto protettivo antisporcio. Non attaccare mai post-it, nastro adesivo trasparente o altri adesivi sulla superficie in acciaio.

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Pulizia e manutenzione

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, par. “Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip”). Rimontare correttamente le griglie di introduzione.
- ▶ La parete posteriore rivestita di smalto catalitico può essere smontata per la pulizia (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, par. “Smontare parete posteriore”). Rimontarla in ordine corretto la parete posteriore e non utilizzare mai il forno senza averla prima montata.
- ▶ Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi. Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (p.es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno e l'ambiente circostante.  
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, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma del forno.
- ▶ Le casseruole Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (se presenti) non possono essere introdotte nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggia. A causa della distanza ridotta si forma una colonna di calore e lo smalto può scoppiare o creparsi. Non inserire la casseruola Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo antiestrazione non funzionerebbe. Utilizzare in generale il ripiano 2.

## Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto 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. Smaltire correttamente anche gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

## Smaltimento delle apparecchiature

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

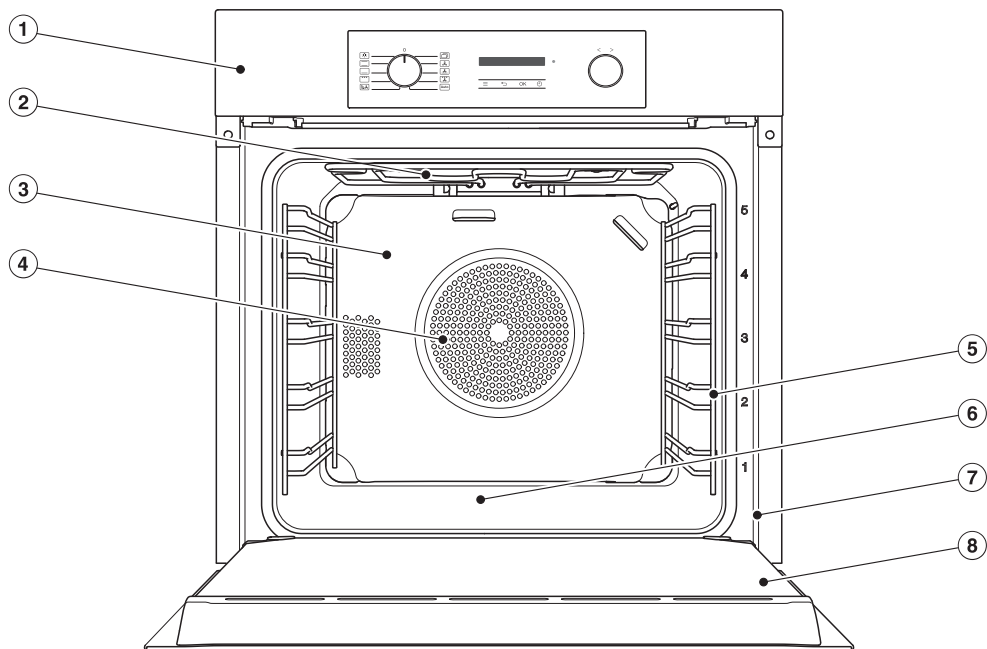


Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce

a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

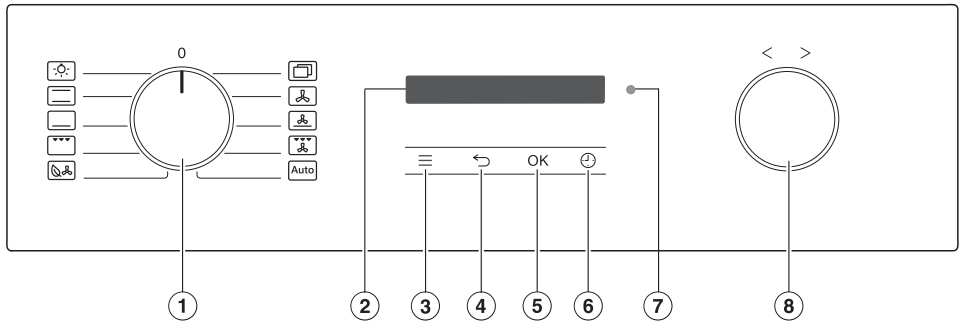
# Panoramica

## Forno



- ① Comandi
- ② Resistenza di riscaldamento calore superiore/grill
- ③ Parete posteriore rivestita di smalto catalitico
- ④ Apertura aspirazione ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑤ Griglia con 5 ripiani di introduzione
- ⑥ Base vano cottura con resistenza Calore inferiore sottostante
- ⑦ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑧ Sportello

# Comandi del forno



- ① Selettore modalità  
Selezione delle modalità
- ② Display  
Visualizzazione dell'ora e informazioni sull'uso
- ③ Tasto sensore ≡  
Per visualizzare le impostazioni
- ④ Tasto sensore ←  
Per tornare indietro, per gradi
- ⑤ Tasto sensore OK  
Per accedere alle funzioni e per memorizzare le impostazioni
- ⑥ Tasto sensore ⌚  
Per impostare un tempo breve, una durata di cottura o un'ora di avvio o di fine per il processo di cottura
- ⑦ Interfaccia ottica  
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ⑧ Selettore < >  
Per impostare durate, temperature e per scegliere le voci del menù

# Comandi del forno

---

## Selettore modalità

Con il selettore delle modalità, selezionare le modalità e accendere la luce del vano cottura separatamente.

Si può ruotare verso destra e verso sinistra.

### Modalità

-  Illuminazione
-  Calore sup./inf.
-  Calore inferiore
-  Grill grande
-  Cottura delicata
-  Altri | Booster   
Altri | AirFry 
-  Thermovent plus
-  Cottura intensa
-  Grill ventilato
-  Auto Programmi automatici

## Display

A display vengono visualizzate l'ora o diverse informazioni relative alle modalità, alle temperature, alle durate, ai programmi automatici e alle impostazioni.

## Selettore < >


Si può ruotare il selettore verso destra e verso sinistra.

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

Inoltre il selettore può servire per sfogliare gli elenchi di selezione per le impostazioni e i programmi automatici a display.





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

## Tasti sensore

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










## Tasti sensore sotto il display

Tasto sensore	Funzione
	Con questo tasto sensore si possono visualizzare le impostazioni, quando il selettore delle modalità è in posizione <b>O</b> o in posizione Illuminazione  .
	A seconda del menù in cui ci si trova, con questo tasto sensore si accede al menù sovraordinato oppure si torna al menù principale.
OK	Selezionando questo tasto sensore si visualizzano funzioni come p.es. il timer, si salvano modifiche di valori o impostazioni o si confermano le indicazioni.
	Se non è in corso nessun processo di cottura, con questo tasto sensore è possibile impostare in qualsiasi momento un tempo breve (p.es. per preparare delle uova).  Se nel contempo è in corso un processo di cottura, si può impostare un tempo breve, una durata di cottura e un'ora di avvio e di fine per il processo.

## Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare questa finestra informativa con OK.
	Timer
	Il segno di spunta contrassegna l'impostazione attuale.
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.
	Il blocco accensione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso (v. cap. "Impostazioni", par. "Blocco accensione  ").
	Funzionamento da remoto (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione Comando remoto   On).

# Attività

---

## Selezionare la modalità

- Ruotare il selettore sulla modalità desiderata.

A display compare la temperatura consigliata.

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

## Cambiare modalità

Nel corso del processo di cottura è possibile passare a un'altra modalità.

- Ruotare il selettore sulla nuova modalità.

Le durate di cottura impostate vengono cancellate.




## Immettere cifre

Le cifre che possono essere modificate sono retroilluminate di luce chiara.

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

La cifra modificata viene salvata.

## Scegliere la voce menù nell'elenco di selezione

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


## Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

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

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

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

## 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 nessun segmento oppure ne è indicato solo uno, è selezionato il valore minimo o l'impostazione è disattivata (p.es. per il volume).

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

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

I modelli descritti in queste istruzioni d'uso e di montaggio sono riportati sul retro di copertina.

## Targhetta dati

La targhetta dati è visibile sul telaio frontale a sportello aperto.

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

Tenere queste informazioni a portata di mano se si hanno problemi o domande affinché Miele possa essere di supporto in modo mirato.

## Dotazione

- Istruzioni d'uso e di montaggio per l'utilizzo delle funzioni del forno
- Viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso
- Accessori vari

## Accessori di serie e su richiesta


La dotazione dipende dal modello. Sostanzialmente il forno è dotato di griglie di introduzione, teglia universale e griglia per arrostire (in breve: griglia). A seconda del modello il forno è dotato in parte con altri accessori, qui descritti.

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

È possibile acquistarli su internet (<https://www.miele.it>), presso il servizio di assistenza tecnica oppure i rivenditori Miele.

Al momento dell'ordine indicare il modello del forno in vostro possesso e la denominazione degli accessori desiderati.

## Griglie di introduzione

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

La denominazione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

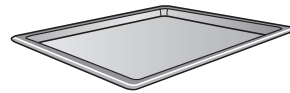
Ogni ripiano si compone di 2 asticelle disposte l'una sopra l'altra.

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

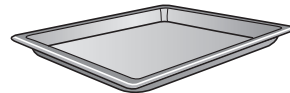
Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip").

## Teglia standard, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione

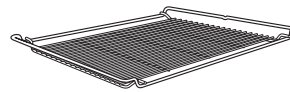
Teglia standard HBB 71:



Teglia universale HUBB 71:



Griglia HBBR 71:



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

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

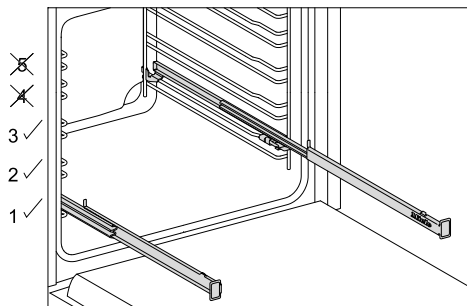
Sui lati corti di questi accessori si trova un dispositivo di sicurezza antiestrazione diposto al centro. Impedisce che gli accessori fuoriescano dalle griglie di introduzione, quando li si vuole estrarre solo in parte.

## Dotazione



Se si usa la teglia universale con la griglia appoggiata sopra, la teglia viene introdotta tra le asticelle di un ripiano e la griglia automaticamente sopra.

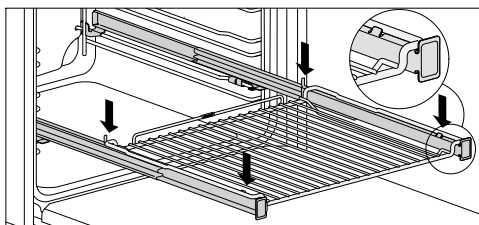
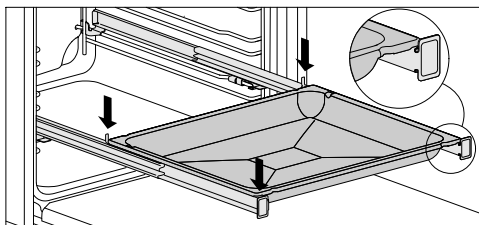
### Guide completamente estraibili Flexi-Clip HFC 70-C



Le guide completamente estraibili Flexi-Clip possono essere montate solo sui ripiani 1, 2 e 3.

Le guide FlexiClip possono essere completamente estratte dal vano cottura. Consentono di controllare facilmente gli alimenti nel forno.

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



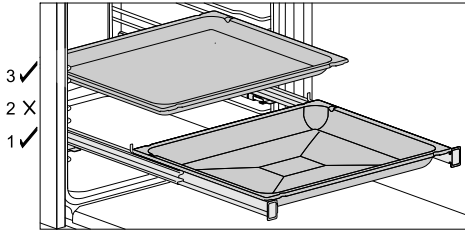
Affinché gli accessori non possano inavvertitamente cadere,

- accertarsi che siano sempre disposti tra i naselli di arresto anteriori e posteriori delle guide,
- inserire la graticola sulle guide Flexi-Clip sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

La portata max. delle guide FlexiClip è di 15 kg.

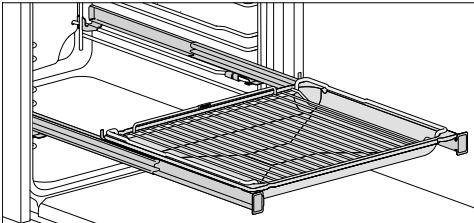
Poiché le guide si applicano sulle asticelle superiori di un ripiano, la distanza dal ripiano di introduzione immediatamente sopra si riduce. In caso di distanza troppo ridotta si pregiudica il risultato di cottura.

Cottura contemporaneamente con diverse teglie, teglie universali o griglie.



- introdurre la teglia, la teglia universale o la griglia sulle guide FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori rispettare almeno la distanza di un ripiano di introduzione verso l'alto dalle guide FlexiClip.

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



- Introdurre la teglia universale con griglia appoggiata sopra sulle guide FlexiClip. Al momento dell'introduzione la graticola scivola automaticamente tra le asticelle dei ripiani di introduzione al di sopra delle guide FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori rispettare almeno la distanza di un ripiano di introduzione verso l'alto dalle guide FlexiClip.

## Montaggio delle guide estraibili FlexiClip

**⚠** Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

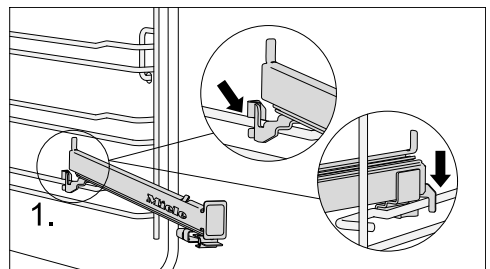
Far raffreddare le resistenze, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide estraibili FlexiClip.

Introdurre le guide completamente estraibili FlexiClip preferibilmente sul ripiano 1. In questo modo si possono utilizzare per tutte le pietanze da cuocere sul ripiano 2.

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

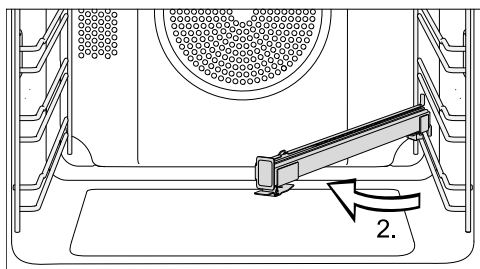
Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

**Non** estrarre completamente le guide FlexiClip per montarle o smontarle.

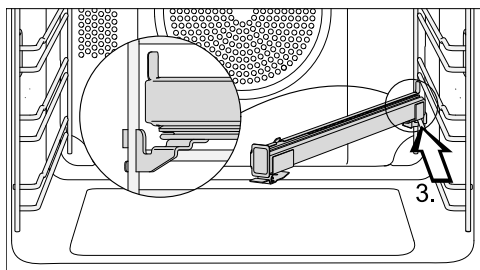


- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sull'asticella superiore di un ripiano (1.).

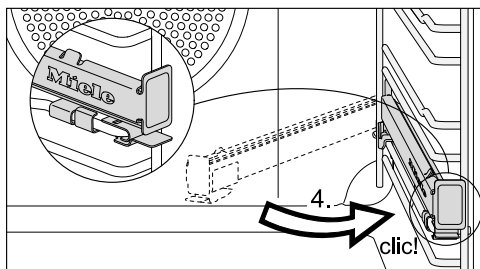
## Dotazione



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



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



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

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

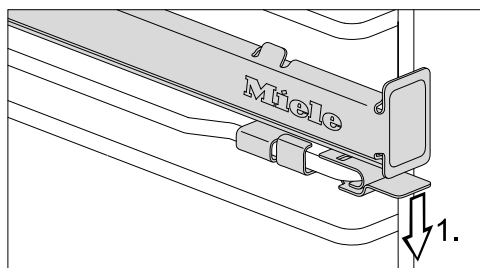
### Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

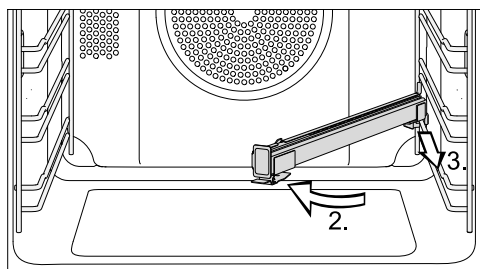
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

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

- Introdurre completamente la guida FlexiClip.



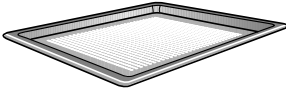
- Premere la linguetta della guida FlexiClip verso il basso (1.).



- Orientare la guida FlexiClip verso il centro del vano cottura (2.) e tirarla verso di sé lungo le asticelle superiori (3.).

- Sollevare la guida FlexiClip dalle asticelle ed estrarla.

### Teglia Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71



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

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

La superficie smaltata è in PerfectClean. Lo **stampo rotondo forato standard e AirFry HBFP 27-1** offre le stesse possibilità di impiego.

### Stampi di cottura rotondi



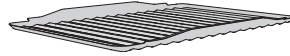
Lo **stampo rotondo non forato HBF 27-1** è adatto alla preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o alla cottura di torte o pizze surgelate.

Lo **stampo rotondo forato standard e AirFry HBFP 27-1** offre le stesse possibilità di impiego della **teglia Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71**.

La superficie smaltata dei due stampi è in PerfectClean.

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

### Teglia per arrostitire e grigliare HGBB 71



La teglia per arrostitire e grigliare viene appoggiata sulla teglia universale.

Durante la cottura al grill, la frittura ad aria o quando si arrostitisce, questa teglia impedisce che il liquido derivante dalla cottura si bruci, in modo che possa essere riutilizzato.

La superficie smaltata è in PerfectClean.

### Pietra di cottura HBS 70



Con la pietra di cottura si ottengono risultati ottimali per le pietanze che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.

La pietra di cottura è in ceramica refrattaria smaltata. Per disporre e togliere le pietanze dalla pietra utilizzare la paletta in legno non trattato in dotazione.

- Introdurre la griglia e appoggiare la pietra di cottura sulla griglia.

## Dotazione

### Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

Le casseruole Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, possono essere inserite direttamente nelle griglie di introduzione. Sono anche dotate di un dispositivo antiestrazione.

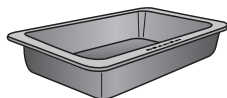
La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

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

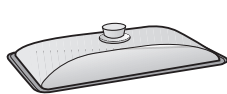
Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

#### Profondità: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

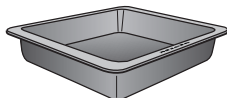


HBD 60-22

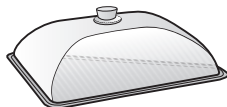


#### Profondità: 35 cm

HUB 5001-XL\*

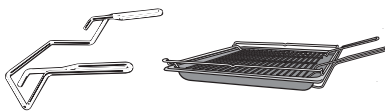


HBD 60-35



\* per piani cottura a induzione

### Maniglia speciale HEG



Questa maniglia serve per estrarre la teglia universale, la teglia standard e la griglia.

### Accessori con smalto catalitico

Le superfici in smalto catalitico si puliscono da sé con le alte temperature, eliminando sporco di olio e grasso. Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

#### - Pannelli laterali

I pannelli laterali vengono montati dietro le griglie di introduzione e proteggono le pareti del vano cottura dallo sporco.

#### - Parete posteriore

Ordinare il ricambio se lo smalto catalitico è divenuto inefficace a causa di un utilizzo scorretto o in caso di sporco eccessivo.

Quando si effettua un ordine indicare il modello del forno.

### Accessori per la pulizia e la manutenzione

- Panno in microfibra universale Miele
- Detergente per forno Miele



## Dispositivi di sicurezza

- **Blocco accensione**   
(v. cap. "Impostazioni", par. "Blocco accensione ")
- **Ventola di raffreddamento**  
(v. cap. "Impostazioni", par. "Funzionam. suppl. vent.")
- **Spegnimento di sicurezza**  
La dotazione di sicurezza si attiva automaticamente se il forno funziona per un periodo straordinariamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità selezionata.
- **Sportello ventilato**  
Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore. Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.  
È possibile smontare lo sportello per pulirlo e poi rimontarlo (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

## Superfici in PerfectClean

Le superfici in 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 PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

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

Le superfici in PerfectClean sono paragonabili al vetro per quanto concerne la pulizia.

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

Superfici in PerfectClean:

- Vano cottura
- Teglia universale
- Teglia standard
- Teglia Gourmet standard e AirFry forata
- Teglia per arrostitire e grigliare
- Stampo rotondo
- Stampo rotondo forato standard e AirFry

# Al primo avvio

## Miele@home

Il forno è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo sono necessari:

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

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

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

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

Se si collega il forno alla rete WLAN aumenta il consumo energetico, anche se il forno è spento.

Accertarsi che sul luogo di posizionamento dell'elettrodomestico il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

## Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (p.es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Per questo motivo si possono verificare errori di connessione temporanei o totali. Una costante disponibilità delle funzioni offerte non è quindi garantita.

## Disponibilità Miele@home

L'uso della app Miele dipende dalla disponibilità del servizio Miele@home del Vostro paese.

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

Informazioni relative alla disponibilità sono riportate sulla pagina internet [www.miele.com](http://www.miele.com).


## App Miele

È possibile scaricare la App Miele gratuitamente da Apple App Store® o da Google Play Store™.



## Impostazioni di base


È possibile eseguire le seguenti impostazioni per il primo avvio. Queste impostazioni possono essere di nuovo modificate in un momento successivo (v. cap. "Impostazioni").

 Pericolo di lesioni a causa delle superfici molto calde.  
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.  
Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

L'apparecchio si accende automaticamente nel momento in cui viene allacciato alla rete elettrica. Il display visualizza la parola "Miele" e dopo qualche secondo chiede di impostare la lingua.

### Impostare la lingua

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

Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende, seguire le istruzioni riportate al cap. "Impostazioni", par. "Lingua ".

### Impostare la posizione

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

## Configurare Miele@home

A display compare Connettere "Miele@home".

- Se si desidera configurare direttamente Miele@home, confermare con *OK*.
- Se si desidera rimandare la configurazione, selezionare Saltare con il selettore < > e confermare con *OK*. Informazioni relative alla successiva configurazione sono riportate al capitolo "Impostazioni", par. "Miele@home".
- Se si desidera configurare Miele@home subito, selezionare il metodo di connessione desiderato.

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

### Impostare l'ora

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

### Concludere il primo avvio

Appare Fine primo avvio.

- Confermare con *OK*.

Appare Lingua .

- Selezionare il tasto sensore .

Compare l'ora.


Il primo avvio è terminato.

## Al primo avvio

### 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.

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno e dagli accessori.
- Pulire polvere ed eventuali residui di imballaggio dal vano cottura con un panno umido prima della fase di riscaldamento.
- Montare le guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti) sulle griglie di introduzione e introdurre tutte le teglie e la griglia.
- Con il selettore delle modalità  selezionare Altri.

Appare **Booster** ✓.


- Confermare con **OK**.

Compare la temperatura proposta (160 °C).

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

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

### Al termine del primo riscaldamento pulire il vano cottura

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.







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

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

- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura e lavarli a mano (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.

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

## Elenco impostazioni


Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	...   deutsch   english   ... Posizione
Orologio	Visualizzazione On*   Off   Spegnimento notturno 24h / 12h 12 h   24 h* Impostare
Display	Luminosità 
Volume	Segnali acustici Melodie*  Un tono solo  Acustica tasti 
Unità di misura	Temperatura °C*   °F
Temperature consigliate	
Funzionam. suppl. vent.	In base alla temperat.* A tempo
Ore di funzionamento	
Blocco accensione 	On   Off*
Miele@home	Attivare   Disattivare Stato connessione Connettere di nuovo Ripristinare Connettere
Comando remoto	On*   Off
Remote Update	On*   Off
Versione software	
Rivenditori	Modalità fiera On   Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni elettrodom. Temperature consigliate



\* Impostazione di serie

# Impostazioni

---

## Accedere al menù "Impostazioni"

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


■ Ruotare il selettore delle modalità su  oppure sulla posizione Illuminazione .

■ Selezionare il tasto sensore .

Appare l'elenco per selezionare le impostazioni.

■ Selezionare l'impostazione desiderata con il selettore  .




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

## Lingua

È possibile impostare la lingua del proprio paese e la propria posizione.

Dopo la selezione e la conferma sul display compare immediatamente la lingua desiderata.

**Suggerimento:** Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende, selezionare il tasto sensore . Orientarsi con il simbolo  per tornare al sotto-menù Lingua .

## Orologio

### Visualizzazione

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora quando il forno è spento:

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

### 24h / 12h

L'ora può essere visualizzata nel formato 24 h o 12 h (24 h o 12 h).

### Impostare

Impostare le ore e i minuti.

In seguito a un'interruzione della corrente, appare nuovamente l'ora attuale.

L'ora viene memorizzata per ca. 5 minuti.

## Display

### Luminosità

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

-   
luminosità massima
-   
luminosità minima

## Volume

### Segnali acustici

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

### Melodie

Al termine di un procedimento suona 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.

### Un tono solo

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

Il volume di questo suono è rappresentato da una barra a segmenti.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

Suono massimo

- □□□□□□□□□□□□

Suono minimo

### Acustica tasti

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

- ■■■■■■■■

Volume massimo

- □□□□□□

L'acustica tasti è disattivata.

## Unità di misura

### Temperatura

La temperatura si può impostare in gradi Celsius (°C) o gradi Fahrenheit (°F).

## Temperature consigliate

Si consiglia di modificare le temperature proposte quando si lavora spesso con temperature differenti.

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

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

## Funzionam. suppl. vent.

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.

- In base alla temperat.

La ventola di raffreddamento si disattiva quando la temperatura nel vano cottura è inferiore a 70 °C ca.

- A tempo

La ventola di raffreddamento viene disattivata dopo ca. 25 minuti.

L'acqua di condensa può danneggiare i mobili adiacenti e il piano di lavoro e corrodere il forno internamente.

Se si tengono in caldo gli alimenti nel vano cottura, con l'impostazione *A tempo* l'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi e sui frontali dei mobili oppure forma delle goccioline sotto il piano di lavoro.

Con l'impostazione *A tempo* non tenere al caldo alcuna pietanza nel vano cottura.

# Impostazioni

---

## Ore di funzionamento

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

## Blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

Con il blocco di accensione attivato è possibile impostare subito un timer.

Il blocco accensione rimane attivo anche dopo un'interruzione di corrente.

- On  
Il blocco accensione è attivato. Prima di poter utilizzare il forno, toccare il tasto 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.

Si hanno più possibilità di collegare il forno alla rete WLAN. Si consiglia di collegare il forno a una rete WLAN tramite app Miele oppure WPS.

- Attivare  
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è disattivato. La funzione WLAN viene nuovamente attivata.
- Disattivare  
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivato. Miele@home resta configurato, mentre la funzione viene WLAN disattivata.

- Stato connessione  
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivato. Sul display compaiono informazioni come qualità di ricezione WLAN, nome della rete e indirizzo IP.
- Connettere di nuovo  
Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. Resettare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione alla rete.
- Ripristinare  
Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. La funzione WLAN si spegne e la connessione alla rete WLAN si resetta all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home. Resettare le impostazioni di rete quando si smaltisce, si vende un forno oppure quando si mette in funzione un forno usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso all'elettrodomestico.
- Connettere  
Questa impostazione è visibile solo se non è stabilita ancora alcuna connessione alla rete WLAN. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.

## Comando remoto

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



cessi di cottura da svolgere nel forno dialogo oppure terminare un processo di cottura in corso.

In modo standby in rete, il forno necessita di max. 2 W.

## Remote Update

La voce menù Remote Update viene visualizzata ed è selezionabile solo se sono garantiti i presupposti per l'utilizzo di Miele@home (v. cap. "Al primo avvio", par. "Miele@home").

Tramite RemoteUpdate è possibile aggiornare il software del forno. Se è disponibile un aggiornamento per il forno, questo viene scaricato in automatico dall'apparecchio. L'installazione di un aggiornamento non avviene in automatico, ma deve essere avviato 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 il RemoteUpdate se si desidera che gli aggiornamenti non vengano scaricati in automatico.

## Svolgimento del RemoteUpdate

Informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono integrate nella app Miele.

Se è disponibile un aggiornamento, a display viene visualizzata una segnalazione.

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

Se non si desidera installare l'aggiornamento, spegnere il RemoteUpdate.

L'aggiornamento può durare alcuni minuti.

Tenere conto di quanto segue con il RemoteUpdate:

- se non compare alcuna segnalazione non è disponibile alcun aggiornamento.
- Un aggiornamento installato non può essere reso retroattivo.
- Non spegnere il forno durante l'aggiornamento. L'aggiornamento viene altrimenti interrotto e non viene installato.
- Alcuni aggiornamenti del software possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica Miele.

# Impostazioni

---

## Versione software

La versione software è predisposta per l'assistenza tecnica Miele. Queste informazioni non sono necessarie per l'utilizzo privato.

## Rivenditori

Questa funzione consente di presentare ai rivenditori specializzati il forno senza riscaldamento. Questa impostazione non è necessaria per l'utilizzo privato.

## Modalità fiera


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

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

## Impostazioni di serie

- Impostazioni elettrodom.  
Tutte le impostazioni vengono resettate e vengono ripristinate le impostazioni di serie.
- Temperature consigliate  
Le temperature proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.

## Usare la funzione Timer


Il timer  è utile per controllare un procedimento di cottura a parte, p.es. la cottura di uova.

È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o l'interruzione automatici di un procedimento di cottura (p.es. per ricordarsi di aggiungere alle pietanze le spezie trascorso un lasso di tempo o per irrorarle).

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

### Impostare il timer


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


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

Compare la richiesta Impostare 00:00 Min..

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


Il tempo breve viene memorizzato.

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

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

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


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

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

- Selezionare il tasto sensore .

I segnali acustico e ottico si spengono.

## Modificare il timer


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

Appare il timer (tempo breve).

- Modificare il tempo impostato sul timer.
- Confermare con OK.













Il tempo breve modificato viene memorizzato.

## Cancellare il tempo impostato sul timer




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


L'impostazione del timer viene cancellata.

## Le diverse modalità di cottura

Modalità di funzionamento	Valore proposto	Area
 Thermovent plus	160 °C	30–250 °C
 Cottura intensa	170 °C	50–250 °C
 Cottura delicata	190 °C	100–250 °C
 Altri   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Altri   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Calore sup./inf.	180 °C	30–280 °C
 Calore inferiore	190 °C	100–280 °C
 Grill grande	240 °C	200–300 °C
 Grill ventilato	200 °C	100–260 °C
 Programmi automatici		

## Procedimenti di cottura

- Estrarre dal vano tutti gli accessori che non servono per il procedimento di cottura.
- In genere scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il minor tempo indicato.
- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Se possibile, non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Si consiglia di utilizzare stampi e recipienti di cottura scuri e opachi in materiali non riflettenti (acciaio smaltato, vetro termoresistente, ghisa di alluminio smaltata). Materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che in questo modo non raggiunge bene la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola in alluminio che riflette il calore.
- Fare particolare attenzione ai tempi, onde evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti. Impostare un tempo di cottura oppure utilizzare la sonda termometrica, se disponibile.
- Per molte pietanze è possibile utilizzare la modalità Thermovent plus . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore sup./inf. , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
- Cottura delicata (Cottura delicata)  è una modalità innovativa, ideale per piccole quantità come p.es. pizza surgelata, panini precotti o biscotti ritagliati ma anche per carne e arrosti. Si cuoce a risparmio energetico sfruttando il calore in modo ottimale. Per la cottura su un ripiano si risparmia il 30 % di energia elettrica ottenendo gli stessi ottimi risultati. Non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.

- Per le pietanze da grigliare, utilizzare possibilmente la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle l'una accanto all'altra oppure sui diversi ripiani.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente in sequenza, così da sfruttare il calore presente.

## Sfruttamento del calore residuo

- Per processi di cottura con temperature oltre i 140 °C e durate di cottura oltre i 30 minuti, ca. 5 minuti prima del termine del processo di cottura è possibile ridurre la temperatura a una temperatura minima. Il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura. Tuttavia non spegnere in nessun caso il forno (v. capitolo "Indicazioni per la sicurezza e avvertenze").
- Se si desidera eliminare olio e grasso dalle parti in smalto catalitico, avviare il procedimento preferibilmente subito dopo il processo di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo energetico.

## Modalità di risparmio energetico

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

# Uso

## Facilità d'uso

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

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

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

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

- Confermare con *OK*.

La temperatura reale compare e si avvia la fase di riscaldamento.

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

- Dopo il processo di cottura ruotare il selettore delle modalità su **0**.
- Estrarre le pietanze dal vano.

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

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

A seconda della modalità modificare le seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Durata cott.
- Fine alle
- Avvio alle

## Modificare la temperatura

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

- Modificare la temperatura con il selettore < >.

La temperatura si modifica in scatti di 5 °C.

- Confermare con *OK*.

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

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

## Impostare durate di cottura

Il risultato di cottura può essere compromesso se tra l'introduzione degli alimenti 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 e le impostazioni necessarie, come p.es. una temperatura.

Con l'immissione di Dur. cottura, Fine alle o Avvio alle tramite il tasto sensore ⌚ è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente il procedimento di cottura.

- Dur. cottura  
Impostare la durata 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 che può essere impostata dipende dalla modalità selezionata.
- Fine alle  
Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire. Si spegne in automatico il riscaldamento del vano cottura.
- Avvio alle  
Questa funzione compare nel menù solo se si è impostato Dur. cottura o Fine alle. Con Avvio alle si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Si accende in automatico il riscaldamento del vano cottura.

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

## Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare il tasto sensore ⌚.
- Selezionare il tempo desiderato.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Modificare*.
- Modificare la durata impostata.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore ↶ per tornare al menù della modalità selezionata.

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate le impostazioni.

## Cancellare le durate di cottura impostate

- Selezionare il tasto sensore ⌚.
- Selezionare il tempo desiderato.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Cancellare*.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore ↶ per tornare al menù della modalità selezionata.

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

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

# Uso

## Interrompere il procedimento di cottura




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

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


## Preriscaldare il vano cottura


La modalità Booster serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

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



- Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.
- Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:
  - impasti scuri e roastbeef e filetto con le modalità Thermovent plus  e Calore sup./inf. 
  - torta e pasticcini con breve durata (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (p.es. Pan di Spagna) con la modalità Calore sup./inf. .

## Riscaldamento rapido

Con la modalità Booster  è possibile ridurre la fase di riscaldamento.

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

La parte superiore si dorerebbe troppo velocemente.

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



## Utilizzare i programmi automatici

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

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

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco di selezione.

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

## Indicazioni sull'uso

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

## Cuocere pane e dolci

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizze, patate fritte e alimenti simili dovrebbero risultare dorati e non troppo scuri.

### Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci

- Impostare la durata di cottura. La cottura di pane e dolci non deve essere selezionata troppo tempo prima. L'impasto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.
- In generale si possono utilizzare la griglia, la teglia standard, la teglia universale e qualsiasi stampo in materiale termoresistente.
- Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.
- Sistemare le torte negli stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura affinché il calore si distribuisca in modo ottimale nello stampo e si ottengano risultati di cottura uniformi.
- Disporre gli stampi sempre sulla griglia.
- Cuocere torte alla frutta e torte in teglia alte sulla teglia universale.

### Usare carta da forno

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

- Utilizzare la carta da forno per impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio poiché questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean.
- Utilizzare la carta da forno per cuocere Pan di Spagna, meringhe, amaretti e simili. Questi impasti si incollano per l'elevata percentuale di albumina in essi contenuta.
- Usare la carta da forno per preparare i prodotti surgelati sulla griglia.

### Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

### Scegliere la temperatura

- Si consiglia di 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 indicati nelle tabelle valgono per il forno non preriscaldato. Con il vano cottura preriscaldato i tempi si riducono di ca. 10 minuti.

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

Il dolce è cotto se sullo stuzzicadenti non rimane traccia dell'impasto.


## Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato all'omonimo capitolo.

### Utilizzare Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

### Utilizzare Thermovent plus

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

Utilizzare questa modalità se si desidera cuocere dolci o pane contemporaneamente su più ripiani.

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

## Suggerimenti

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

### Utilizzare Cottura intensa

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

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

- Introdurre la torta sul ripiano 1 o 2.

### Utilizzare Calore sup./inf.

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

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1 o 2.

### Utilizzare Cottura delicata (Cottura delicata)

Usare questa modalità per cuocere piccole quantità di alimenti come p.es. pizza surgelata, panini da cuocere o biscotti ritagliati a risparmio energetico.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

# Arrostire

## Consigli per la cottura

- Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come p.es. casseruole, pentole, pirofile in vetro, filo o sacchetti per arrostiti, pentole in terracotta, teglia universale, griglia e/o teglia per grigliare e arrostitire (se disponibile) sulla teglia universale.
- 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** p.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 arrostiti 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 arrostiti 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 processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, coprirlo e lasciarlo **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
- La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

- Rispettare le aree temperatura, i ripiani e le durate indicati. Sono presi in considerazione i diversi recipienti di cottura e pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.

## Scegliere la temperatura

- Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- Con Thermovent plus  selezionare una temperatura più bassa di ca. 20 °C rispetto a Calore sup./inf. .
- In caso di pezzi di carne che pesano più di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella. Il processo di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.
- Per arrostitire sulla griglia selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto allo stesso processo nel recipiente di cottura chiuso.

## Selezionare la durata di cottura

Se non diversamente indicato i tempi indicati in tabella valgono per il forno 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 al termine della durata più breve indicata.

## Suggerimenti


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


## Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato all'omonimo capitolo.

## Utilizzare Programmi automatici



- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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

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

## Utilizzare Thermovent plus

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

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

## Utilizzare Calore sup./inf.

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


- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

## Utilizzare Cottura delicata (Cottura delicata)

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

# Grigliare

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

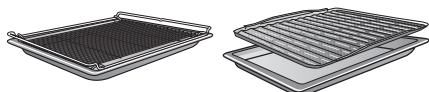
Se si griglia con lo sportello del forno aperto, l'aria del vano particolarmente calda non viene più convogliata automaticamente alla ventola di raffreddamento e raffreddata. Gli elementi di comando diventano caldi.

Chiudere quindi lo sportello quando si griglia.

## Consigli per grigliare

- Il preriscaldamento è necessario per grigliare. Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
- Risciacquare la carne rapidamente sotto 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 piano e salarlo. È possibile anche irrorare il pesce con succo di limone.
- Utilizzare la teglia universale e appoggiarvi sopra la griglia o la teglia per grigliare (se presente). La teglia per grigliare e arrostitire impedisce che il sugo della carne possa bruciare e si possa riutilizzare. Spennellare la teglia per grigliare e arrostitire con olio e sistemarvi gli alimenti da grigliare.

Non usare la teglia standard.



## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

- Rispettare le aree temperatura, i ripiani e le durate indicati. Sono presi in considerazione i diversi pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.
- Controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

## Scegliere la temperatura

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

## Scegliere il ripiano

- Scegliere il ripiano in base allo spessore delle pietanze.
- Introdurre le pietanze piane sul ripiano 3 o 4.
- Inserire le pietanze con diametro maggiore sul ripiano 1 o 2.

## Selezionare la durata di cottura ⌚

- Grigliare fette di carne e di pesce piatte per ca. 6-8 minuti per lato. Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.
- 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 è ben cotta.

**Suggerimento:** 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 le rispettive proposte di valore è riportato all'omonimo capitolo.

### Utilizzare Grill grande

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

La resistenza Calore superiore/grill diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

### Utilizzare Grill ventilato

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

Per le pietanze piani si consiglia in generale un'impostazione della temperatura di 220 °C, per pietanze dal diametro maggiore 180-200 °C.

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

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

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

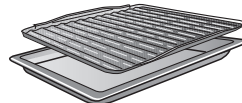
Sono disponibili ulteriori possibilità d'uso al capitolo "Ricette AirFry" e anche nelle tabelle di cottura "Sfizioosità salate" e "Pollame, pesce".

## Accessori

- Con **pietanze che non gocciolano**, come le patatine fritte, utilizzare la teglia Gourmet standard e AirFry forata. I piccoli fori della teglia Gourmet standard e AirFry forata garantiscono la doratura e la croccantezza delle pietanze su tutti i lati.



- Con **pietanze che gocciolano**, come le cosce di pollo, utilizzare la teglia universale con la teglia per arrostitire e grigliare (se presente). La teglia per arrostitire e grigliare impedisce che il sugo della carne bruci, così da poterlo riutilizzare. Spennellare la teglia per arrostitire e grigliare con olio e sistemarvi le pietanze.




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



## Consigli per la frittura ad aria

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

## Usare la modalità AirFry

- Distribuire le pietanze in modo uniforme e, se possibile, in un unico strato sulla teglia Gourmet standard e AirFry forata o sulla teglia per arrostitire e grigliare.
- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.
- Con il selettore delle modalità  selezionare Altri.
- Con il selettore selezionare AirFry.
- Confermare con *OK*.

Comparare la temperatura proposta.

- Modificare la temperatura proposta in base a quando indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Al termine della durata di cottura, verificare se la pietanza è già sufficientemente croccante e dorata.


## Altre applicazioni

Inoltre in questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti applicazioni:

- Scongelare
- La cottura a basse temperature
- Conservazione
- Essiccazione
- Prodotti surgelati/alimenti precotti
- Scaldare stoviglie

### Scongelare

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

- Selezionare la modalità Thermovent plus  e una temperatura di 30-50 °C.

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



Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

I germi come p.es. 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

- Scongelare le pietanze senza confezione sulla teglia universale oppure in una fondina.
- Per scongelare pollame utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra. In questo modo le pietanze da scongelare non poggiano direttamente nel liquido di 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.

### La cottura a basse temperature

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

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

Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove la cottura viene portata a termine delicatamente a basse temperature per una durata più lunga.

La carne si distende. Il succo all'interno della carne inizia a circolare e si distribuisce uniformemente fino alle zone esterne. Il risultato di cottura è morbido e succoso.

- Usare solo carne ben frollata senza tendini e grasso. La carne deve essere eventualmente disossata prima della cottura.
- Per arrostire la carne si consiglia l'uso di burro o olio.
- Non coprire la carne durante la cottura.

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


- Quando il procedimento di cottura è terminato, è possibile tagliare la carne. Non è necessario che la carne "riposi".
- Tenere la carne al caldo nel vano cottura fino al momento di servirla. Il risultato di cottura non viene compromesso.


- Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente. La carne ha una temperatura ideale per essere consumata.

### Utilizzare Calore sup./inf.

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

Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra.

- Inserire la teglia universale con griglia al ripiano 2.
- Selezionare la modalità Calore sup./inf.  e una temperatura di 120 °C.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese la teglia universale e la griglia, per ca. 15 minuti.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano cottura.


 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

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


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

## Conservazione

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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 conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.

Non cuocere e non riscaldare barattoli.


## Preparare frutta e verdura

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

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

- Risciacquare i vasi con acqua molto calda prima della conservazione e riempirli fino a max. 2 cm sotto il bordo.
- Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con un panno pulito e dell'acqua calda, quindi richiuderli.
- Inserire la teglia universale al ripiano 2 e disporvi sopra i vasi.

## Altre applicazioni

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





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



### Conserve di frutta e verdura



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

### Conserve di verdura


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

	 / 	 / 
Frutta	-/-	30 °C 25-35 min
cetrioli	-/-	30 °C 25-30 min
Rapa rossa	120 °C 30-40 min	30 °C 25-30 min
Fagioli (verdi, gialli)	120 °C 90-120 min	30 °C 25-30 min

 /  Temperatura e durata di conservazione, da quando compaiono le bollicine

 /  Temperatura e durata del riscaldamento successivo

### Prelevare i vasetti dal vano cottura al termine del procedimento

 Pericolo di fermento a causa delle superfici calde.

I vasetti sono molto caldi.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasi.

- Estrarre quindi i vasi dal vano cottura.
- Lasciarli coperti con un panno per ca. 24 ore in un luogo riparato.
- Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.
- Dai vasetti usa e getta rimuovere le chiusure e controllare infine se tutti vasetti sono chiusi.

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

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


## Essiccazione

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






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




- Preparare gli alimenti da essiccare peelandoli e togliendo il torsolo o il nocciolo se necessario, poi spezzettandoli.
- Distribuire gli alimenti da essiccare uniformemente sulla griglia o sulla teglia universale, possibilmente su un unico strato, a seconda delle dimensioni.


**Suggerimento:** È possibile utilizzare anche la teglia Gourmet standard e AirFry forata, se a disposizione.

- Essiccare contemporaneamente al massimo su 2 ripiani. Inserire gli alimenti da essiccare nei ripiani 1+3. Se si utilizzano griglia e teglia universale, introdurre la teglia sotto la griglia.
- Selezionare Thermovent plus .
- Modificare la temperatura proposta e impostare la durata di essiccazione.
- Voltare gli alimenti da essiccare sulla teglia universale a intervalli regolari.

Se gli 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
Erbette*		30–35	4–8

 Modalità, 🌡️ Temperatura, 🕒 Durata di essiccazione,  Thermovent plus,  Calore sup./inf.

\* Essiccare le erbe solo sulla teglia universale al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore sup./inf. , poiché con la modalità Thermovent plus la ventola è accesa.

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

## Prelevare gli alimenti essiccati

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, 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 liquido.

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

## Altre applicazioni

### Prodotti surgelati/ alimenti precotti

#### Suggerimenti per patatine fritte, crocchette e similari

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

#### Suggerimenti per torte, pizza, baguette

- Cuocere torte, pizze o baguette usando la griglia ricoperta di carta forno. Quando si preparano prodotti surgelati la teglia standard o la teglia universale possono deformarsi in tal modo che quando sono ancora molto calde si ha addirittura difficoltà a estrarle dal vano cottura. Qualsiasi altro impiego ne accresce la deformazione.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

#### Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.


Torte, pizze, patate fritte e alimenti simili dovrebbero risultare dorati e non troppo scuri.

- Selezionare la modalità e la temperatura consigliate sulla confezione.
- Preriscaldare il vano cottura.
- Infornare la pietanza al ripiano indicato sulla confezione nel forno preriscaldato.
- Dopo la durata di cottura più breve indicata sulla confezione controllare l'alimento.

### Scaldare stoviglie

Per riscaldare le stoviglie utilizzare la modalità Thermovent plus .


Riscaldare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia al livello 1 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche disporle sul fondo del vano cottura e smontare le griglie di introduzione.
- Selezionare Thermovent plus .
- Impostare una temperatura di 50-80 °C.

#### Pericolo di ustioni!


Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua.

- Estrarre le stoviglie riscaldate dal vano cottura.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare, se si utilizzano prodotti non adatti. In particolare il frontale del forno si danneggia a causa dell'azione di spray per forno e prodotti decalcificanti.

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

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

### Detergenti non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare sul frontale
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detergenti contenenti solventi
- prodotti per acciaio inossidabile

- detergenti per lavastoviglie
- detergenti per vetro
- detergenti 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 in metallo
- lana d'acciaio
- prodotti meccanici usati per pulire determinati punti
- spray per forno
- pagliette in acciaio

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

Eliminare subito lo sporco.

Gli accessori non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.

**Suggerimento:** Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

Per una pulizia comoda si consiglia:

- smontare lo sportello.
- Smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).
- Smontare la parete posteriore rivestita di smalto catalitico.

## Pulizia e manutenzione

---

### Rimuovere lo sporco normale

#### Rimuovere lo sporco normale

- Rimuovere lo sporco normale possibilmente subito con acqua calda, detersivo per i piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita. Queste operazioni sono particolarmente importanti per le parti in PerfectClean poiché i residui dei prodotti detersivi possono pregiudicare l'effetto antiaderente.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

#### Pulire la guarnizione

Intorno al vano cottura è applicata una guarnizione quale tenuta verso la parte interna dello sportello.

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

- Lavare la guarnizione dopo ogni utilizzo.

### Rimuovere lo sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip)

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.

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

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

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



### Utilizzare un prodotto di pulizia per il forno

- In caso di sporco particolarmente ostinato sulle superfici in 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.

Spray di altri marchi possono essere utilizzati solo sulle superfici fredde. Lasciare agire per max. 10 minuti.

- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.
- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.

### Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip

Il grasso speciale delle guide FlexiClip viene rimosso con il lavaggio in lavastoviglie, pregiudicandone le proprietà di estrazione.

Non lavare mai le guide FlexiClip in lavastoviglie.

In caso di sporco ostinato delle superfici o incollaggio dei cuscinetti a causa di succhi traboccati procedere come segue:

- mettere brevemente a mollo le guide FlexiClip (per 10 minuti ca.) in acqua calda con detersivo per i piatti. Se necessario usare la parte ruvida della spugna per lavare le stoviglie. Per pulire i cuscinetti a sfera si può usare una spazzola morbida.

Dopo il lavaggio possono rimanere decolorazioni o schiarimenti che però non pregiudicano le caratteristiche relative all'uso.

## Pulizia e manutenzione

### Pulire la parete posteriore rivestita di smalto catalitico

Lo smalto catalitico, a temperature elevate, si pulisce autonomamente eliminando oli e grassi. Non sono necessari ulteriori detergenti. Più alta è la temperatura, più efficace è il procedimento.


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

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


### Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o simili

- Smontare la parete posteriore (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione", par. "Smontare la parete posteriore").
- Pulirla a mano con acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola morbida.
- Risciacquare accuratamente la parete posteriore.
- Farla asciugare prima di rimontarla.

### Rimuovere lo sporco di olio e grasso

- Estrarre tutti gli accessori (comprese le griglie di introduzione) dal vano cottura.
- Prima di avviare la pulizia catalitica, rimuovere lo sporco più grosso dal lato interno dello sportello e dalle superfici trattate in PerfectClean affinché bruciando non si fissino.
- Selezionare la modalità Thermovent plus  e 250 °C.
- Riscaldare il vano cottura vuoto per almeno 1 ora.

La durata dipende dal grado di sporco. Se lo smalto catalitico è fortemente sporcato da olio o grassi, durante il procedimento di pulizia è possibile che nel vano cottura si depositi una patina.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

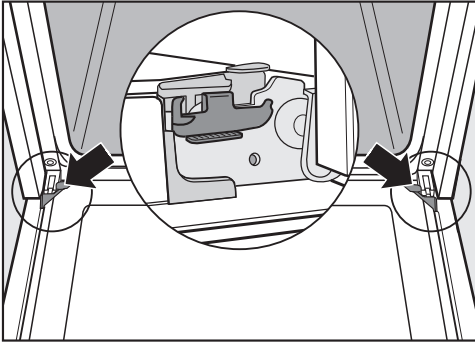
Attendere che le resistenze e il vano cottura si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Al termine pulire il lato interno dello sportello e il vano cottura con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per piatti oppure un panno in microfibra pulito inumidito.

Ogni volta che il forno viene poi portato a alte temperature, svanisce lo sporco ancora presente.

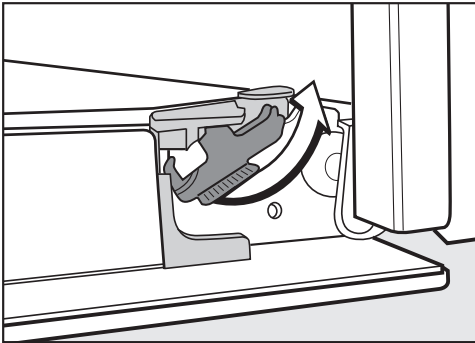
### Smontare lo sportello

Lo sportello pesa ca. 9kg.



Lo sportello del forno è collegato alle cerniere con dei supporti. Prima che lo sportello possa essere sganciato da tali supporti, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.

- Aprire lo sportello completamente.



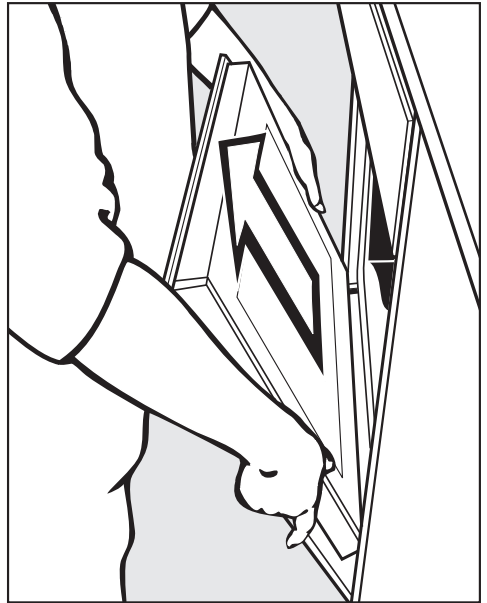
- Sganciare le staffe d'arresto ruotando fino alla battuta.

Il forno si danneggia, se si smonta lo sportello in modo errato.

Non tirare mai lo sportello in senso orizzontale dai supporti poiché questi battono sul forno.

Non tirare mai lo sportello afferrandolo dalla maniglia dai supporti perché la maniglia potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.



- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo verso l'alto. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

## Pulizia e manutenzione

### Smontare lo sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di 3 lastre di vetro rivestite in parte da materiale che riflette il calore.

Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.

Se tra le lastre di vetro dello sportello dovessero esserci residui di sporco, è possibile smontarlo per pulirlo all'interno.

Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi.


Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati. Quando si puliscono le lastre dello sportello attenersi anche alle avvertenze valide per il frontale del forno.

La superficie dei profili in alluminio si danneggia con lo spray del forno.

Pulire le parti solo con acqua calda, del detersivo per stoviglie e un panno spugna pulito oppure un panno pulito e umido in microfibra.

Le lastre dello sportello possono rompersi se cadono.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro.

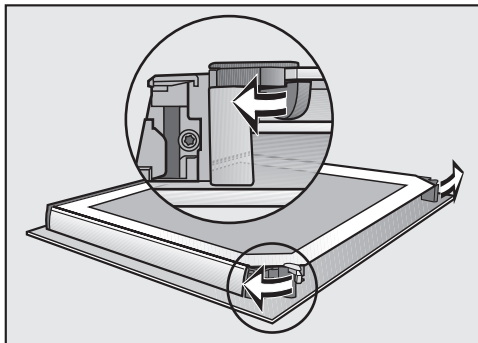
 Pericolo di ferirsi a causa dello sportello che si chiude da sé.

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

Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

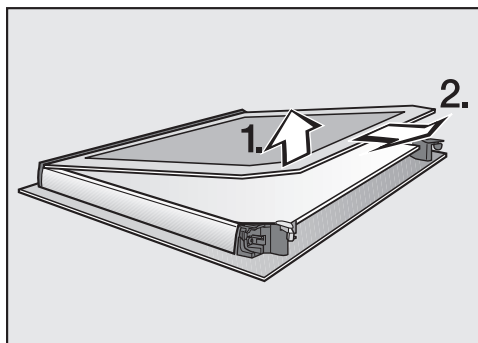
- Adagiare la lastra esterna dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di fare in modo che la ma-

niglia "sporga" dal bordo del tavolo. La lastra sarebbe così posizionata in piano e si evita di danneggiarla durante la pulizia.



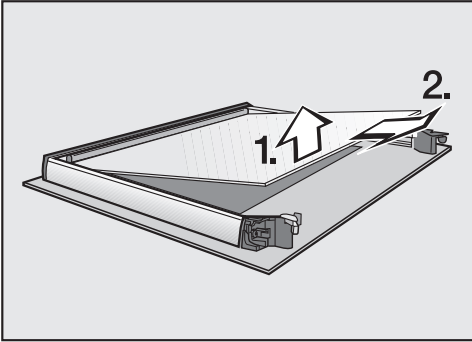
- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

Smontare la lastra dello sportello:



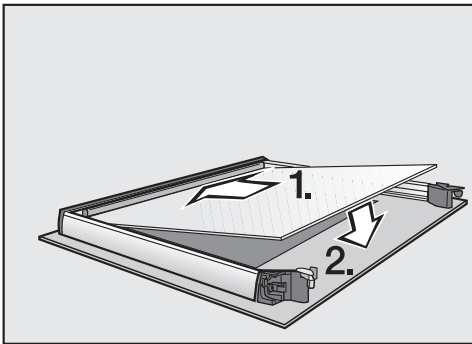
- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.

## Pulizia e manutenzione

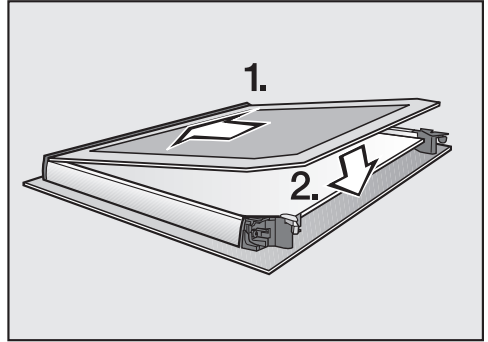


- Sollevare la lastra centrale dello sportello **leggermente** ed estrarla.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per i piatti oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

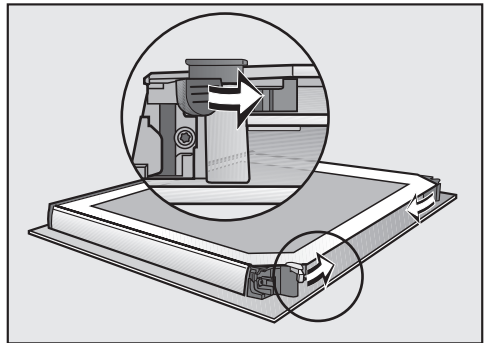
Infine riassemblare lo sportello:



- La lastra centrale va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero d'ordine, vale a dire non in modo speculare.



- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e sistemare la lastra interna dello sportello tra i dispositivi di blocco.

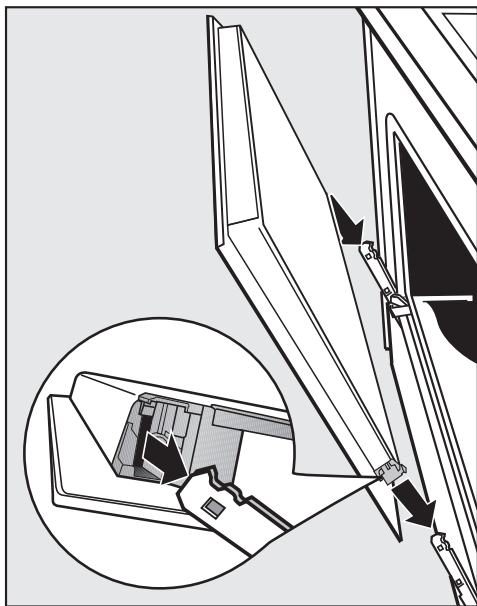


- Chiudere i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'interno.

Lo sportello è di nuovo assemblato.

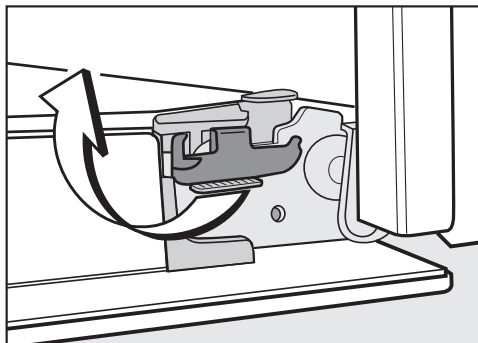
## Pulizia e manutenzione

### Montare lo sportello



- Afferrare lo sportello dai lati e agganciarlo sui supporti delle cerniere. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Aprire lo sportello completamente.

Lo sportello potrebbe staccarsi dai supporti e danneggiarsi se le staffe d'arresto non sono bloccate. Bloccare di nuovo le staffe d'arresto.




- Bloccare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta in senso orizzontale.

### Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip

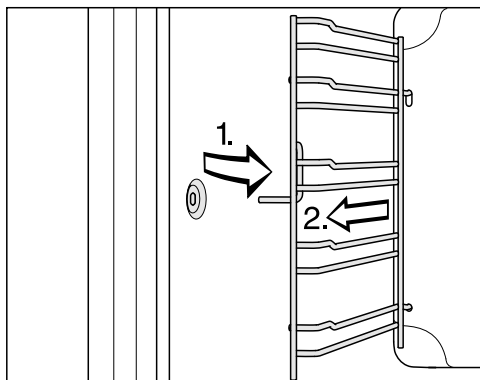
È possibile smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).

Se si desidera smontare le guide FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo “Dotazione”, par. “Montare e smontare le guide FlexiClip”.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di smontare le griglie di introduzione.




- Estrarre le griglie di introduzione frontalmente dal fissaggio (1.) e smontarle (2.).

Per il **montaggio** seguire la procedura in ordine inverso.

- Rimontare con cura i singoli componenti.


### Smontare la parete posteriore

È possibile smontare la parete posteriore per pulirla.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di smontare la parete posteriore.

 Pericolo di ferirsi a causa del girante della ventola.

Ci si può ferire con il girante della ventola dell'aria calda.

Non mettere mai in funzione il forno senza parete posteriore.

- Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.
- Smontare le griglie di introduzione.
- Svitare le quattro viti agli angoli della parete posteriore e smontare quest'ultima.
- Pulire la parete posteriore (v. cap. "Pulire la parete posteriore rivestita di smalto catalitico").

Per il **montaggio** seguire la procedura in ordine inverso.

- Montare con cura la parete posteriore.

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




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

## Cosa fare se...


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

Sotto [www.miele.it/c/service-10.htm](http://www.miele.it/c/service-10.htm) si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti.


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

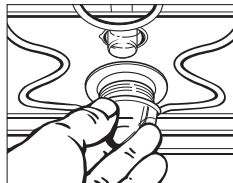
Problema	Causa e rimedio
<b>Il display rimane spento.</b>	È stata selezionata l'impostazione Orologio   Visualizzazione   Off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento. ■ Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione Orologio   Visualizzazione   On.
	Il forno non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa. ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
<b>Non si sente 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 forno non diventa caldo.</b>	La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare modalità e tasti sensore ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera con l'impostazione Rivenditori   Modalità fiera   Off.
Blocco accensione  <b>compare a display.</b>	Il blocco accensione  è attivo. ■ Confermare con OK. Appare Premere "OK" per 6 sec. ■ È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura, toccando il tasto sensore OK per almeno 6 secondi. ■ Se si vuole spegnere il blocco accensione in modo permanente, selezionare l'impostazione Blocco accensione    Off.
<b>A display compare 12:00.</b>	La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 5 minuti. ■ Reimpostare l'ora esatta (v. cap. "Impostazioni", par. "Ora esatta"). Devono essere reimpostati anche le durate dei procedimenti di cottura.



Problema	Causa e rimedio
<b>A display compare</b> Interruz. corr. elettr..	La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un processo di cottura in corso si è quindi interrotto. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ruotare il selettore delle modalità su <b>O</b>.</li> <li>■ Riavviare il procedimento di cottura.</li> </ul>
<b>A display compare</b> Dur.max.funz. raggiunta.	Il forno è rimasto in funzione per un periodo lungo non consueto. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confermare con <i>OK</i>.</li> </ul> Successivamente il forno è di nuovo pronto per l'impiego.
<b>Guasto e un codice guasto non riportato qui compaiono a display.</b>	Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.</li> </ul>
<b>Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.</b>	Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa (v. cap. "Impostazioni", par. "Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento").
<b>Il forno si è spento automaticamente.</b>	Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riaccendere il forno.</li> </ul>
<b>La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.</b>	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.</li> </ul>
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di un tempo di cottura più lungo.</li> </ul>
<b>Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.</b>	È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano corretti.</li> </ul>
	Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Con la modalità Calore sup./inf.  gli stampi chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi scuri, opachi.</li> </ul>

## Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
<b>Sullo smalto catalitico ci sono macchie di ruggine.</b>	<p>Residui di sporco causato da spezie, zucchero o simili non vengono rimossi dal processo di pulizia catalitico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Smontare le parti in smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola morbida (v. cap. "Pulire la parete posteriore rivestita di smalto catalitico").</li></ul>
<b>L'introduzione e l'estrazione delle guide estraibili FlexiClip risulta difficoltosa.</b>	<p>Sui cuscinetti a sfera delle guide FlexiClip non c'è una quantità sufficiente di grasso.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con l'apposito prodotto Miele.</li></ul> <p>Solo il grasso speciale Miele è adatto alle alte temperature del vano cottura. Altri tipi di grasso possono resinificare e incollare le guide completamente estraibili FlexiClip. È possibile reperire il grasso speciale Miele dai rivenditori specializzati o presso l'assistenza tecnica autorizzata Miele.</p>
<b>La luce del vano cottura non si accende.</b>	<p>La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="325 715 1039 935" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori. Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.</li><li>■ Staccare la copertura della lampada con un quarto di rotazione verso sinistra e rimuoverla dall'involucro tirandola verso il basso con la guarnizione.</li><li>■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</li><li>■ Inserire la copertura della lampada con l'anello di tenuta nell'involucro e fissarla ruotandola verso destra.</li><li>■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.</li></ul>



Sotto [www.miele.it/c/service-10.htm](http://www.miele.it/c/service-10.htm) si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti e ai pezzi di ricambio Miele.

### Contatti in caso di guasto

In caso di guasti che non si è in grado di risolvere da soli, contattare il negozio specializzato Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.

È possibile visualizzare i contenuti online dell'assistenza tecnica sotto [www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm](http://www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm).

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo alle presenti istruzioni.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello del fornitore e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati.

Queste informazioni possono essere ricavate dalla targhetta dati visibile, a sportello aperto, sulla cornice frontale.

### Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

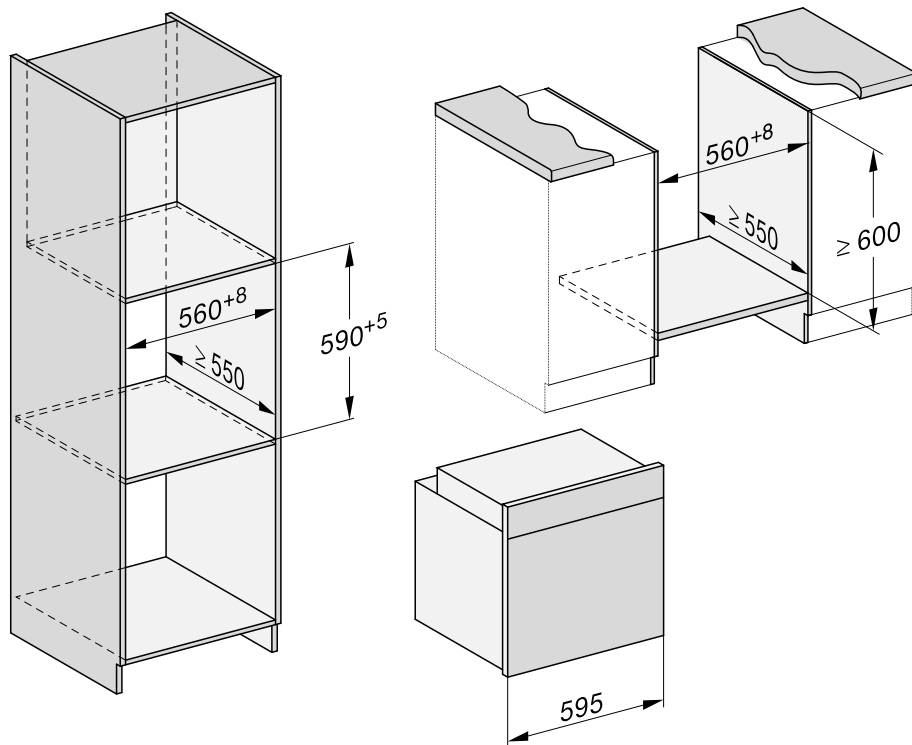
# Installazione

## Misure d'incasso

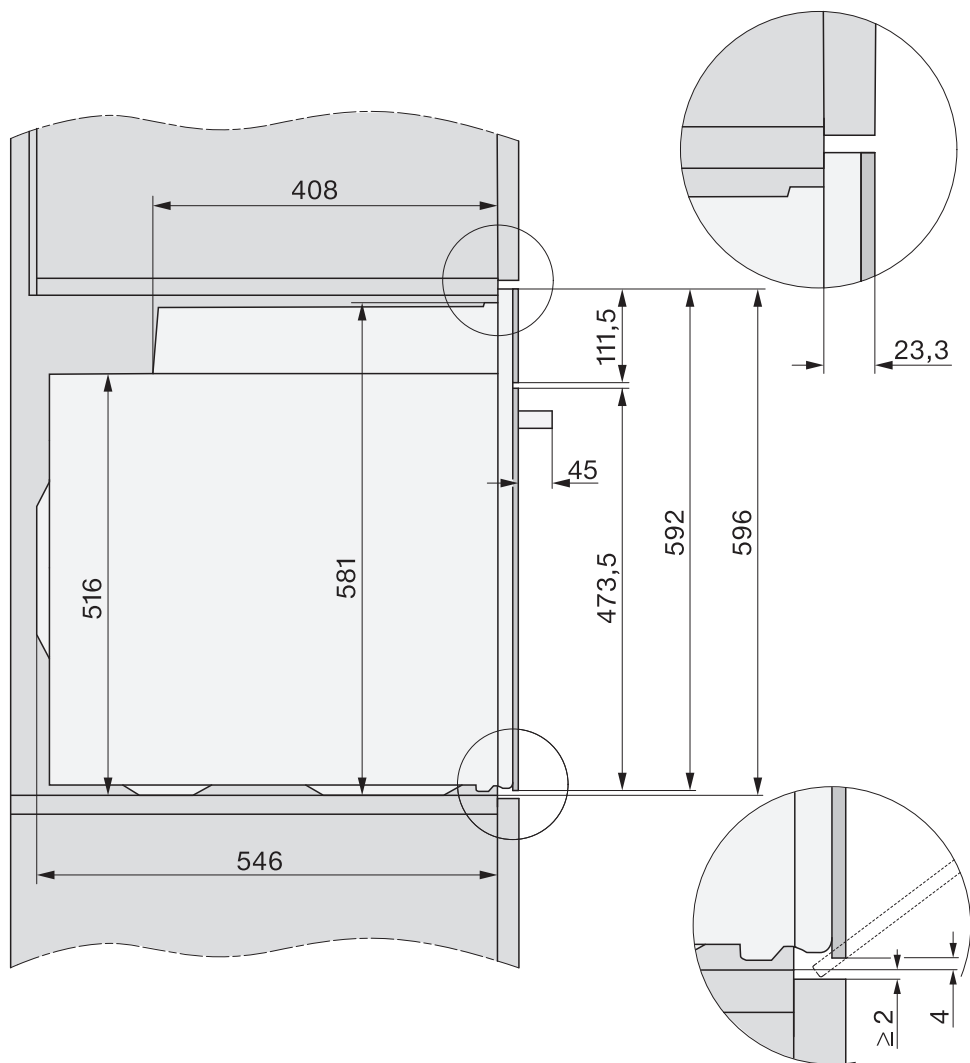
Le misure sono espresse in mm.

### Incasso in un mobile colonna o base

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

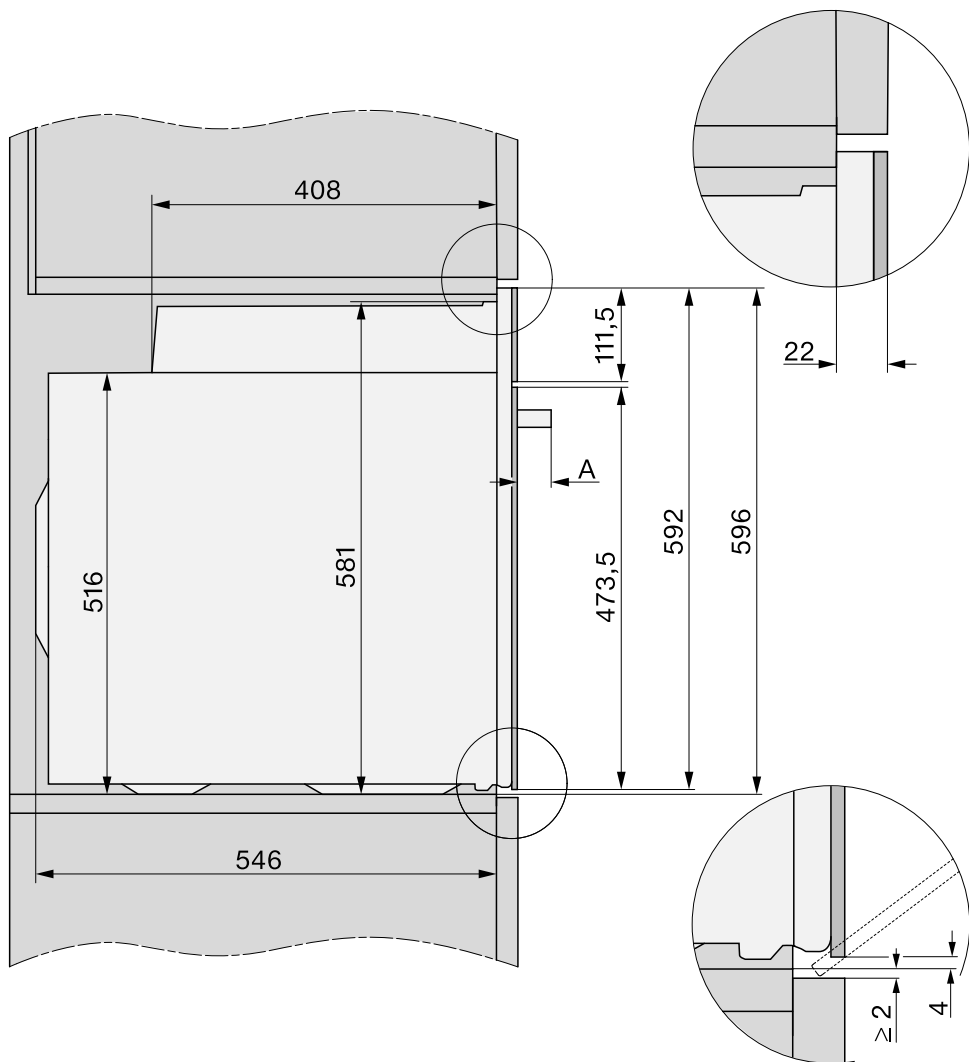


## Vista laterale H24xx



# Installazione

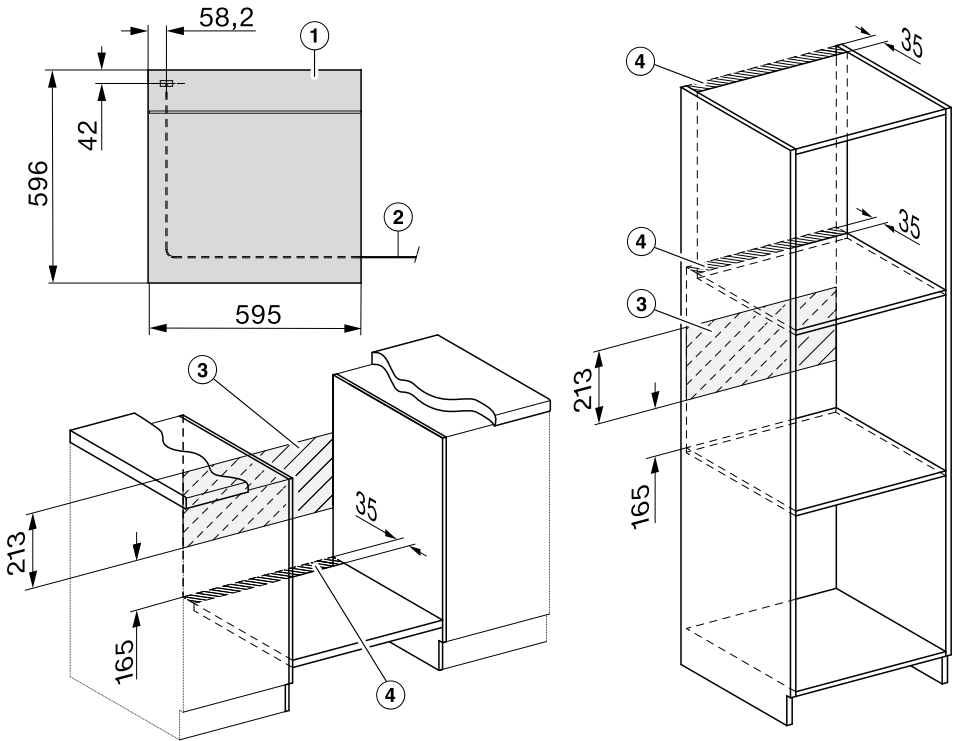
## Vista laterale H 27xx, H 28xx



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Allacciamenti e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Lunghezza cavo di alimentazione = 1.500 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm<sup>2</sup>

# Installazione

## Montare il forno

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

Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. L'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

Accertarsi che il piano intermedio su cui si appoggia il forno non tocchi la parete.

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

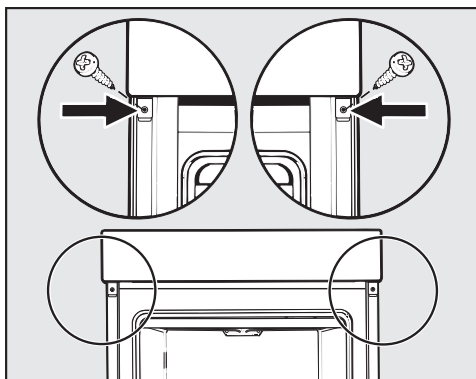
- Allacciare il forno alla rete elettrica.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia dello sportello.

Per trasportare lo sportello utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. cap. "Pulizia e manutenzione" par. "Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno è più leggero se lo si spinge nel mobile base, evitando di afferrarlo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Spingere il forno nel mobile base e registrarne la posizione.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.



- Fissare il forno alle pareti laterali del mobile con le viti in dotazione.
- Rimontare lo sportello (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Montare lo sportello").



## Allacciamento elettrico



Pericolo di ferirsi!

Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non eseguiti correttamente possono mettere seriamente in pericolo l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile.

L'allacciamento alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato, che sia a conoscenza e rispetti le normative nazionali vigenti e le norme aggiuntive della locale azienda elettrica.

L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti (ad es. VDE 0100).

Si consiglia il **collegamento a una presa** (secondo VDE 0701), poiché facilita il distacco dalla rete elettrica in caso di intervento dell'assistenza tecnica.

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

L'apertura tra i contatti deve essere di almeno 3 mm. Ad es. interruttori di sicurezza LS, fusibili e protezione (EN 60335).

I **dati necessari per il collegamento elettrico** sono riportati sulla targhetta dati che si trova sul frontale del vano cottura. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

In caso di domande a Miele indicare sempre:

- Denominazione modello
- Numero di fabbricazione
- Dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza max. assorbita)

Modificando l'allacciamento o se è necessario sostituire il cavo di alimentazione usare sempre un cavo del tipo H 05 VV-F con sezione adeguata.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente con un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

### Forno














Il forno è dotato di serie di un cavo di alimentazione a 3 fili con spina per corrente alternata 230 V, 50 Hz.







La protezione è di 16 A. La presa deve essere dotata di opportuni sistemi di protezione.

Potenza max. assorbita: v. targhetta dati.

# Tablelle per la cottura


## Impasto soffice

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		Temperatura [°C]	Ripiano <sup>5</sup>		Durata di cottura [min]
			+HFC	-HFC	
Muffin (1 teglia)		150–160	1	2	25–35
Muffin (2 teglie)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Small cake* (1 teglia)		150	1	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Small cake* (2 teglie)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Torta Margherita (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Torta alla frutta (1 teglia)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Torta alla frutta (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	1	2	50–60
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25

 Modalità,  Temperatura,  Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore sup./inf.

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























<sup>1</sup> Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.







<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura, prima di introdurre le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

<sup>3</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

<sup>4</sup> Estrarre le teglie in momenti diversi, se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.


## Impasto lavorato

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Biscotti (1 teglia)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Biscotti (2 teglie)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Biscotti di pasta frolla* (1 teglia)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
Biscotti di pasta frolla* (2 teglie)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Torta di ricotta (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (torta di mele) (griglia, tortiera a cerniera, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Torta di mele ricoperta (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Torta alla frutta con glassa (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Torta alla frutta con glassa (1 teglia)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Crostata dolce (1 teglia)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Modalità, 🌡️ Temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura,  Thermovent plus,  Cottura delicata,  Calore sup./inf.,  Cottura intensa

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

<sup>1</sup> Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.




















<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura, prima di introdurre le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .





<sup>3</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.


<sup>4</sup> Estrarre le teglie in momenti diversi, se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

# Tablelle per la cottura

## Impasto al lievito

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Gugelhupf (ciambellone) (griglia, stampo per ciambellone, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Stollen (dolce tipico tedesco) (1 teglia)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Torta sbrisolona con/senza frutta (1 teglia)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Torta alla frutta (1 teglia)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 teglia)		160–170	1	2	25–35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (2 teglie)		160–170	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Pane bianco (senza stampo) (1 teglia)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Pane bianco (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Pane integrale (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Lievitazione impasto (griglia)		30–35	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–

 Modalità, 🌡️ Temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore sup./inf.

- <sup>1</sup> Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- <sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura, prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- <sup>3</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- <sup>4</sup> Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente A seconda delle dimensioni del recipiente è possibile estrarre anche le griglie di introduzione.
- <sup>5</sup> Estrarre le teglie in momenti diversi, se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

## Impasto olio e ricotta

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		Temperatura [°C]	Ripiano <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Durata di cottura [min]
			+HFC	-HFC	
Torta alla frutta (1 teglia)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (1 teglia)		160–170	2	3	25–35
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (2 teglie)		150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

Modalità, Temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Thermovent plus, Calore sup./inf.

<sup>1</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

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

## Impasto per Pan di Spagna

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		Temperatura [°C]	Ripiano <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Durata di cottura [min]
			+HFC	-HFC	
Disco di Pan di Spagna (2 uova), (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Disco di Pan di Spagna (4-6 uova), (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Pan di Spagna leggero* (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Pan di Spagna (1 teglia)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20

Modalità, Temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Thermovent plus, Calore sup./inf.












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





<sup>1</sup> Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura, prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

## Tablelle per la cottura

### Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe




















Dolci/Prodotti da forno (accessori)		 [°C]	 5 1		 [min]
			+HFC	-HFC	
Bignè (1 teglia)		160–170	1	2	30–40
Saccottini di pasta sfoglia (1 teglia)		180–190	1	2	20–30
Saccottini di pasta sfoglia (2 teglie)		180–190	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Amaretti (1 teglia)		120–130	1	2	25–50
Amaretti (2 teglie)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Meringhe (1 teglia, 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Meringhe (2 teglie, risp. 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

Modalità,  Temperatura,  Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Thermovent plus

<sup>1</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

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


## Sfizioosità salate


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

 Modalità,  Temperatura, <sup>5</sup> Ripiano (+HFC: con guide completamente estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide completamente estraibili FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Calore sup./inf.,  Cottura intensa,  Thermovent plus,  Cottura delicata,  Grill grande,  Grill ventilato,  Altri | AirFry

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

<sup>1</sup> Attenersi alle istruzioni del produttore indicate sulla confezione.

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura, prima di introdurre le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

<sup>3</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti, prima di introdurre le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

<sup>4</sup> Voltare la pietanza possibilmente a metà cottura.

# Tablelle per la cottura

## Manzo

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

Modalità, Temperatura, <sup>5</sup> Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Thermovent plus, Calore sup./inf., Cottura delicata, Grill grande

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

<sup>1</sup> Utilizzare la griglia e la teglia universale.

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

<sup>3</sup> Preiscaldare il vano cottura, prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster

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

<sup>5</sup> Preiscaldare il vano cottura per 5 minuti, prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster

<sup>6</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti).

<sup>7</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.















<sup>8</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 100 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.








<sup>9</sup> Voltare la pietanza possibilmente a metà cottura.


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



## Vitello


















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










 Modalità,  Temperatura, <sup>5</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Thermovent plus,  Calore sup./inf.


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

# Tablelle per la cottura












## Maiale







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


 Modalità,  Temperatura, <sup>5</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Thermovent plus,  Calore sup./inf.,  Cottura delicata,  Grill grande

- <sup>1</sup> Utilizzare la griglia e la teglia universale.
- <sup>2</sup> Rosolare dapprima la carne in padella.
- <sup>3</sup> Preiscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- <sup>4</sup> Preiscaldare il vano cottura per 5 minuti, prima di introdurre le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- <sup>5</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- <sup>6</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- <sup>7</sup> Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- <sup>8</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 100 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- <sup>9</sup> Voltare la pietanza possibilmente a metà cottura.
- <sup>10</sup> Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

## Agnello, selvaggina

















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












 Modalità, <sup>5</sup> Temperatura, <sup>5</sup> Ripiano,  Durata di cottura, <sup>6</sup> Temperatura interna,  Calore sup./inf.



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

# Tablelle per la cottura

## Pollame, pesce

















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








 Modalità,  Temperatura,  <sup>5</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  
 Thermovent plus,  Grill ventilato,  Calore sup./inf.,  Cottura delicata,  |  
 Altri | AirFry

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

## Indicazioni per organismi di controllo

### Pietanze test secondo EN 60350-1


Pietanze test (accessori)Pietanze test (accessori)		 Temperatura [°C]	 <sup>5,6</sup> +HFC -HFC		 Durata di cottura [min]
			+HFC	-HFC	
Small Cake (1 teglia standard <sup>1</sup> )		150	1	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Small Cake (2 teglie standard <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	30–40
Biscotti di pasta frolla (1 teglia standard <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Biscotti di pasta frolla (2 teglie standard <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Apple Pie (torta di mele) (griglia <sup>1</sup> , tortiera a cerniera, <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Pan di Spagna leggero (griglia <sup>1</sup> , tortiera a cerniera, <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Toast (griglia <sup>1</sup> )		300	–	3	6–9
Carne di maiale (griglia <sup>1</sup> sul ripiano 4 e teglia universale <sup>1</sup> sul ripiano 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>


 Modalità,  Temperatura, <sup>5</sup> Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore sup./inf.,  Grill grande

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

<sup>2</sup> Usare una tortiera a cerniera opaca, scura.  
Disporre la tortiera a cerniera al centro della griglia.

<sup>3</sup> In generale si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti, appena trascorsa la durata di cottura più breve indicata.

<sup>4</sup> Preriscaldare il vano cottura, prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

<sup>5</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti, prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

<sup>6</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti).

<sup>7</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore. Se si hanno a disposizione numerose paia di guide FlexiClip, montarne solo un paio.

<sup>8</sup> Estrarre le teglie in momenti diversi, se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

<sup>9</sup> Voltare la pietanza possibilmente a metà cottura.


# Indicazioni per organismi di controllo

## Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1

La misurazione della classe di efficienza energetica avviene ai sensi di EN 60350-1.

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la misurazione osservare le seguenti indicazioni:

- La misurazione avviene nella modalità *Cottura delicata* (Cottura delicata) .
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari.  
Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili (ad es. le guide completamente estraibili FlexiClip) o i componenti con rivestimento catalitico (ad es. le pareti laterali o la lamiera cielo forno).
- Presupposto importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante la misurazione.  
A seconda degli elementi di misurazione impiegati la funzione di tenuta può essere più o meno compromessa. Questo può avere conseguenze negative sul risultato di misurazione.  
Si può ovviare al problema, tenendo premuto lo sportello. In caso di condizioni particolarmente sfavorevoli possono essere necessari anche strumenti tecnici adatti. Il problema non si verifica durante il normale uso pratico.

## Scheda per forni a uso domestico

ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Indice di efficienza energetica/compartimento ( $EEI_{cavity}$ )	81,7
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,05 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	42,0 kg

## Ricette con i programmi automatici

---

Di seguito le ricette relative ai programmi automatici.

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

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

# Ricette con i programmi automatici

---

## Torta di mele delicata

Tempo di preparazione: 95 minuti  
Per 12 fette

### Farcitura

500 g di mele, acidule  
2 cucchiaini di succo di limone

### Impasto

150 g di burro | morbido  
150 g di zucchero  
8 g di zucchero vanigliato  
3 uova di medie dimensioni  
150 g di farina di frumento tipo 00  
½ cucchiaino di lievito in polvere

### Per lo stampo

1 cucchiaino di burro

### Per spolverizzare

1 cucchiaino di zucchero a velo

### Accessori

Griglia  
Tortiera a cerniera Ø 26 cm  
Colino, fine

### Preparazione

Sbucciare le mele e tagliarle in quattro parti. Fare delle incisioni a una distanza di ca. 1 cm sul lato convesso, mescolarle con il succo di limone e metterle da parte.

Ungere la tortiera a cerniera.

Mescolare per 2 minuti il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere ogni uovo singolarmente, mescolando per ca. ½ minuto.

Mescolare la farina con il lievito in polvere e aggiungerli agli altri ingredienti.


Distribuire l'impasto in modo uniforme nella tortiera a cerniera. Premere le mele nell'impasto con la parte convessa rivolta verso l'alto.

Infornare la tortiera sulla griglia e cuocere la torta.

Lasciar riposare il dolce per 10 minuti nello stampo. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia. Cospargere di zucchero a velo.

### Impostazione

#### Programma automatico

 | Torta di mele delicata

Durata del programma: 55 minuti

### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 165–175 °C

Preriscaldamento: no

Dur. cottura: 45–55 minuti

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

### Suggerimento

Al posto dello zucchero a velo è possibile spennellare la torta anche con della confettura di albicocche leggermente riscaldata e mescolata fino a ottenere una consistenza liscia.



## Base di Pan di Spagna

Tempo di preparazione: 75 minuti  
Per 12 fette

### Impasto

4 uova di medie dimensioni  
4 cucchiaini di acqua | molto calda  
175 g di zucchero  
200 g di farina di frumento tipo 00  
1 cucchiaino di lievito in polvere

### Per lo stampo

1 cucchiaino di burro

### Accessori

Griglia  
Colino, fine  
Tortiera a cerniera, Ø 26 cm  
Carta forno

### Preparazione

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

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Mescolare la farina con il lievito, setacciarla sopra il composto alle uova e mescolare delicatamente il tutto con una frusta grande.

Ungere leggermente la base della tortiera a cerniera e foderarla con carta forno. Versare il composto nella tortiera a cerniera e livellare la superficie.


Infornare la base di Pan di Spagna e cuocere finché risulta dorata.

Al termine della cottura far raffreddare nello stampo per 10 minuti. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia. Tagliare la base in orizzontali due volte, così da ottenere 3 dischi.


Spalmarvi la farcia preparata.

### Impostazione

#### Programma automatico

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

#### Manuale

Modalità:   
Temperatura: 160–170 C  
Preriscaldamento: sì  
Dur. cottura: 30–40 minuti  
Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Suggerimento

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

# Ricette con i programmi automatici

---

## Farce per basi di Pan di Spagna

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Per la farcia di ricotta e panna

500 g di ricotta, con il 20 % di grasso  
100 g di zucchero  
100 ml di latte, con il 3,5 % di grasso  
8 g di zucchero vanigliato  
1 limone | solo il succo  
6 fogli di gelatina, bianca  
500 g di panna

### Per spolverizzare

1 cucchiaino di zucchero a velo

### Per la farcia al cappuccino

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

### Per spolverizzare

1 cucchiaino di cacao

### Accessori

Alzata per dolci  
Colino, fine

### Preparazione farcia di ricotta e panna

Per la farcia di ricotta e panna mescolare la ricotta con il latte, lo zucchero vanigliato e il succo di limone. Ammorbidire la gelatina nell'acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel microonde oppure a fuoco basso sul piano cottura.

Aggiungere alla gelatina un po' di composto alla ricotta e mescolare.

Unire questo mix al restante composto di ricotta e riporre in frigorifero. Montare la panna e incorporarla mescolando nel composto di ricotta.

Disporre il primo disco di Pan di Spagna

su un'alzata per dolci, ricoprirlo con il composto di ricotta, disporvi sopra il secondo disco, ricoprire anche questo con il composto, infine disporre sopra il terzo disco.

Far raffreddare la torta per bene. Prima di servire cospargere di zucchero a velo.

### Preparazione farcia al cappuccino

Per la farcia al cappuccino, sciogliere il cioccolato. Montare la panna e metterne da parte un po' per spennellare la parte superiore. Ammorbidire la gelatina nell'acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel microonde oppure a fuoco basso sul piano cottura, quindi farla raffreddare. Mescolare metà quantitativo di caffè espresso e del liquore al caffè nella gelatina, quindi addizionare il tutto alla panna facendo attenzione.

Dividere il composto di panna al caffè in due porzioni. In una metà aggiungere lo zucchero vanigliato, nell'altra il cioccolato con il cacao.

Disporre il primo disco di Pan di Spagna su un'alzata per dolci, spruzzarci sopra qualche goccia di liquore al caffè e del caffè espresso e spalmarvi sopra la panna scura. Adagiare sopra il secondo disco, spruzzarci sopra i liquidi restanti e spalmarvi sopra la panna chiara. Coprire con il terzo disco, spalmarvi sopra la panna messa da parte e spolverizzare di cacao.

### Suggerimento

Per una variante più fruttata, si possono aggiungere al composto di panna e ricotta un po' di scorza di limone grattugiata e ca. 300 g di spicchi di mandarini sgocciolati oppure albicocche a pezzi.

## Torta marmorizzata

Tempo di preparazione: 80 minuti  
Per 18 fette

### Impasto

250 g di burro | morbido  
200 g di zucchero  
8 g di zucchero vanigliato  
4 uova di medie dimensioni  
200 g di panna acida  
400 g di farina di frumento tipo 00  
16 g di lievito in polvere  
1 presa di sale  
3 cucchiaini di cacao

### Per lo stampo

1 cucchiaino di burro

### Accessori

Stampo per ciambella Ø 26 cm  
Griglia

### Preparazione

Mescolare il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere un uovo alla volta e mescolare ½ minuto per ogni uovo aggiunto. Aggiungere la panna acida. Mescolare la farina con il lievito in polvere e il sale e aggiungerli ai restanti ingredienti.

Ungere lo stampo per ciambellone e versarvi metà impasto.


Aggiungere il cacao alla seconda metà dell'impasto e mescolare. Distribuire l'impasto scuro sull'impasto chiaro. Passare una forchetta formando delle spirali attraverso i vari strati dell'impasto.

Infornare lo stampo sulla griglia e cuocere la torta.


Lasciar riposare il dolce per 10 minuti nello stampo. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia.

### Impostazione

#### Programma automatico

 | Torta marmorizzata  
Durata del programma: 55 minuti

#### Manuale

Modalità:   
Temperatura: 150–160 C  
Preriscaldamento: no  
Dur. cottura: 50–60 minuti  
Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Ricette con i programmi automatici

---

## Torta alla frutta e granella

Tempo di preparazione: 150 minuti  
Per 20 fette

### Impasto

42 g di lievito fresco  
150 ml di latte, 3,5 % di grasso | tiepido  
450 g di farina di frumento tipo 00  
50 g di zucchero  
90 g di burro | morbido  
1 uovo, di medie dimensioni

### Farcitura

1,25 kg di mele

### Per la granella

240 g di farina di frumento tipo 00  
150 g di zucchero  
16 g di zucchero vanigliato  
1 cucchiaino di cannella  
150 g di burro | morbido

### Accessori

Teglia standard o teglia universale

### Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo nel latte. Lavorarlo insieme a farina, burro e uovo fino a ottenere un impasto liscio.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, ricoprire con un panno umido e inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 1.

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

Lavorare per breve tempo l'impasto e spianarlo sulla teglia standard o teglia universale. Distribuire le mele sull'impasto in modo uniforme. Per la granella impastare la farina con lo zucchero, lo

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

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

Cuocere fino a doratura.

### Impostazione

#### Far lievitare l'impasto al lievito

Fase di lievitazione 1

Modalità: 

Temperatura: 30 °C

Durata di lievitazione: 30-45 minuti

Fase di lievitazione 2

Modalità: 

Temperatura: 30 °C

Durata di lievitazione: 30 minuti


### Cuocere il dolce

#### Programma automatico

 | Torta frutta e granella

Durata del programma: 44 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 180–190 °C

Preriscaldamento: no

Dur. cottura: 40–50 minuti

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

#### Suggerimento

Al posto delle mele è possibile utilizzare 1 kg di prugne o ciliegie denocciolate.

## Biscotti ritagliati

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

### Ingredienti

250 g di farina di frumento tipo 00  
½ cucchiaino di lievito in polvere  
80 g di zucchero  
8 g di zucchero vanigliato  
1 fialetta all'aroma di rum  
3 cucchiaini di acqua  
120 g di burro | morbido

### Accessori

Mattarello  
Stampini  
2 teglie standard o teglie universali

### Preparazione

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

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

Infornare i biscotti nel vano cottura e cuocerli.

### Impostazione

#### Programma automatico

 | Biscotti ritagliati |

1 teglia / 2 teglie

Durata programma 1 teglia: 25 minuti

Durata del programma 2 teglie: 26 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 140–150 °C

Preriscaldamento: no

Dur. cottura: 25–35 minuti

Ripiano 1 teglia:

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

Ripiano 2 teglie:

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

#### Suggerimento

La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 teglie. Per 1 teglia dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.

# Ricette con i programmi automatici

---

## Biscotti di pasta frolla

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

### Ingredienti

160 g di burro | morbido  
50 g di zucchero grezzo  
50 g di zucchero a velo  
8 g di zucchero vanigliato  
1 presa di sale  
200 g di farina di frumento tipo 00  
1 uovo, di medie dimensioni | solo l'albume

### Accessori

Tasca per pasticciare  
Beccuccio a stella, 9 mm  
2 teglie standard o teglie universali

### Preparazione


Mescolare il burro fino a renderlo cremoso. Aggiungervi lo zucchero, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e il sale, mescolare il tutto fino a ottenere un composto morbido. Aggiungere la farina e, per ultimo, l'albume.

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

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

### Impostazione

#### Programma automatico

 | Biscotti di pasta frolla | 1 teglia / 2 teglie

Durata programma 1 teglia: 24 minuti  
Durata del programma 2 teglie: 31 minuti

#### Manuale

##### Per 1 teglia

Modalità: 

Temperatura: 150–160 °C

Preriscaldamento: no

Dur. cottura: 20–30 minuti

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

##### Per 2 teglie

Modalità: 

Temperatura: 140–150 °C

Preriscaldamento: no

Dur. cottura: 25–35 minuti

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

#### Suggerimento

La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 teglie. Per 1 teglia dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.

## Muffin alle noci

Tempo di preparazione: 95 minuti

Per 12 pezzi

### Ingredienti

80 g di uvetta

40 ml di rum

120 g di burro | morbido

120 g di zucchero

8 g di zucchero vanigliato

2 uova, di medie dimensioni

140 g di farina di frumento, tipo 00

1 cucchiaino di lievito in polvere

120 g di gherigli di noci | tritati grossolanamente

### Accessori

Teglia per 12 muffin, Ø 5 cm l'uno

Pirottini, Ø 5 cm

Griglia

### Preparazione

Far gonfiare l'uvetta per circa 30 minuti nel rum.

Mescolare il burro fino a renderlo cremoso. Aggiungere uno dopo l'altro lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Mescolare la farina e il lievito in polvere e incorporarli all'impasto. Aggiungere mescolando le noci. Quindi aggiungere l'uvetta con il rum.

Disporre i pirottini nella teglia per muffin. Servendosi di 2 cucchiaini, versare l'impasto negli stampini in modo uniforme.

Infornare la teglia sulla griglia e cuocere.

### Impostazione

#### Programma automatico

 | Muffin alle noci

Durata del programma: 37 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 150–160 °C

Preriscaldamento: no

Dur. cottura: 30–40 minuti

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

# Ricette con i programmi automatici

---

## Pizza (Impasto al lievito)

Tempo di preparazione: 90 minuti  
Per 4 persone

### Impasto

30 g di lievito fresco  
170 ml di acqua | tiepida  
300 g di farina di frumento, tipo 00  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di sale  
½ cucchiaino di timo, solo le foglioline  
1 cucchiaino di origano, solo le foglioline  
1 cucchiaio di olio

### Farcitura

2 cipolle  
1 spicchio d'aglio  
400 g di pomodori (barattolo), pelati, a pezzi  
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di origano, solo le foglioline  
1 foglia di alloro  
1 cucchiaino di sale  
pepe  
125 g di mozzarella  
125 g di formaggio Gouda, grattugiato

### Per rosolare

1 cucchiaio di olio d'oliva

### Accessori

Teglia standard o teglia universale

### Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorare la farina con lo zucchero, il sale, il timo, l'origano e l'olio per 6-7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

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

Per la farcia tagliare le cipolle e l'aglio a dadini. Riscaldare l'olio in una padella. Stufare l'aglio e le cipolle finché risulteranno vitrei. Aggiungere i pomodori, il pomodoro concentrato, lo zucchero, l'origano, la foglia di alloro e il sale.

Far bollire la salsa per circa 5 minuti a fuoco basso.

Estrarre la foglia di alloro, quindi aggiustare di sale e pepe. Tagliare la mozzarella a fette.

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

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Distribuire la salsa sull'impasto. Lasciare libero un bordo di ca. 1 cm. Distribuirvi sopra la mozzarella e cospargere di formaggio Gouda.

Infornare la pizza e cuocerla.


### Impostazione

#### Programma automatico

 | Pizza | Impasto al lievito

Durata del programma: 32 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 200–210 °C

Preriscaldamento: sì

Dur. cottura: 20–30 minuti

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

#### Suggerimento

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



## Pizza (impasto di olio e ricotta)

Tempo di preparazione: 60 minuti  
Per 4 persone

### Impasto

120 g di ricotta, con il 20 % di grasso  
4 cucchiaini di latte, 3,5 % di grassi  
4 cucchiaini di olio  
2 uova, di medie dimensioni | solo i tuorli  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino e ½ di lievito in polvere  
250 g di farina di frumento tipo 00

### Farcitura

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

### Per rosolare

1 cucchiaio di olio d'oliva

### Accessori

Teglia standard o teglia universale

### Preparazione

Per la farcia tagliare le cipolle e l'aglio a dadini. Riscaldare l'olio in una padella. Stufare l'aglio e le cipolle finché risulteranno vitrei. Aggiungere i pomodori, il pomodoro concentrato, lo zucchero, l'origano, la foglia di alloro e il sale.

Far bollire la salsa per circa 5 minuti a fuoco basso.

Estrarre la foglia di alloro. Aggiustare di sale e pepe. Tagliare la mozzarella a fette.

Per l'impasto mescolare la ricotta con il latte, l'olio, il tuorlo e il sale. Mescolare la farina con il lievito in polvere. Aggiungerne metà all'impasto. Quindi impastare anche il resto.

Srotolare l'impasto sulla teglia standard o universale.


Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Distribuire la salsa sull'impasto. Lasciare libero un bordo di ca. 1 cm. Distribuirvi sopra la mozzarella e cospargere di formaggio Gouda.

Infornare la pizza e cuocerla.

### Impostazione

#### Programma automatico

 | Pizza | Impasto di olio e ricotta  
Durata del programma: 33 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 180–190 °C

Preriscaldamento: sì

Durata cottura: 25–35 minuti

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

#### Suggerimento

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

# Ricette con i programmi automatici

---

## Pollo

Tempo di preparazione: 95 minuti

Per 2 persone

### Ingredienti

1 pollo, pronto per la cottura (da 1,2 kg)

2 cucchiai di olio

1 cucchiaino e ½ di sale

2 cucchiaini di paprica in polvere, dolce

1 cucchiaino di curry

### Accessori

Griglia

Pirofila, 22 cm x 29 cm

Spago da cucina

### Preparazione

Mescolare l'olio con il sale, la paprica in polvere e il curry e spennellarvi il pollo.

Legare assieme le cosce di pollo con dello spago alimentare e disporlo nella pirofila con il petto rivolto verso l'alto.

Disporre la pirofila sulla griglia e infornare in modo tale che le cosce siano rivolte verso lo sportello. Cuocere il pollo.


### Impostazione

#### Programma automatico

 | Pollo

Durata del programma: 80 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 180–190 °C

Preriscaldamento: no

Dur. cottura: 75–85 minuti

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

## Filetto di manzo (arrosto)

Tempo di preparazione: 65 minuti

Per 4 persone

### Per il filetto di manzo

1 kg di filetto di manzo, pronto per la cottura

2 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di sale

pepe

### Per rosolare

2 cucchiaini di olio

### Accessori

Teglia universale

### Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostitire il filetto di manzo su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Togliere il filetto di manzo. Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi il filetto di manzo.

Disporre il filetto di manzo sulla teglia universale, infornare nel vano cottura. Cuocere il filetto di manzo.

### Impostazione

#### Programma automatico

 | Filetto di manzo

Durata del programma:

Al sangue: 36 minuti

Media: 43 minuti

Ben cotta: 59 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 180–190 °C

Preriscaldamento: sì

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

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

# Ricette con i programmi automatici

---

## Trota

Tempo di preparazione: 65 minuti

Per 4 persone

### Per le trote

4 trote (da 250 g l'una), pronte da cuocere

2 cucchiai di succo di limone

sale

pepe

### Per il ripieno

200 g di funghi champignon, freschi

½ cipolla

1 spicchio d'aglio

25 g di prezzemolo

sale

pepe

### Per condire

3 cucchiai di burro

### Accessori

Teglia universale

### Preparazione

Irrorare le trote con il succo di limone.

Salare e pepare internamente ed esternamente.

Per il ripieno mondare i funghi champignon. Tritare finemente la cipolla, l'aglio, i funghi champignon e il prezzemolo, quindi mescolarli. Condire il composto di sale e pepe.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

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

Inserire la teglia universale nel vano cottura. Cuocere le trote.


### Impostazione

#### Programma automatico

 | Trota

Durata del programma: 36 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 210–220 °C

Preriscaldamento: sì

Dur. cottura: 20–30 minuti

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

#### Suggerimento

Servire le trote con delle fettine di limone e il burro imbondito.

## Filetto di salmone

Tempo di preparazione: 40 minuti  
Per 4 persone

### Per il filetto di salmone

4 filetti di salmone (da 200 g l'uno),  
pronti per la cottura  
2 cucchiaini di succo di limone  
sale  
pepe

### Per condire

3 cucchiaini di burro

### Per guarnire

1 cucchiaino di aneto, tritato

### Accessori

Teglia universale

### Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Disporre i filetti di salmone sulla teglia universale. Irrorarli con il succo di limone. Condire con sale e pepe. Cospargere i pezzi di salmone con fiocchetti di burro e aneto.

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

### Impostazione

#### Programma automatico

 | Filetto di salmone

Durata del programma: 27 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 200–210 °C

Preriscaldamento: sì

Dur. cottura: 10–20 minuti

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

# Ricette con i programmi automatici

---

## Trota salmonata

Tempo di preparazione: 65 minuti

Per 4 persone

### Per la trota salmonata

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

1 limone | solo il succo  
sale

### Per il ripieno

2 scalogni  
2 spicchi d'aglio  
2 fette di pane da toast  
50 g di capperi piccoli  
1 uovo, di medie dimensioni | solo il tuorlo  
2 cucchiaini di olio d'oliva  
sale  
pepe  
peperoncino in polvere

### Accessori

Stuzzicadenti in legno  
Teglia universale

### Preparazione

Irrorare la trota salmonata con il succo di limone. Salare internamente ed esternamente.

Per il ripieno tagliare a dadini lo scalogno, l'aglio e il pane da toast. Mescolare i capperi, il tuorlo, l'olio di oliva, lo scalogno, l'aglio e il pane da toast. Condire con sale, pepe e peperoncino in polvere.


Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Farcire la trota salmonata con la massa. Richiudere l'apertura con dei piccoli stuzzicadenti.

Disporre la trota salmonata sulla teglia universale, infornare nel vano cottura. Cuocere la trota salmonata.

### Impostazione

#### Programma automatico

 | Trota salmonata

Durata del programma: 46 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 210–220 °C

Preriscaldamento: sì

Dur. cottura: 30–40 minuti

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

## Sformato di patate e formaggio

Tempo di preparazione: 90 minuti  
Per 4 persone

### Per il gratin

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

### Per lo stampo

1 spicchio d'aglio

### Per la glassa

250 g di panna  
1 cucchiaino di sale  
pepe  
noce moscata

### Per guarnire

75 g di formaggio Gouda, grattugiato

### Accessori

Pirofila, Ø 26 cm  
Griglia

### Preparazione

Passare l'aglio dentro la pirofila.

Per la salsa mescolare la panna con il sale, il pepe e la noce moscata.


Pelare le patate e tagliarle a fette sottili 3-4 mm. Mescolare le patate con il formaggio Gouda e la salsa e riversare il tutto nella pirofila.

Cospargere di formaggio Gouda.


Disporre lo sformato di patate e formaggio sulla griglia nel vano cottura e cuocere finché risulterà marrone dorato.

### Impostazione

#### Programma automatico

 | Sformato di patate  
Durata del programma: 50 minuti

#### Manuale

Modalità:   
Temperatura: 180–190 °C  
Preriscaldamento: no  
Dur. cottura: 55–65 minuti  
Ripiano: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Ricette con i programmi automatici

---

## Lasagne

Tempo di preparazione: 125 minuti  
Per 4 persone

### Per le lasagne

8 fogli di lasagne (senza precottura)

### Per la salsa di pomodoro e carne macinata

50 g di pancetta, affumicata | a dadini  
375 g di carne macinata, misto manzo e maiale

2 cipolle | a dadini

800 g di pomodori (barattolo), pelati

30 g di concentrato di pomodoro

125 ml di brodo

1 cucchiaino di timo, fresco | tritato

1 cucchiaino di origano, fresco | tritato

1 cucchiaino di basilico, fresco | tritato

sale

pepe

### Per la salsa ai funghi champignon

20 g di burro

1 cipolla | a dadini

100 g di funghi champignon freschi | a fette

2 cucchiaini di farina di frumento, tipo 00

250 g di panna

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

sale

pepe

noce moscata

2 cucchiaini di prezzemolo, fresco | tritato

### Per guarnire

200 g di formaggio Gouda, grattugiato

### Accessori

Pirofila, 32 cm x 22 cm

Griglia

### Preparazione

Per il ragù al pomodoro, riscaldare la padella. Rosolare lo speck a dadini, aggiungere la carne macinata e rosolare il tutto sempre mescolando. Aggiungere

le cipolle e stufare. Tagliare i pomodori. Aggiungere i pomodori, il succo di pomodoro, il concentrato di pomodoro e il brodo. Condire con il sale, il pepe e le erbe. Far bollire la salsa per circa 5 minuti a fuoco basso.

Per la salsa ai funghi soffriggere le cipolle nel burro. Aggiungere i funghi champignon e rosolare brevemente. Setacciare sopra la farina e mescolare. Sfumare con la panna e il latte. Salare, pepare e insaporire con la noce moscata. Far bollire la salsa per circa 5 minuti a fuoco basso. Infine aggiungere il prezzemolo.

Per le lasagne disporre gli ingredienti a strati uno di seguito all'altro nella pirofila:

- un terzo di sugo di ragù al pomodoro
- 4 fogli di lasagna
- un terzo di sugo di ragù al pomodoro
- ½ sugo ai funghi champignon
- 4 fogli di lasagne
- un terzo di sugo di ragù al pomodoro
- ½ sugo ai funghi champignon

Cospargere le lasagne con il formaggio Gouda, posizionarle sulla griglia nel vassoio cottura e cuocere finché risulteranno dorate.


### Impostazione

#### Programma automatico

 | Lasagne

Durata del programma: 55 minuti

#### Manuale

Modalità: 

Temperatura: 185–195 °C

Preriscaldamento: no

Dur. cottura: 55–65 minuti

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



Di seguito sono riportate le ricette relative alla modalità AirFry.

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

# Ricette con frittura ad aria

---

## Falafel con salsa allo yogurt

Tempo di preparazione: 60 minuti + 12 ore di riposo

Per 4 persone

### Per i falafel

250 g di ceci, essiccati  
2 l di acqua  
2 cipolle | tagliate a dadini  
2 spicchi d'aglio | tritati finemente  
30 g di prezzemolo | tritato  
2 cucchiai di succo di limone  
1 cucchiaio di olio d'oliva  
50 g di sesamo (tahina)  
1 cucchiaino di coriandolo, macinato  
1 cucchiaino di origano  
½ cucchiaino di Ras el hanout  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino e ½ di sale  
1 punta di pepe  
1 punta di peperoncino  
60 g di farina di frumento, tipo 00  
1 cucchiaino di lievito in polvere

### Per la salsa allo yogurt

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

### Accessori

Colino  
Frullatore con lama da taglio  
Frusta con gancio  
Teglia Gourmet standard e AirFry forata

### Preparazione

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

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

Scolare i ceci con un colino.

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

Versare l'impasto in una ciotola. Mescolare la farina e il lievito e impastare il tutto. Formare 24 palline dall'impasto. Appiattire leggermente le palline con la mano e disporle sulla teglia Gourmet standard e AirFry forata. Infine infornare e cuocere finché non risulteranno dorate.

### Impostazioni

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Durata di cottura: 18 minuti

Ripiano: 2

### Patatine e patate dolci fritte

Tempo di preparazione: 50 minuti

Per 4 persone

#### Per le patate

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

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

30 ml di olio di semi di girasole

#### Per la salsa

150 g di yogurt greco

150 g di latticello

¼ limone | buccia e succo

½ mazzetto di aneto

¼ cucchiaino di rosmarino essiccato

¼ cucchiaino di origano essiccato

½ cucchiaino di cipolla essiccata

¼ cucchiaino di aglio essiccato

1 presa di sale

1 pizzico di pepe

#### Per il condimento

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di paprica in polvere, affumicata

½ cucchiaino di cipolla essiccata

½ cucchiaino di aglio essiccato

#### Accessori

Pentola

Panni da cucina

Teglia Gourmet standard e AirFry forata

#### Preparazione

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

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

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

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

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

#### Impostazioni

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 220 °C

Durata di cottura: 25 minuti

Ripiano: 2

# Ricette con frittura ad aria

---

## Bastoncini di tofu al sesamo

Tempo di preparazione: 35 minuti

Per 3 persone

### Ingredienti

400 g di tofu

3 cucchiai di salsa teriyaki

4 cucchiai di tahina (sesamo)

2 cucchiai di olio vegetale

2 cucchiai di sciroppo di agave

1 cucchiaino di semi di sesamo bianco

1 cucchiaino di semi di sesamo nero

1 cucchiaino di amido di mais

3 cucchiai di pangrattato

### Accessori

Carta da cucina

Teglia per arrostire e grigliare

Teglia universale

### Preparazione

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

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

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

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

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

### Impostazioni: preriscaldamento

Modalità:  | Booster

Temperatura: 190 °C

### Impostazioni: cottura di bastoncini di tofu al sesamo

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 190 °C

Durata di cottura: 7 minuti

Ripiano: 2

### Patate al forno con formaggio, cipollotti e speck

Tempo di preparazione: 70 minuti

Per 4 persone

#### Per le patate

4 patate (da ca. 200 g cad.)

2 cucchiaini di olio

2 cucchiaini di sale

#### Per la salsa

150 g di panna acida

30 g di erba cipollina | ad anellini

1 presa di sale

1 pizzico di pepe

1 pizzico di noce moscata

#### Per la farcia

100 g di speck | a cubetti

½ mazzetto di cipollotti | ad anelli sottili

200 g di formaggio saporito (p.es. groviera, Sbrinz, Emmentaler) | grattugiato

#### Accessori

Teglia per arrostire e grigliare

Teglia universale

#### Preparazione

Lavare e asciugare accuratamente le patate. Bucherellare più volte le patate con una forchetta. Quindi strofinare generosamente con olio e sale. Posizionare la teglia per arrostire e grigliare nella teglia universale e distribuirvi le patate, quindi cuocerle in base alla fase di cottura 1 e 2.

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

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

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

Servire le patate dorate con cipollotti, speck e salsa.

#### Impostazioni

Fase di cottura 1

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Durata di cottura: 20 minuti

Ripiano: 2

Fase di cottura 2

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Durata di cottura: 30 minuti

Fase di cottura 3

Modalità: 

Temperatura: 180 °C

Durata di cottura: 10 minuti

Ripiano: 3

## Ricette con frittura ad aria

---

### Patate al forno con feta, tzatziki e insalata greca

Tempo di preparazione: 70 minuti

Per 4 persone

#### Per le patate

4 patate (da ca. 200 g cad.)

2 cucchiaini di olio

2 cucchiaini di sale

#### Per lo tzatziki

½ cetriolo

¼ cucchiaino di sale

200 g di yogurt greco

1 spicchio di aglio | tritato finemente

¼ cucchiaino di sale

1 pizzico di pepe

½ limone | buccia e succo

#### Per l'insalata

½ cetriolo | tagliato a dadini

3 pomodori | a dadini

1 peperone giallo | tagliato a dadini sottili

1 peperone rosso | tagliato a dadini sottili

1 cipolla rossa | tagliata a dadini

#### Per il dressing

½ cucchiaino di sale

1 pizzico di pepe

½ limone | solo il succo

1 cucchiaino di aneto | tritato

#### Per la farcia

200 g di feta | sbriciolata

#### Accessori

Teglia per arrostire e grigliare

Teglia universale

#### Preparazione

Lavare e asciugare accuratamente le patate. Bucherellare più volte le patate con una forchetta. Quindi strofinare generosamente con olio e sale. Posizionare la teglia per arrostire e grigliare nella teglia universale e distribuirvi le patate, quindi

cuocerle in base alla fase di cottura 1 e 2.

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

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

Per l'insalata, mettere le verdure in una ciotola.

Per il condimento, mescolare sale, pepe, aneto, succo di limone e olio d'oliva. Versare il condimento sull'insalata.

Mettere da parte fino al momento di servire.

Dopo la fase di cottura 2, togliere le patate dal forno. Tagliarle delicatamente a metà e rimetterle sulla teglia per arrostire e grigliare con il lato tagliato rivolto verso l'alto.

Cospargere di feta e infornare secondo la fase di cottura 3 fino alla doratura.

Servire le patate dorate con tzatziki e insalata.

#### Impostazioni

Fase di cottura 1

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Durata di cottura: 20 minuti

Ripiano: 2


Fase di cottura 2

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Durata di cottura: 30 minuti

Fase di cottura 3

Modalità: 

Temperatura: 180 °C

Durata di cottura: 10 minuti

Ripiano: 3

### Crocchette di zucchine con salsa al formaggio erborinato e peperoncino

Tempo di preparazione: 55 minuti

Per 2 persone

#### Per la verdura

2 zucchine  
3 uova di medie dimensioni  
50 ml di latte, con il 3,5 % di grassi  
2 cucchiaini di olio di semi di girasole  
200 g di farina di panko  
2 cucchiaini di sale  
½ cucchiaino di aglio in polvere  
½ cucchiaino di cipolla granulata  
¼ cucchiaino di pepe nero | macinato grossolanamente  
100 g di formaggio di montagna | grattugiato  
100 g di farina di frumento, tipo 00

#### Per la salsa al formaggio erborinato

150 g di formaggio erborinato, dal sapore intenso  
2 cucchiaini di maionese  
80 g di yogurt, 3,5 % di grassi  
1 presa di sale  
1 pizzico di pepe  
¼ cucchiaino di paprica in polvere, affumicata

#### Per servire

1 cucchiaino di salsa sriracha

#### Accessori

Teglia per arrostire e grigliare  
Frullatore a immersione  
Teglia universale

#### Preparazione

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

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

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


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

Posizionare la teglia per arrostire e grigliare nella teglia universale, disporre gli spicchi di zucchine uno accanto all'altro e cuocere secondo le impostazioni. Voltare dopo 15 minuti e continuare a cuocere per altri 10 minuti.

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

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

#### Impostazioni

Modalità:  | AirFry  
Temperatura: 205 °C  
Durata di cottura: 25 minuti  
Ripiano: 2

# Ricette con frittura ad aria

---

## Mais alla griglia con salsa hoisin e insalata coleslaw

Tempo di preparazione: 40 minuti

Per 4 persone

### Per il dressing

100 g di maionese

1 cucchiaino di aceto di mele

1 cucchiaino di senape

½ cucchiaino di zucchero

1 presa di sale

1 pizzico di pepe

### Per l'insalata

¼ cavolo cappuccio | a striscioline

¼ cavolo rosso | a striscioline

2 carote | a striscioline

### Per il mais con salsa hoisin

4 pannocchie, precotte | tagliate in quarti

50 g di salsa hoisin

50 g di maionese

### Per servire

2 cucchiaini di semi di sesamo bianco

### Accessori

Teglia per arrostiture e grigliare

Teglia universale

### Preparazione

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

Posizionare la teglia per arrostiture e grigliare nella teglia universale, disporre le pannocchie e cuocerle secondo le impostazioni.

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

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

### Impostazione

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Durata di cottura: 25 minuti

Ripiano: 2



### Bocconcini di pollo con impanatura al cocco e sesamo

Tempo di preparazione: 25 minuti

Per 2 persone

#### Per l'impanatura

100 g di pangrattato

50 g di semi di sesamo bianco

50 g di cocco grattugiato

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di paprica in polvere, affumicata

1 cucchiaino di aglio in polvere

1 cucchiaino di cipolla in polvere

100 g di farina di frumento, tipo 00

3 uova di medie dimensioni

1 cucchiaio di olio vegetale

3 cucchiai di latte, 3,5 % di grassi

#### Per i bocconcini di pollo

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

#### Per servire

2 cucchiaini di salsa chili dolce

#### Accessori

Teglia Gourmet standard e AirFry forata

#### Preparazione

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

Ora impanare il pollo a striscioline. A tal fine, passare la carne prima nella farina e poi nella miscela di uova e olio. Quindi ricoprire con la miscela di pangrattato e spezie. Posizionare le crocchette pronte direttamente sulla teglia

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

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

#### Impostazione

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Durata di cottura: 15 minuti

Ripiano: 2

# Ricette con frittura ad aria

---

## Merluzzo in crosta

Tempo di preparazione: 70 minuti

Per 4 persone

### Per il merluzzo in crosta

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

### Per l'insalata di patate e peperoni

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

### Per il dressing

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

### Per servire

125 g di rucola | lavata

### Accessori

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

### Preparazione


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

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

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

Prima di servire, mescolare la rucola con le verdure tiepide e marinare l'insalata con il condimento. Servire il pesce sull'insalata.

### Impostazioni

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

### Banane con guarnizione al miele e al pistacchio

Tempo di preparazione: 25 minuti

Per 4 persone

#### Ingredienti

50 g di pistacchi | pelati

1 presa di sale

4 banane

2 cucchiaini di miele di bosco

#### Impostazioni

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Durata di cottura: 8 minuti

Ripiano: 2

#### Accessori

Padella

Teglia per arrostire e grigliare

Teglia universale

#### Preparazione

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

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

# Ricette con frittura ad aria

---

## Pasteis de nata

Tempo di preparazione: 60 minuti

Per 12 persone

### Per i pasteis

2 uova di medie dimensioni  
37 g preparato per budino alla vaniglia per la cottura  
200 ml di latte, con il 3,5 % di grassi  
250 ml di panna  
70 g di zucchero  
1 presa di sale  
ca. 275 g di pasta sfoglia

### Per spolverizzare

1 cucchiaino di zucchero a velo  
1 punta di un coltello di cannella

### Per lo stampo

1 cucchiaino di burro

### Accessori

Colino  
Teglia per 12 muffin  
Frusta  
Mattarello  
Griglia

### Preparazione

Sbattere le uova e passarle al colino. Mescolare 5 cucchiaini di latte con il preparato per budino in polvere e le uova fino a ottenere un composto omogeneo. Portare a ebollizione il latte rimanente, la panna, lo zucchero e il sale, mescolando. Togliere dal fuoco e aggiungere il composto per il budino, mescolando. Cuocere il tutto sempre mescolando. Versare il budino in una ciotola, coprire e conservare in frigorifero.


Ungere la teglia da muffin. Stendere la pasta sfoglia e ritagliare 12 dischi del diametro di 10 cm. Disporre i dischi di pasta in ciascuno degli stampi della te-

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

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

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

### Impostazioni

Modalità:  | AirFry  
Temperatura: 200 °C  
Durata di cottura: 18 minuti  
Ripiano: 2

### Pasteis de nata vegani

Tempo di preparazione: 60 minuti

Per 12 persone

#### Per i pasteis

500 ml di bevanda all'avena

40 g di fecola

40 g di zucchero

1 baccello di vaniglia

ca. 275 g di pasta sfoglia

¼ cucchiaino di cannella, in polvere

#### Per servire

¼ cucchiaino di cannella, in polvere

#### Accessori

Teglia per 12 muffin

Frusta

Pentola

Mattarello

Griglia

#### Preparazione

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

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

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

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

#### Impostazioni

Fase di cottura 1

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Durata di cottura: 25 minuti

Ripiano: 2

Fase di cottura 2

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 245 °C

Durata di cottura: 10 minuti

Ripiano: 2

## Dati tecnici

---

### Dichiarazione di conformità

Miele dichiara che questo forno è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download, [www.miele.it](http://www.miele.it)
- Service, richiedere informazioni, istruzioni d'uso, su <https://miele.it/manuale-istruzioni> mediante indicazione del nome prodotto o del numero di fabbricazione

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

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

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

Per usare e gestire il modulo di comunicazione, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questo software/questi componenti software sono protetti dal punto di vista dei diritti. Sono tutelati i poteri in capo a Miele e a terzi derivanti dai diritti d'autore.

Inoltre, il presente modulo di comunicazione contiene componenti di sistema che vengono consegnati alle condizioni di licenza previste da 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 localmente 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.

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

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



**Servizio Clienti**

**0471 670505**

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



**[www.miele.it](http://www.miele.it)**

**[contact@miele-support.it](mailto:contact@miele-support.it)**

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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

H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B,  
H 2861-1 B