

## Istruzioni d'uso e di montaggio 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 sulla sicurezza e avvertenze</b> .....	<b>7</b>
<b>Sostenibilità e tutela dell'ambiente</b> .....	<b>14</b>
Consigli per risparmiare energia.....	15
<b>Presentazione del prodotto</b> .....	<b>16</b>
Forno .....	16
Pannello comandi.....	17
Selettore modalità .....	18
Display.....	18
Selettore < > .....	18
Tasti sensore.....	18
Simboli .....	19
Dotazione .....	20
Targhetta dati.....	20
Dotazione .....	20
Accessori su richiesta .....	20
Dispositivi di sicurezza .....	23
Superfici in PerfectClean .....	23
Funzionamento .....	24
Selezionare la modalità.....	24
Immettere cifre .....	24
Scegliere la voce menù nell'elenco di selezione .....	24
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione.....	24
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti .....	24
<b>Primo avvio</b> .....	<b>25</b>
Miele@home .....	25
Svolgimento del primo avvio.....	25
Riscaldare il forno per la prima volta.....	26
<b>Modalità</b> .....	<b>27</b>
<b>Uso</b> .....	<b>28</b>
Facilità d'uso .....	28
Preriscaldare il vano cottura .....	28
Modificare la temperatura.....	28
Durate di cottura .....	29
Impostare la durata di cottura .....	29
Impostare l'ora di fine (Fine alle) .....	29
Impostare l'ora di avvio (Avvio alle) .....	29
Modificare le durate di cottura impostate .....	29
Cancellare le durate di cottura impostate.....	30
Interrompere il procedimento di cottura.....	30
Usare la modalità AirFry  .....	30
Utilizzare i programmi automatici .....	30
Timer .....	30

Utilizzare gli accessori .....	31
Utilizzare la griglia .....	31
Utilizzare stampi per forno .....	31
Utilizzare teglie .....	32
Utilizzare la griglia con teglia universale .....	32
Utilizzare la teglia per arrostitire e grigliare con teglia universale .....	32
Usare la pietra di cottura .....	32
Utilizzare la casseruola Gourmet.....	32
Montare e smontare le guide completamente estraibili FlexiClip HFC 70-C..	33
<b>Informazioni utili .....</b>	<b>36</b>
Cuocere pane e dolci .....	36
Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci.....	36
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	36
Indicazioni relative alle modalità.....	36
Arrostitire .....	37
Consigli per la cottura .....	37
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	38
Indicazioni relative alle modalità.....	38
Grigliare.....	39
Consigli per grigliare .....	39
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	40
Indicazioni relative alle modalità.....	40
Scongelare.....	40
La cottura a basse temperature .....	41
Conservazione .....	42
Essiccazione.....	43
Scaldare stoviglie.....	44
Prodotti surgelati/alimenti precotti.....	44
AirFry .....	45
Accessori.....	45
Consigli per la frittura ad aria .....	45

# Indice

---

Ricette con frittura ad aria.....	46
Falafel con salsa allo yogurt .....	47
Patatine e patate dolci fritte .....	48
Bastoncini di tofu al sesamo .....	49
Patate al forno con formaggio, cipollotti e speck.....	50
Patate al forno con feta, tzatziki e insalata greca .....	51
Crocchette di zucchine con salsa al formaggio erborinato e peperoncino .....	53
Mais alla griglia con salsa hoisin e insalata coleslaw .....	54
Bocconcini di pollo con impanatura al cocco e sesamo .....	55
Merluzzo in crosta .....	56
Banane con guarnizione al miele e al pistacchio.....	57
Pasteis de nata.....	58
Pasteis de nata vegani .....	59
Programmi automatici .....	60
Indicazioni sull'uso .....	60
Ricette con i programmi automatici .....	60
Torta di mele delicata.....	61
Base di Pan di Spagna .....	62
Farce per basi di Pan di Spagna.....	63
Torta marmorizzata.....	65
Torta alla frutta e granella .....	66
Biscotti ritagliati.....	67
Biscotti di pasta frolla .....	68
Muffin alle noci.....	69
Pizza (Impasto al lievito).....	70
Pizza (impasto di olio e ricotta) .....	71
Pollo .....	72
Filetto di manzo (arrosto) .....	73
Trota.....	74
Filetto di salmone .....	75
Trota salmonata.....	76
Sformato di patate e formaggio .....	77
Lasagne .....	78

Tabelle per la cottura.....	80
Impasto soffice .....	80
Impasto lavorato .....	81
Impasto al lievito.....	82
Impasto olio e ricotta .....	83
Impasto per Pan di Spagna .....	83
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe .....	84
Sfizioosità salate .....	85
Manzo.....	86
Vitello.....	87
Maiale.....	88
Agnello, selvaggina .....	89
Pollame, pesce.....	90
<b>Pulizia e manutenzione .....</b>	<b>91</b>
Detergenti non idonei .....	91
Smontare o rimuovere gli accessori .....	91
Rimuovere lo sporco con spray di pulizia per forno.....	92
Pulire il frontale .....	92
Vano cottura.....	92
Pulire a mano le pareti, il fondo e il cielo del vano cottura.....	92
Pulire la guarnizione del vano cottura .....	93
Parete posteriore del vano cottura rivestita di smalto catalitico .....	93
Smontare e montare la parete posteriore del vano cottura.....	93
Pulire a mano la parete posteriore del vano cottura .....	94
Eseguire la pulizia catalitica della parete posteriore del vano cottura .....	94
Griglie di introduzione.....	95
Smontare e montare le griglie di introduzione.....	95
Pulire le griglie di introduzione .....	96
Guide completamente estraibili FlexiClip.....	96
Pulire le guide completamente estraibili FlexiClip.....	96
Griglia .....	97
Pulire la griglia .....	97
Teglie e stampi per forno .....	97
Pulire le teglie e gli stampi per forno con rivestimento PerfectClean.....	97
Pietra di cottura .....	98
Pulire la pietra di cottura e la pala di legno .....	98
Casseruola Gourmet con coperchio.....	99
Pulire la casseruola Gourmet.....	99
Sportello .....	99
Smontare lo sportello.....	99
Smontare lo sportello.....	100
Montare lo sportello.....	102

# Indice

---

<b>Risoluzione dei problemi</b> .....	<b>104</b>
Indicazioni a display .....	104
Comportamento inaspettato .....	105
Risultato non soddisfacente .....	106
Rumori insoliti .....	107
<b>Assistenza tecnica</b> .....	<b>108</b>
Contatti in caso di guasto .....	108
Garanzia .....	108
Ordinare le istruzioni d'uso e di montaggio cartacee .....	108
<b>Installazione</b> .....	<b>109</b>
Misure d'incasso .....	109
Incasso in un mobile colonna o base .....	109
Vista laterale H24xx .....	110
Vista laterale H 27xx, H 28xx .....	111
Allacciamenti e aerazione .....	112
Montare il forno .....	113
Allacciamento elettrico .....	114
<b>Indicazioni per organismi di controllo</b> .....	<b>115</b>
Pietanze test secondo EN 60350-1 .....	115
Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1 .....	116
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>117</b>
Dichiarazione di conformità .....	117
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione .....	117

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il forno. 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.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### 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 sulla sicurezza e avvertenze

---

► È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su 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.

► 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 rete, occorre far installare un cavo di rete speciale dal personale qualificato Miele.

► Se il cavo di rete è danneggiato deve essere sostituito con un cavo di rete speciale solo da parte di personale qualificato.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

► 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. Accertarsene nel modo seguente:

- disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
- svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
- sfilare la spina elettrica, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina elettrica, non tirare il cavo di rete.

► 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.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ 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. .
- ▶ 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.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.
- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente 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.
- ▶ 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.

### 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.
- ▶ Le griglie di introduzione possono essere smontate. Rimontare correttamente le griglie di introduzione.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ La parete posteriore rivestita di smalto catalitico può essere smontata per pulirla. Rimontare correttamente 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.

## Consigli per risparmiare energia

### 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 ca-

lore 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.

### Utilizzo del calore residuo

- Per procedimenti di cottura con temperature oltre i 140 °C e durate di cottura oltre i 30 minuti, ca. 5 minuti prima del termine del procedimento di cottura è possibile ridurre la temperatura a una temperatura minima. Il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura. Tuttavia, non spegnere mai il forno.
- 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.

### Modifica delle impostazioni

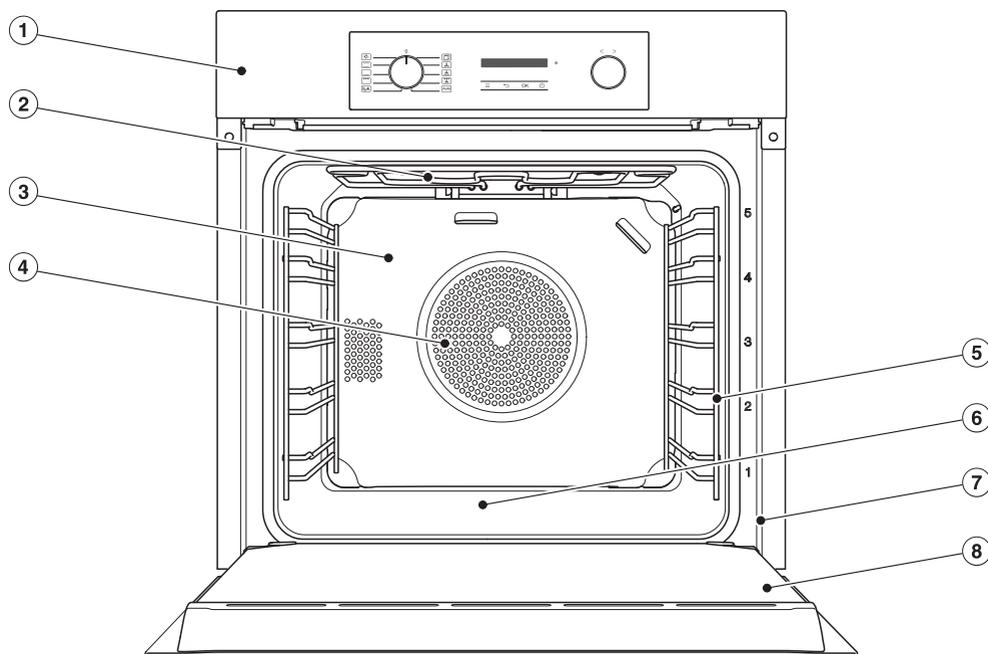
- Per il display selezionare l'impostazione Orologio | Visualizzazione | Off, per ridurre i consumi energetici.

### 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.

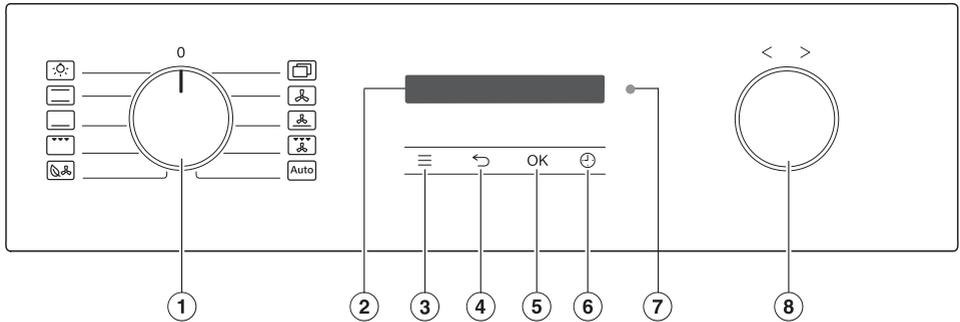
# Presentazione del prodotto

## 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

## Pannello comandi



- 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

# Presentazione del prodotto

---

## 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.
<i>OK</i>	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 <i>OK</i> .
	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.
	Funzionamento da remoto (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione Comando remoto   On).

# Presentazione del prodotto

## Dotazione

I modelli descritti in questo documento sono riportati sul retro di copertina.

La dotazione varia in base al modello.

Il forno è generalmente dotato degli accessori elencati alla voce "Dotazione".

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

## Targhetta dati

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

Sulla targhetta sono riportati l'identificativo del modello, il numero di fabbricazione e i dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/assorbimento max.).

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

## Dotazione

- Griglie di introduzione
- Teglia universale
- Griglia per cuocere e arrostitire (in breve: griglia)
- Istruzioni d'uso e di montaggio
- Viti per il fissaggio
- Altri accessori (a seconda del modello)

## Accessori su richiesta

Nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele o presso il rivenditore specializzato Miele, è possibile trovare prodotti appositi per il forno, p.es. prodotti per la cura degli elettrodomestici e accessori.

È possibile accedere allo shop online di Miele tramite il seguente codice QR:



## Griglie di introduzione

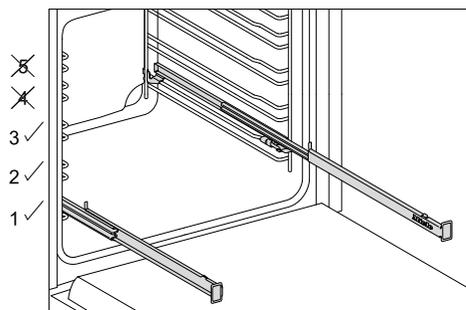
Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di introduzione con i ripiani  5 per introdurre gli accessori.

La denominazione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

Ciascun ripiano si compone di 2 asticelle disposte una sopra l'altra. Gli accessori (p.es. griglia) vengono inseriti tra le asticelle.

È possibile smontare le griglie di introduzione.

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



È possibile utilizzare le guide completamente estraibili FlexiClip solo sui ripiani 1, 2 e 3.

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

## Presentazione del prodotto

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

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

Teglia HBB 71  
(dispositivo antiestrazione al centro):



Teglia universale HUBB 71  
(dispositivo antiestrazione al centro):



Griglia per cuocere e arrostire HBBR 71  
(dispositivo antiestrazione al centro):



Il dispositivo antiestrazione sui lati corti di questi accessori impedisce che fuoriescano dalle griglie di introduzione quando li si vuole estrarre solo in parte.

### Teglia Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71



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

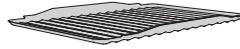
- Per la preparazione di pane e prodotti da forno con impasto al lievito e con olio e ricotta è stata migliorata la doratura della parte inferiore. Basta prima stendere l'impasto su una superficie di lavoro piana e poi posizionarlo sulla teglia Gourmet standard e AirFry forata.

- 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.

### Teglia per arrostire e grigliare HGBB 71



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

La superficie smaltata è in PerfectClean.

### Stampi rotondi HBF 27-1 e HBFP 27-1



Stampi rotondi smaltati con trattamento della superficie PerfectClean per la cottura di pizze, quiche o crostate.

Lo stampo rotondo forato è adatto anche all'AirFrying, in quanto l'aria calda circola in modo ottimale intorno all'alimento.

### Pietra di cottura HBS 70



Pietra di cottura smaltata in ceramica refrattaria per la cottura di pizza, quiche, pane, panini o prodotti da forno salati con una base croccante.

## Presentazione del prodotto

Per disporre sulla pietra di cottura e togliere dalla pietra, utilizzare la paletta in legno non trattato in 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.

#### - Pareti laterali

Le pareti laterali vengono montate 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

Il blocco accensione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende automaticamente a ogni procedimento di cottura. Grazie alla ventola, i vapori caldi derivanti dal vano cottura si mescolano con l'aria ambiente fredda e si raffreddano, prima che fuoriescano dalla fessura tra lo sportello del forno e il pannello comandi.

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile da incasso non si depositi umidità. Il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

### Spegnimento di sicurezza

Lo spegnimento di sicurezza viene attivato automaticamente se il forno funziona per un periodo insolitamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dal programma selezionato.

### 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.

## Superfici in PerfectClean

Le superfici in PerfectClean sono caratterizzate da eccezionali proprietà antiaderenti e semplificano enormemente i lavori di pulizia. Queste superfici sono paragonabili al vetro in termini di pulizia.

Le pietanze preparate si staccano facilmente al termine della cottura. Anche lo sporco ostinato di procedimenti 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.

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

# Presentazione del prodotto

---

## Funzionamento

### 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.

## 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™.



## Svolgimento del primo avvio

 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.

- Seguire i passaggi sul display. Sfolgiare con il selettore < > nell'elenco di selezione finché compare la voce menù desiderata e confermare con OK.

Quindi compare Fine primo avvio.

- Confermare con OK.

## Primo avvio

Appare **Lingua** .

- Selezionare il tasto sensore .

Compare l'ora. Il primo avvio è terminato.

### 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 **0**.

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

 Pericolo di lesioni 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.

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.
- 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.

## Modalità

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		

# 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.

## 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.

## 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.

## 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'impatto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.

Scegliere un tempo possibilmente breve fino all'avvio del procedimento di cottura.

### Impostare la durata 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.

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.

- Selezionare il tasto sensore ⌚.
- Impostare la durata di cottura.
- Confermare con *OK*.

### Impostare l'ora di fine (Fine alle)

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

Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire. Il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico.

- Selezionare il tasto sensore ⌚.
- Selezionare *Fine alle*.
- Impostare il momento in cui un procedimento di cottura deve terminare.
- Confermare con *OK*.

### Impostare l'ora di avvio (Avvio alle)

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

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 ⌚.
- Selezionare *Avvio alle*.
- Impostare il momento in cui un procedimento di cottura deve avviarsi.
- Confermare con *OK*.

### Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare il tasto sensore ⌚.
- Selezionare il tempo desiderato.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Modificare*.
- Modificare la durata impostata.

## Uso

- 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.

### Interrompere il procedimento di cottura

- Ruotare il selettore delle modalità su un'altra modalità oppure in posizione **0**.

Le durate di cottura impostate vengono cancellate. Se il selettore delle modalità è stato ruotato in posizione **0**, si spengono anche il riscaldamento e l'illuminazione del vano cottura.

### 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*.

Compare 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.

### Utilizzare i programmi automatici

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

- Selezionare *Programmi automatici* .

Appare l'elenco di selezione.

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

### Timer

#### 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 procedimento di cottura, selezionare **Timer**.

Compare la richiesta Impostare 00:00 Min..

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

Il timer viene memorizzato.

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

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

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

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

Allo scadere del timer ⏮ lampeggia, viene emesso un segnale acustico e il tempo scorre.

- 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.

### Utilizzare gli accessori

La dotazione varia in base al modello.

#### Utilizzare la griglia

- Inserire sempre la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso il basso tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di introduzione.

#### Utilizzare stampi per forno

- Inserire sempre la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso il basso tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di introduzione.

## Uso

- Se si utilizzano stampi per forno, stampi e simili, posizionarli al centro della griglia.

### Utilizzare teglie

- Inserire teglia, teglia universale, teglia Gourmet standard e Airfry forata tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di introduzione.

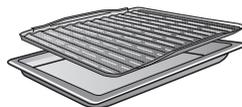
**Suggerimento:** Per la cottura con la teglia Gourmet standard e Airfry forata HBBL 71, stendere l'impasto prima su una superficie di lavoro piana e poi posizionarlo sulla teglia forata.

### Utilizzare la griglia con teglia universale



- Disporre la griglia sulla teglia universale.
- Inserire la teglia universale tra le asticelle di un ripiano. La griglia viene inserita automaticamente sull'asticella superiore.

### Utilizzare la teglia per arrostitire e grigliare con teglia universale



- Posizionare la teglia per arrostitire e grigliare nella teglia universale.
- Inserire la teglia universale con la teglia per arrostitire e grigliare tra le asticelle di un ripiano.

### Usare la pietra di cottura

- Inserire sempre la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso il basso tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di introduzione.
- Posizionare la pietra sulla griglia con il bordo verso il retro.
- Preiscaldare la pietra per 30 minuti nella modalità Calore sup./inf.  a una temperatura di 200 °C e 250 °C.

**Suggerimento:** Informazioni dettagliate sono riportate nelle istruzioni d'uso della pietra di cottura.

### Utilizzare la casseruola Gourmet

Danni allo smalto del fondo del vano cottura a causa dell'accumulo di calore.

Se si inserisce la casseruola Gourmet Miele HUB 5000/5001 sul ripiano 1, potrebbe formarsi una colonna di calore sul fondo del vano cottura a causa della distanza ridotta: lo smalto può scoppiare o creparsi.

**Non** inserire la casseruola Gourmet Miele HUB 5000/5001 sul ripiano 1. 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** o, per gratinare, il ripiano 3 o 4.

- Inserire la casseruola Gourmet tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di introduzione.

A seconda del ripiano, non è possibile utilizzare le casseruole e i coperchi (se presenti) assieme, in quanto l'altezza complessiva supera l'altezza disponibile.

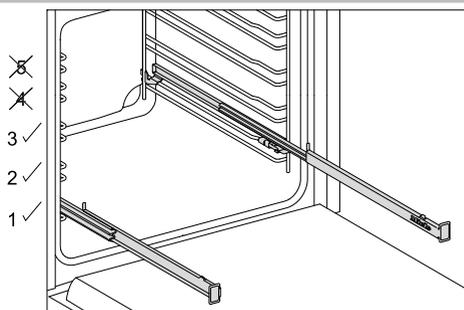
**Suggerimento:** Informazioni dettagliate sono riportate nelle istruzioni d'uso della casseruola Gourmet.

### Montare e smontare le guide completamente estraibili FlexiClip HFC 70-C

 Pericolo di lesioni 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.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati.



È possibile utilizzare le guide completamente estraibili FlexiClip solo sui ripiani 1, 2 e 3.

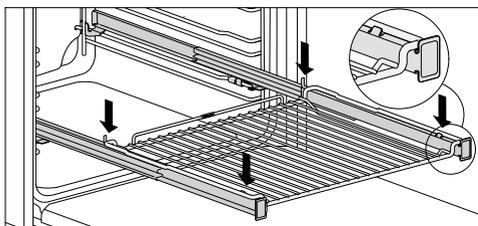
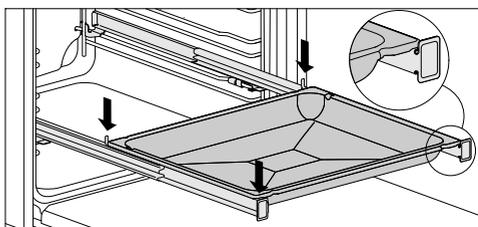
Un ripiano della griglia di introduzione si compone di due asticelle. Le guide FlexiClip vengono rispettivamente montate sulle asticelle superiori di un ripiano.

Per utilizzare le guide FlexiClip per tutti gli alimenti da cuocere sul ripiano 2, installare le guide FlexiClip sul ripiano 1.

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

Solo quando le guide FlexiClip sono completamente inserite, gli accessori si agganciano saldamente tra gli elementi di arresto anteriori e posteriori e non possono scivolare.

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



Affinché gli accessori non possano inavvertitamente cadere,

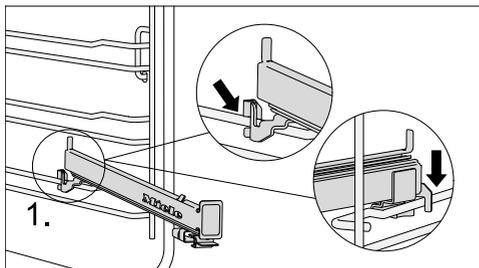
- accertarsi che siano sempre disposti tra gli elementi di arresto anteriori e posteriori delle guide;
- inserire la griglia sulle guide FlexiClip sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

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

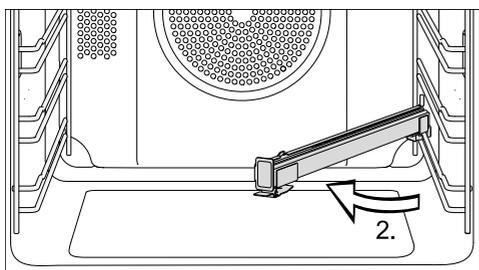
La guida FlexiClip con il logo Miele è montata sul lato **destro** del vano cottura.

# Uso

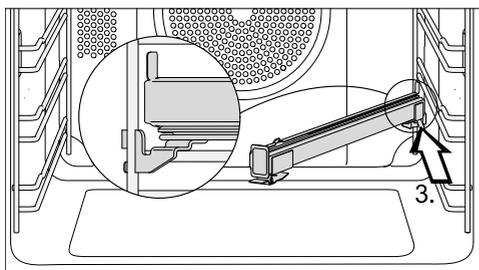
## Montare le guide completamente estraibili FlexiClip



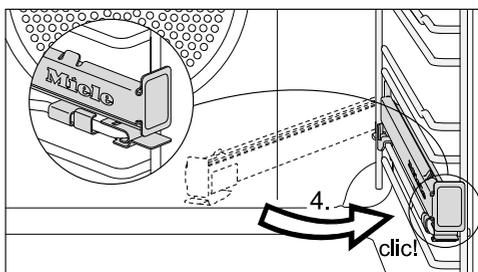
- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sull'asticella superiore di un ripiano (1.).



- 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.).

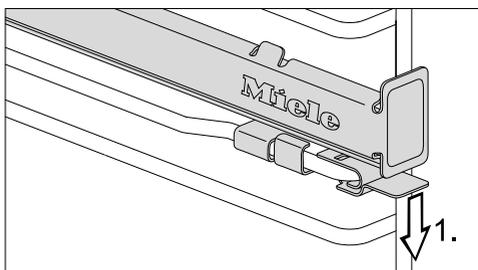


- Spostare la guida FlexiClip indietro e agganciarla sul sostegno superiore con un "clic" percepibile (4.).

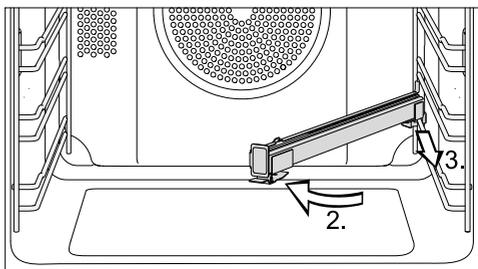
**Suggerimento:** Se dopo il montaggio le guide FlexiClip dovessero bloccarsi, la prima volta estrarle agendo con un po' di forza.

## Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip

- Introdurre completamente la guida FlexiClip.



- Premere la linguetta di apertura 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.

## Informazioni utili

### 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 p.es. la teglia universale sono in PerfectClean. 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 similari. 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

#### 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 arrosti, 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 arrostire 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 arrosti oppure un sacchetto**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.

## Informazioni utili

- **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrosti grandi e magri (2-3 kg) e pollo grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
- Durante l'arrostitura non versare troppi liquidi. Si comprometterebbe la **doratura** della carne. La doratura si ottiene al termine della durata di cottura. Si ottiene una doratura migliore della carne se a metà cottura si toglie il coperchio.
- Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, coprirlo e lasciarla **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
- La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

### Indicazioni relative alle tabelle di cottura

- 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 proces-

so di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.

- Per arrostire 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.

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 Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

## Utilizzare Thermovent plus

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

Con la modalità Thermovent plus  è possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore 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 arrostitire a risparmio energetico piccole quantità di arrosti 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.



## Informazioni utili

---

### Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

### 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

- Scongela 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 arrostitire 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.

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.

## Informazioni utili

- 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 di usare le manopole per introdurre o togliere pietanze molto calde e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

- Disporre la carne rosolata sulla griglia.
- Ridurre la temperatura a 100 °C.
- 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.
- 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.

## Conserven 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.

## Conserven 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 ferimento 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.

## Informazioni utili

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 erbette 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.

### 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.

### Prodotti surgelati/ alimenti precotti

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

Preparare questi prodotti surgelati con la modalità 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.

### AirFry

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. AirFrying è un metodo di cottura delicato che consente di ottenere una cottura uniforme e croccante.

AirFrying è quindi particolarmente adatta alla preparazione di prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette o simili.

### 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 arrostire e grigliare (se presente). La teglia per arrostire e grigliare impedisce che il sugo della carne bruci, così da poterlo riutilizzare. Spennellare la teglia per arrostire 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 arrostire e grigliare.

## Informazioni utili

---

- 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.

### Ricette con frittura ad aria

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.

### 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 cucchiaini 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 cucchiaini di succo di limone  
20 g di prezzemolo | tritato  
1 cucchiaino di sale  
1 pizzico di pepe

#### Accessori

Colino  
Frullatore con lama da taglio  
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 cucchiaino.

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

## Informazioni utili

---

### 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 essicata

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 essicata

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

## 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

## Informazioni utili

---

### 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

### 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 cucchiari 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

## Informazioni utili

---

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

## Informazioni utili

---

### 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 arrostitire 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 arrostitire 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

# Informazioni utili

---

## 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

#### 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.

#### Impostazioni

Modalità:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Durata di cottura: 8 minuti

Ripiano: 2

## Informazioni utili

---

### 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

# Informazioni utili

---

## Programmi automatici

### 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.
- 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.

### 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.

### 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.

## Informazioni utili

---

### 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.

### 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 aggiungere 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. Adagiarvi sopra il secondo disco, spruzzarci sopra i liquidi restanti e spalmarvi sopra la panna chiara. Coprire

## Informazioni utili

---

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  $\frac{1}{2}$  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

## Informazioni utili

---

### 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.

# Informazioni utili

---

## 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 cucchiai, 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

## Informazioni utili

---

### 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.

# Informazioni utili

---

## Pollo

Tempo di preparazione: 95 minuti

Per 2 persone

### Ingredienti

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

2 cucchiaini 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

# Informazioni utili

---

## Trota

Tempo di preparazione: 65 minuti

Per 4 persone

### Per le trote

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

2 cucchiaini 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 cucchiaini 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

## Informazioni utili

---

### 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

# Informazioni utili

---

## 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 cucchiai 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 cucchiai 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. Setacciarvi 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
- 1/2 sugo ai funghi champignon
- 4 fogli di lasagne
- un terzo di sugo di ragù al pomodoro
- 1/2 sugo ai funghi champignon

Cospargere le lasagne con il formaggio Gouda, posizzionarle 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

# Informazioni utili

## Tabelle per la cottura

### Impasto soffice

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [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, <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,  Caore 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> 1		🕒 [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>
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
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
Crostatina dolce (1 teglia)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

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

# Informazioni utili

## Impasto al lievito

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		[°C]	 <sup>5</sup>		⌚ [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> 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 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> 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)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		⌚ [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)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		⌚ [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 <sup>2</sup>	1	2	20–30
		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 introdurre le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

## Informazioni utili

### Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		 [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, <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

<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)		🌡️ [°C]	<sup>5</sup> <sub>1</sub>		⌚ [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><sub>1</sub> 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> Preiscaldare il vano cottura, prima di introdurre le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

<sup>3</sup> Preiscaldare 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.

# Informazioni utili

## Manzo

Pietanza (accessori)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Brasato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Filetto di manzo, ca. 1 kg (teglia universale)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Filetto di manzo "al sangue", ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</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>	 <sup>2</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>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (teglia universale)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Roastbeef "al sangue", ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Roastbeef "media cottura", ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Roastbeef "ben cotto", ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</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)	 <sup>2</sup>	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> 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> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti, prima di introdurre 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.

# Informazioni utili

## Maiale

Pietanza (accessori)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1 kg (casseruola 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 (casseruola)		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 (casseruola 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> Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.

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

 Modalità,  Temperatura,  <sup>5</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura,  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.

# Informazioni utili

## Pollame, pesce

Pietanza (accessori)		 [°C]	 <sup>5</sup> [min]	 [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 salmoneate (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> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Thermovent plus,  Grill ventilato,  Calore sup./inf.,  Cottura delicata,  |  Altri | AirFry

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

 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 utilizzare i seguenti detergenti 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 su superfici opache;
- 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 (p.es. spatola metallica);
- lana d'acciaio;
- pagliette in acciaio inossidabile su superfici opache e guide completamente estraibili FlexiClip;
- detergenti per forno  
Eccezione: consentiti solo su superfici in PerfectClean;
- detergenti meccanici usati per pulire determinati punti.

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.

### Smontare o rimuovere gli accessori

Si consiglia di smontare gli accessori per facilitare la pulizia manuale o di rimuoverli dal vano cottura.

- Smontare le griglie di introduzione e le guide completamente estraibili Flexi-Clip (se presenti).
- Rimuovere tutti gli accessori dal vano cottura.

## Pulizia e manutenzione

### Rimuovere lo sporco con spray di pulizia per forno

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

Non spruzzare spray sul cielo del vano cottura.

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

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.

- In caso di sporco particolarmente ostinato sulle superfici in PerfectClean, spruzzare lo spray di pulizia per forno Miele sulle superfici fredde.
- Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

Spray di altri marchi possono essere utilizzati solo sulle superfici fredde. Lasciare agire per massimo 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.

### Pulire il frontale

- Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, detersivo per piatti e acqua calda.
- Asciugare infine il frontale con un panno morbido.

**Suggerimento:** Per la pulizia è adatto anche un panno in microfibra leggermente inumidito senza detersivo.

### Vano cottura

#### Pulire a mano le pareti, il fondo e il cielo del vano cottura

Le pareti, il fondo e il cielo del vano cottura sono in PerfectClean. La parete posteriore della camera di cottura è rivestita di smalto catalitico.

Per facilitare la pulizia manuale delle superfici del vano cottura in PerfectClean, procedere come segue:

1. Smontare lo sportello
2. Rimuovere gli accessori
3. Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip
4. Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill

 Pericolo di lesioni 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. Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati.

Fattori che possono pregiudicare l'effetto antiaderente.

L'effetto antiaderente delle superfici in PerfectClean può essere pregiudicato da residui di detersivi e alimenti.

Rimuovere sempre tutti i residui dalle superfici in PerfectClean.

- Rimuovere lo sporco possibilmente subito con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Se necessario, rimuovere lo sporco incrostato con il lato duro di una spugna.
- Si può anche usare un raschietto o una paglietta in acciaio inossidabile (p.es. Spontex Spirinett).
- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

### **Pulire la guarnizione del vano cottura**

Intorno al vano cottura è applicata una guarnizione in silicone 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.

### **Parete posteriore del vano cottura rivestita di smalto catalitico**

A seconda dello sporco, è possibile pulire la parete posteriore del vano cottura manualmente o con modalità catalitica.

Lo smalto catalitico, a temperature elevate, si pulisce autonomamente eliminando oli e grassi. Non sono necessari ulteriori detersivi. 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.

### **Smontare e montare la parete posteriore del vano cottura**

Per pulirla a mano, è possibile smontare la parete posteriore rivestita in smalto catalitico del vano cottura. Si consiglia di smontare lo sportello per facilitare lo smontaggio della parete posteriore del vano cottura.

 Pericolo di lesioni 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.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati.

## Pulizia e manutenzione

 Pericolo di ferirsi a causa della girante della ventola.

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

Staccare il forno dalla rete elettrica prima di smontare la parete posteriore del vano cottura.

Sfilare la spina elettrica dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.

Non mettere mai in funzione il forno senza la parete posteriore del vano cottura.

Requisiti: il forno è scollegato dalla rete elettrica.

Le griglie di introduzione sono smontate.

Attrezzi necessari:  
cacciavite Torx T20

- Svitare le quattro viti agli angoli della parete posteriore del vano cottura e rimuovere quest'ultima.

È possibile pulire la parete posteriore del vano cottura.

- Montare con cura la parete posteriore del vano cottura dopo la pulizia.

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

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

È possibile rimettere in funzione il forno.

### Pulire a mano la parete posteriore del vano cottura

 Pericolo di lesioni 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.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati.

È possibile rimuovere manualmente lo sporco causato da spezie, zucchero o similari.

Per la pulizia manuale della parete posteriore del vano cottura, procedere come segue:

1. Smontare lo sportello
  2. Rimuovere gli accessori
  3. Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip
  4. Smontare la parete posteriore del vano cottura
- Pulirla a mano con acqua calda, detergente per i piatti e una spazzola morbida.
  - Sciacquare accuratamente la parete posteriore del vano cottura.
  - Lasciarla asciugare prima di rimontarla.

### Eseguire la pulizia catalitica della parete posteriore del vano cottura

Lo smalto catalitico, a temperature elevate, si pulisce autonomamente eliminando oli e grassi.

Presupposto: lo sportello è montato.

Per la pulizia catalitica della parete posteriore del vano cottura, procedere come segue:

1. Rimuovere gli accessori
2. Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip
3. Rimuovere lo sporco grossolano dal lato interno dello sportello, dalle pareti, dal fondo e dal cielo del vano cottura, 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 molto sporco di olio o grassi, durante il procedimento di pulizia è possibile che nel vano cottura si depositi una patina.

 Pericolo di lesioni 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. Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati.

- Pulire il lato interno dello sportello, le pareti, il fondo e il cielo del vano cottura con acqua calda, del detersivo per piatti e un panno spugna pulito oppure un panno in microfibra pulito e umido.

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

## Griglie di introduzione

Si consiglia di rimuovere le griglie di introduzione per facilitare la pulizia manuale.

## Smontare e montare le griglie di introduzione

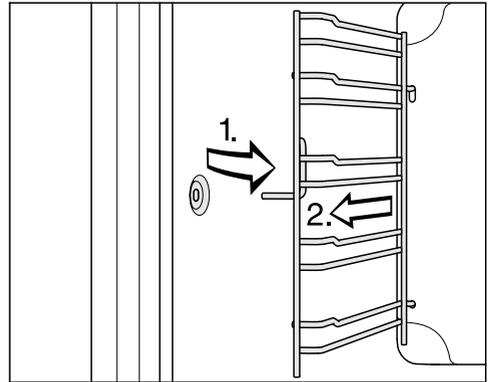
È possibile smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).

Le guide completamente estraibili FlexiClip possono essere smontate separatamente prima.

 Pericolo di lesioni 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.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati.



- Estrarre le griglie di introduzione frontalmente dal fissaggio (1.) e smontarle (2.).
- Rimontare le griglie di introduzione in ordine inverso.
- Rimontare le guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti).

## Pulizia e manutenzione

### Pulire le griglie di introduzione

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.

Presupposto: le griglie di introduzione sono state smontate.

- Rimuovere lo sporco possibilmente subito con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Se necessario, rimuovere lo sporco incrostato con il lato duro di una spugna.  
Oltre alle guide completamente estraibili FlexiClip, è possibile utilizzare anche un raschietto o una paglietta in acciaio inossidabile (p.es. Spontex Spirinett).
- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

### Guide completamente estraibili FlexiClip

Si consiglia di rimuovere le guide completamente estraibili FlexiClip per facilitare la pulizia manuale.

### Pulire le guide completamente estraibili FlexiClip

 Pericolo di lesioni 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.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati.

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.

Presupposto: le guide completamente estraibili FlexiClip sono state smontate.

- Rimuovere lo sporco possibilmente subito con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Se necessario, rimuovere lo sporco incrostato con il lato duro di una spugna.  
Non utilizzare pagliette in acciaio inossidabile, perché potrebbero graffiare le superfici.
- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

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

Non lavare mai le guide completamente estraibili FlexiClip in lavastoviglie.

**Suggerimento:** Per eliminare residui di sporco ostinato o se i cuscinetti a sfera sono rimasti incollati dal succo di frutta traboccato, procedere come segue:

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

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

### Griglia

Si consiglia di rimuovere la griglia dal vano cottura per facilitare la pulizia manuale.

### Pulire la griglia

 Pericolo di lesioni 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.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati.

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.

Presupposto: la griglia è stata rimossa dal vano cottura.

- Rimuovere lo sporco possibilmente subito con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
  - Se necessario, rimuovere lo sporco incrostato con il lato duro di una spugna.
- Si può anche usare un raschietto o una paglietta in acciaio inossidabile (p.es. Spontex Spirinett).
- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita.
  - Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

### Teglie e stampi per forno

Si consiglia di rimuovere le teglie e gli stampi per forno dal vano cottura per facilitare la pulizia.

### Pulire le teglie e gli stampi per forno con rivestimento PerfectClean

Presupposto: le teglie e gli stampi per forno sono stati rimossi dal vano cottura.

## Pulizia e manutenzione

 Pericolo di lesioni 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.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati.

Danni alle superfici in PerfectClean.

Le superfici in PerfectClean possono essere danneggiate in lavastoviglie.

Non lavare **mai** in lavastoviglie le parti in PerfectClean.

Fattori che possono pregiudicare l'effetto antiaderente.

L'effetto antiaderente delle superfici in PerfectClean può essere pregiudicato da residui di detersivi e alimenti.

Rimuovere sempre tutti i residui dalle superfici in PerfectClean.

- Rimuovere lo sporco possibilmente subito con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Se necessario, rimuovere lo sporco incrostato con il lato duro di una spugna. Si può anche usare un raschietto o una paglietta in acciaio inossidabile (p.es. Spontex Spirinett).
- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

### Pietra di cottura

Si consiglia di rimuovere la pietra dal vano cottura per facilitare la pulizia.

### Pulire la pietra di cottura e la pala di legno

 Pericolo di lesioni a causa delle superfici molto calde.

La pietra di cottura diventa molto calda durante il funzionamento e trattiene il calore.

Si rischia di bruciarsi.

Far raffreddare la pietra di cottura nel vano prima di pulirla a mano.

Grandi differenze di temperatura possono danneggiare la pietra di cottura.

Non appoggiare la pietra di cottura calda su superfici fredde come p.es. piastrelle o pietra.

Non lavare la pietra di cottura calda con acqua fredda.

Se si lava la pietra di cottura in lavastoviglie, si può danneggiare.

Lavare la pietra di cottura solo a mano.

La pala di legno si danneggia se la si lava in lavastoviglie o la si ammolla a lungo in acqua. Il legno si ammorbidisce e si deforma.

Poiché il legno della pala non è trattato, il grasso o la farcitura, come p.es. il sugo di pomodoro, potrebbero causare decolorazioni e macchie.

Sciquare brevemente la pala di legno e asciugarla.

Presupposto: la pietra di cottura è stata rimossa dal vano cottura.

- Pulire la pietra di cottura e la pala di legno con acqua calda e un po' di detersivo.
- Asciugare le superfici con un panno pulito.

## Suggerimenti

- I residui essiccati si rimuovono con un raschietto in vetro oppure dopo averli ammolliati in acqua. Si può ammolliare la pietra in acqua calda, alla quale si consiglia di aggiungere dell'aceto bianco. Poiché la parte inferiore non è smaltata, i grassi o la farcitura come la salsa di pomodoro possono decolorare la pietra.
- I punti opachi, p.es. gli spruzzi di grasso di formaggio, possono essere rimossi con detergente abrasivo.

## Casseruola Gourmet con coperchio

Si consiglia di rimuovere la casseruola Gourmet con coperchio dal vano cottura per facilitare la pulizia.

### Pulire la casseruola Gourmet

 Pericolo di lesioni 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.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati.

Detersivi abrasivi o aggressivi, come spray per barbecue e forni, smacchiatori e antiruggine, sabbia abrasiva, spugne con superficie graffiante o oggetti appuntiti possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

Pulire la casseruola solo con acqua calda e detersivo e una spazzola o una spugna morbida. Lo sporco più ostinato può essere rimosso ammolliando la stoviglia in acqua calda e detersivo.

Presupposto: la casseruola Gourmet è stata rimossa dal vano cottura.

- Pulire la casseruola con acqua calda e detersivo e una spazzola o una spugna morbida.
- Pulire il coperchio (se presente) con un panno morbido, acqua calda e detersivo per piatti.

**Suggerimento:** È inoltre possibile lavare in lavastoviglie la casseruola e il coperchio (se presente). In alcuni casi, il fondo della casseruola può risultare macchiato. Questo non ne pregiudica comunque il funzionamento.

## Sportello

Lo sportello pesa ca. 9 kg.

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.

Per pulire le lastre di vetro dello sportello, procedere come segue:

1. Smontare lo sportello
2. Smontare le diverse parti dello sportello
3. Pulire le lastre di vetro dello sportello
4. Assemblare lo sportello
5. Montare lo sportello

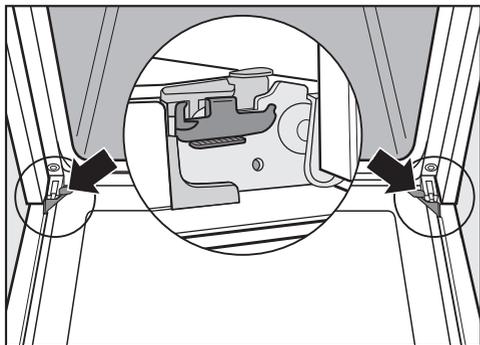
### Smontare lo sportello

 Pericolo di lesioni a causa delle superfici molto calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È possibile bruciarsi a causa delle superfici calde.

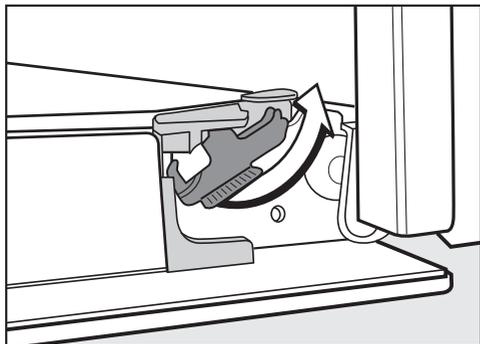
Lasciare raffreddare il forno prima di smontare lo sportello.

## Pulizia e manutenzione



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, ruotandole 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.

Lo sportello pesa ca. 9 kg.



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

### 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.

## Pulizia e manutenzione

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.

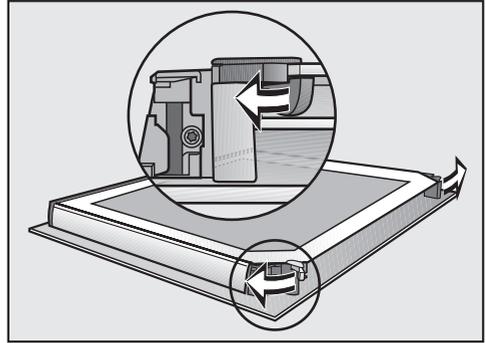
Pulire le parti solo con acqua calda, del detersivo per stoviglie e un panno spugna pulito oppure un panno pulito e umido in microfibra.

Le lastre dello sportello possono rompersi se cadono.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro.

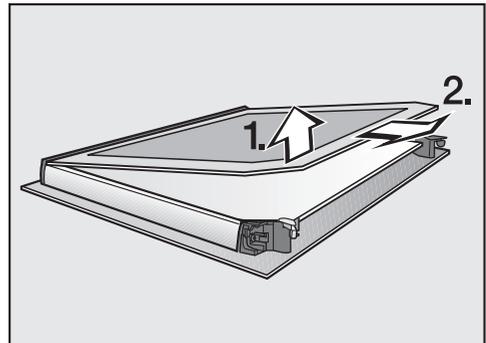
 Pericolo di ferirsi a causa dello sportello che si chiude da sé. Lo sportello può chiudersi da sé se lo si smonta quando è montato. Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

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

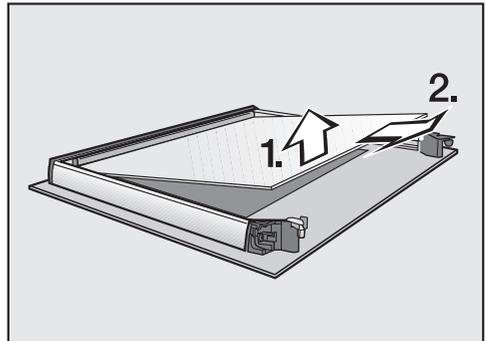


- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

Smontare la lastra dello sportello:



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

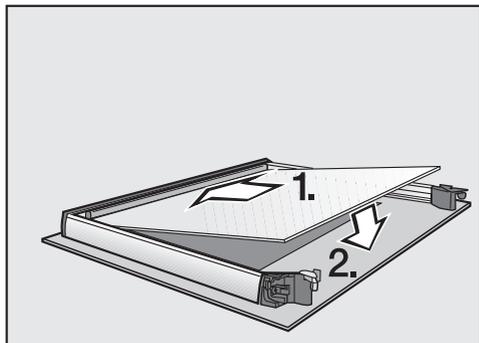


- Sollevare la lastra centrale dello sportello **leggermente** ed estrarla.

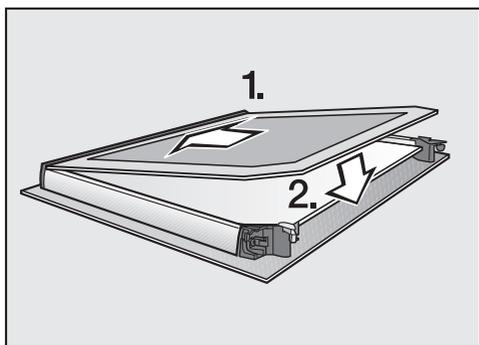
## Pulizia e manutenzione

- 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.

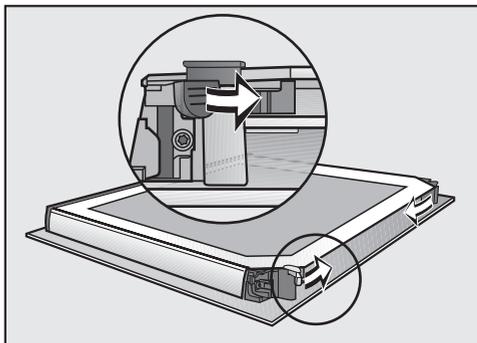
Infine riassemblare lo sportello:



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



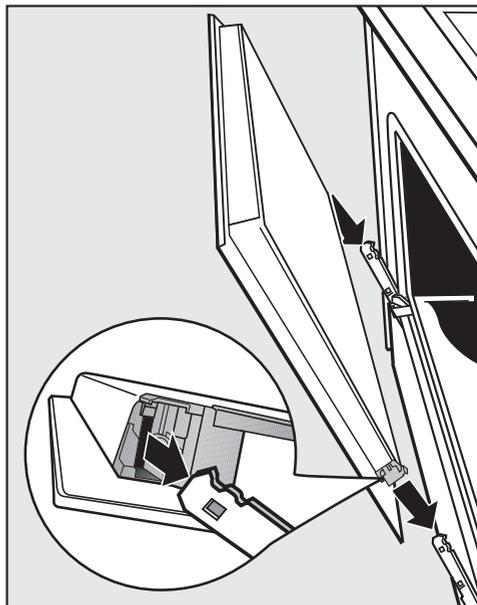
- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e sistemare la lastra interna dello sportello tra i dispositivi di blocco.



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

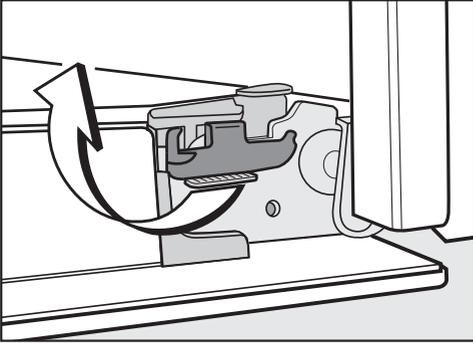
Lo sportello è di nuovo assemblato.

### 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.

## Risoluzione dei problemi

La maggior parte dei guasti può essere risolta in autonomia. In molti casi si possono risparmiare tempo e costi senza dover contattare l'assistenza tecnica.

Consultare il sito [www.miele.it/support/customer-assistance](http://www.miele.it/support/customer-assistance) per ulteriori informazioni su come risolvere i guasti in autonomia.



### Indicazioni a display

Problema	Causa e rimedio
<b>Il display rimane spento.</b>	<p>È stata selezionata l'impostazione Orologio   Visualizzazione   Off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione Orologio   Visualizzazione   On.</li></ul>
	<p>Il forno non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa.</li><li>■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li></ul>
<b>Blocco accensione  compare a display.</b>	<p>Il blocco accensione  è attivo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Confermare con <i>OK</i>.</li></ul> <p>Appare Premere "OK" per 6 sec.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura, toccando il tasto sensore <i>OK</i> per almeno 6 secondi.</li><li>■ Se si vuole spegnere il blocco accensione in modo permanente, selezionare l'impostazione Blocco accensione    Off.</li></ul>
<b>A display compare 12:00.</b>	<p>La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 5 minuti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Reimpostare l'ora esatta. Devono essere reimpostate anche le durate dei procedimenti di cottura.</li></ul>
<b>A display compare Inter- ruz. corr. elettr..</b>	<p>La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un processo di cottura in corso si è quindi interrotto.</p> <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>

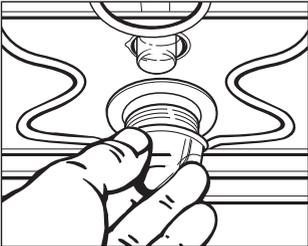
## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<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. ■ Confermare con <i>OK</i> . 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. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

### Comportamento inaspettato

Problema	Causa e rimedio
<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 <i>Volume   Segnali acustici</i> .
<b>Il forno non diventa caldo.</b>	La modalità <i>fiera</i> è attiva. È possibile selezionare modalità e tasti sensore ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità <i>fiera</i> con l'impostazione <i>Rivenditori   Modalità fiera   Off</i> .
<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. ■ Riaccendere il forno.
<b>L'introduzione e l'estrazione delle guide estraibili FlexiClip risulta difficoltosa.</b>	Sui cuscinetti a sfera delle guide FlexiClip non c'è una quantità sufficiente di grasso. ■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con l'apposito prodotto Miele. 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.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<p><b>La luce del vano cottura non si accende.</b></p> 	<p>La lampada alogena è difettosa.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.</p><p>Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.</p><p>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>

## Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
<p><b>La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.</b></p>	<p>La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.</li></ul> <p>Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta.</p> <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>

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<b>Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.</b>	<p>È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato.</p> <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> <p>Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità.</p> <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>
<b>Sullo smalto catalitico sono presenti macchie di ruggine.</b>	<p>Residui di sporco causato da spezie, zucchero o simili non vengono rimossi dal processo di pulizia catalitica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Smontare le parti in smalto catalitico e rimuovere questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola morbida.</li></ul>

### Rumori insoliti

Problema	Causa e rimedio
<b>Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.</b>	La ventola di raffreddamento rimane accesa dopo un procedimento di cottura.

## 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 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.

### Ordinare le istruzioni d'uso e di montaggio cartacee

È possibile ordinare gratuitamente presso Miele le istruzioni d'uso e di montaggio cartacee con informazioni dettagliate.

Tutti i dati di contatto Miele sono riportati in fondo al presente documento.

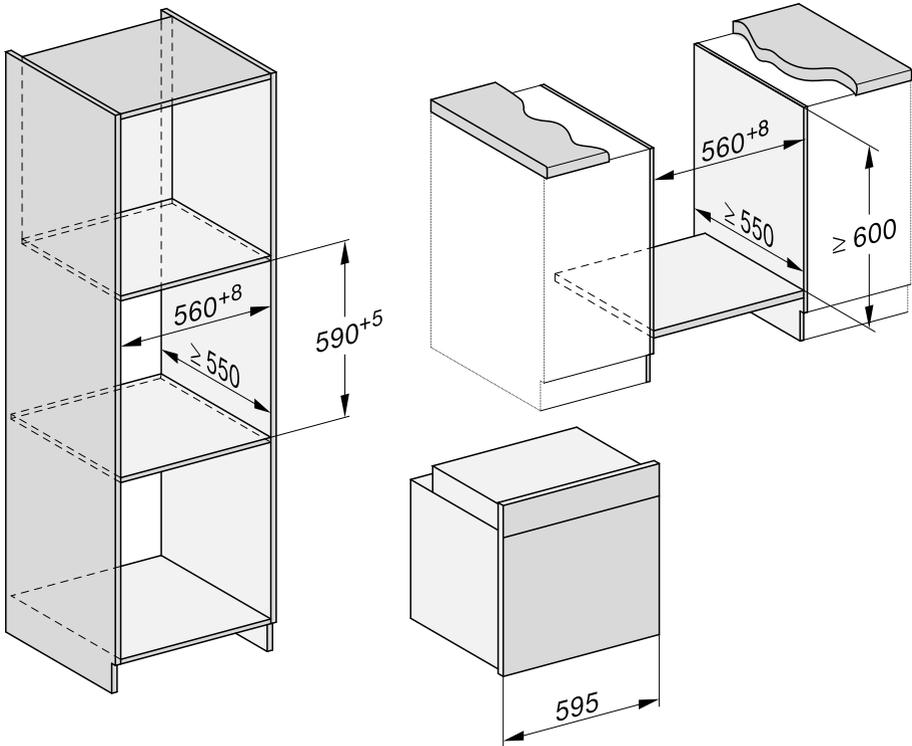
Specificare l'identificativo del modello e il numero di serie presenti sulla targhetta dati.

## Misure d'incasso

Le misure sono espresse in mm.

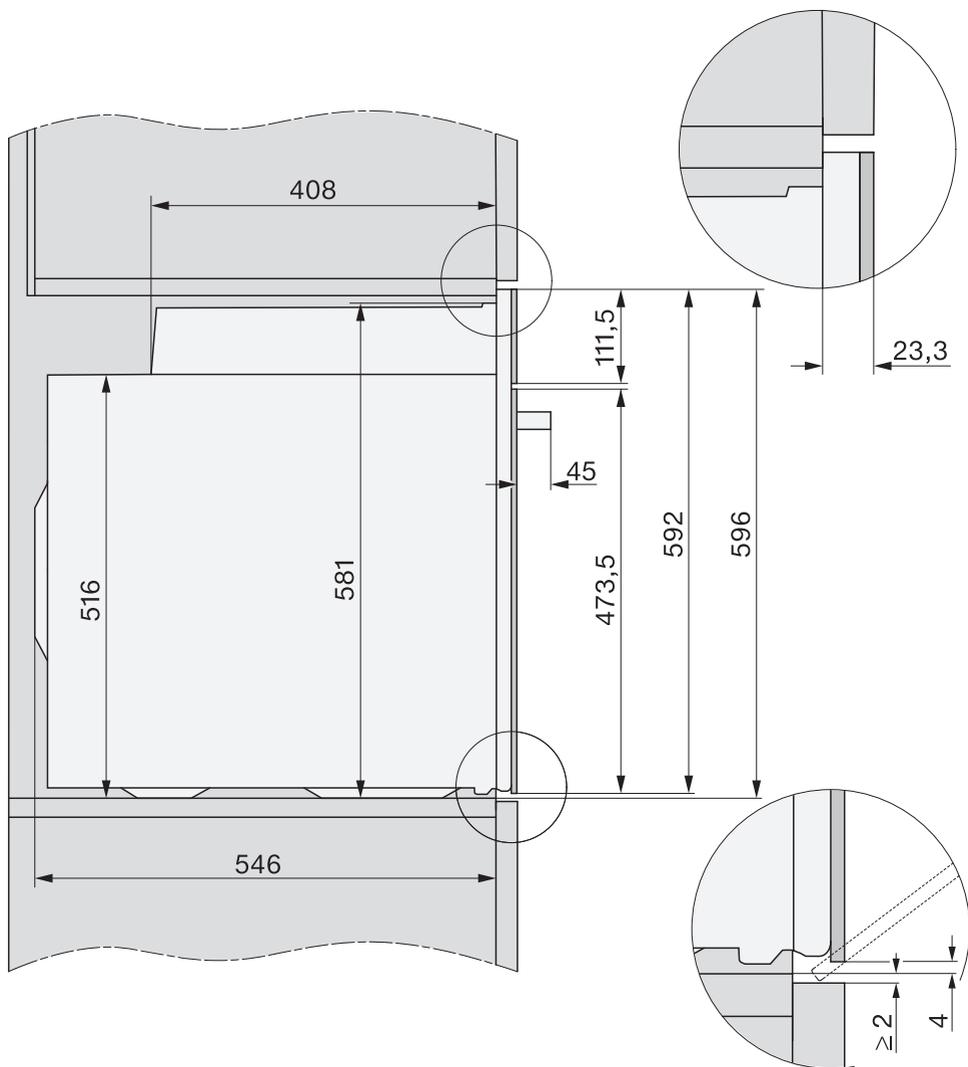
### Incasso in un mobile colonna o base

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

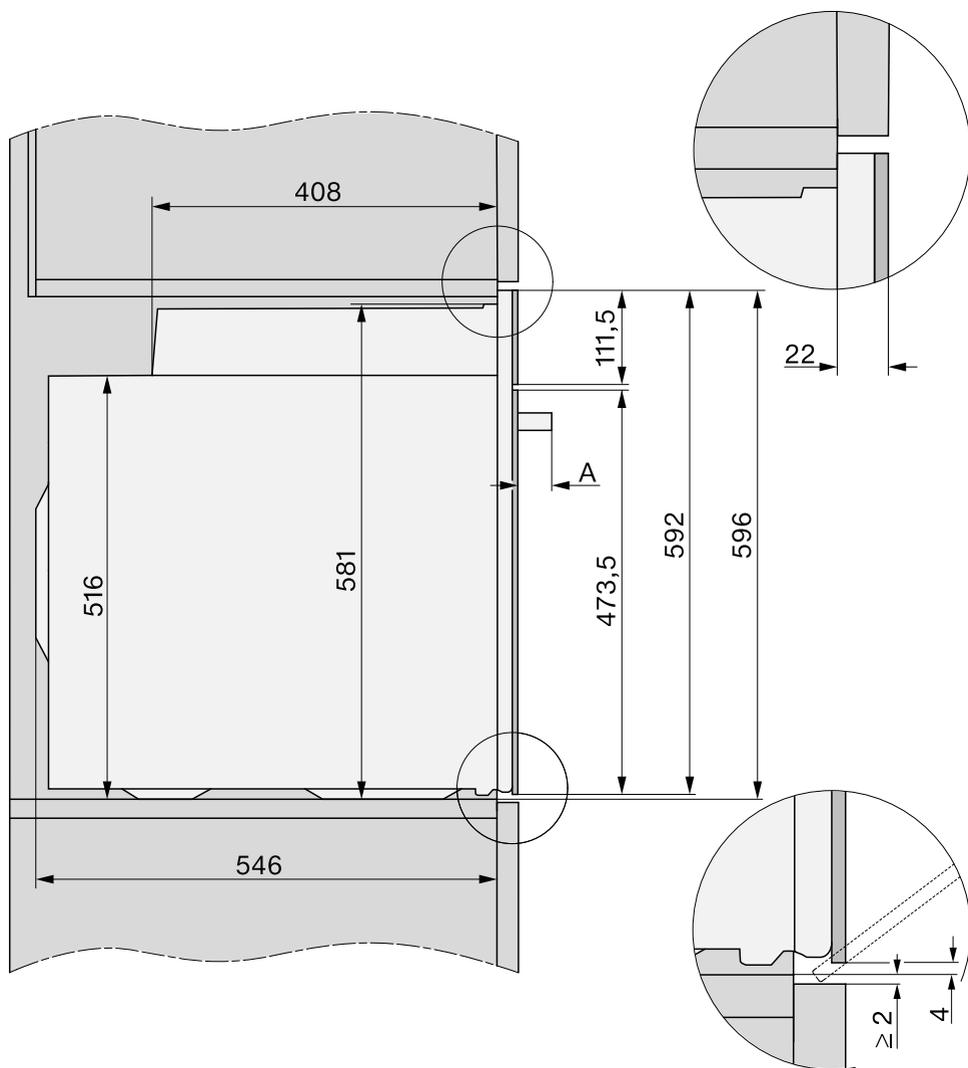


# Installazione

## Vista laterale H24xx



## Vista laterale H 27xx, H 28xx

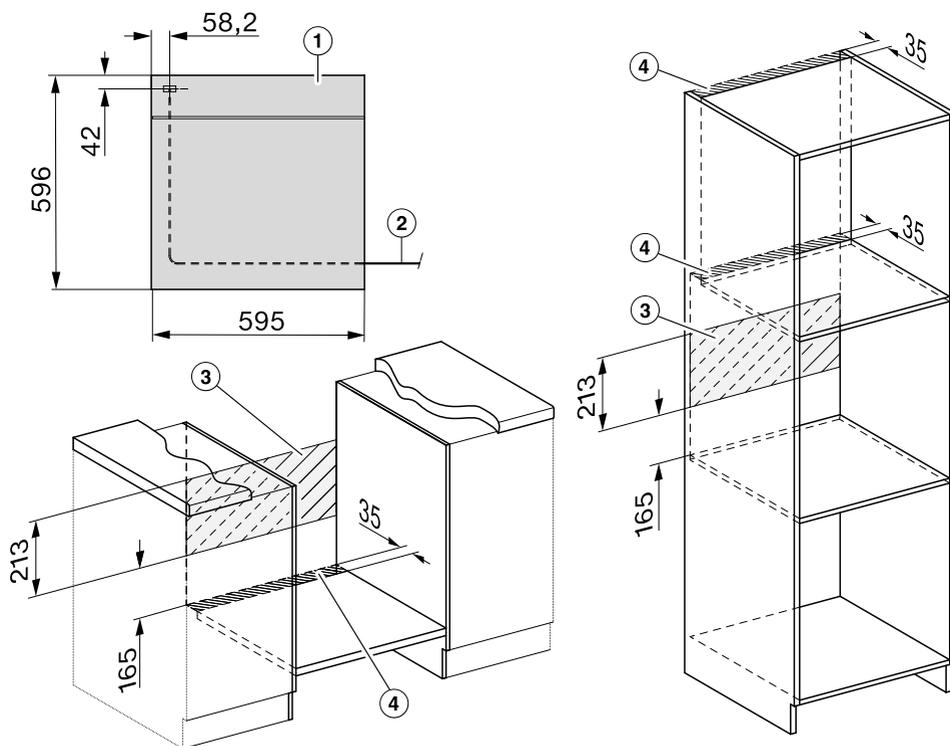


**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

# Installazione

## 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>

## 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.

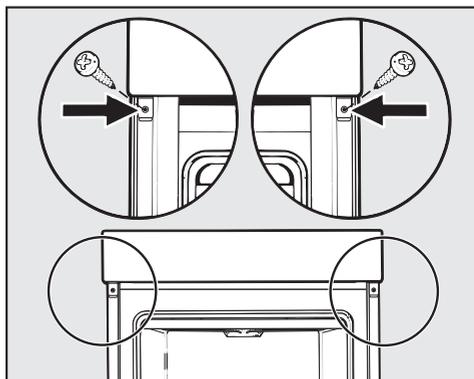
- Allacciare il forno alla rete elettrica.

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 e di estrarre gli accessori. Il forno è più leggero se lo si spinge nel mobile da incasso, evitando di afferrarlo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

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



- Fissare il forno alle pareti laterali del mobile da incasso con le viti in dotazione.
- Se necessario, rimontare lo sportello.

# Installazione

## 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.

## Indicazioni per organismi di controllo

### Pietanze test secondo EN 60350-1

Pietanze test (accessori)Pietanze test (accessori)		 Temperatura [°C]	 <sup>5,6</sup>		 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 <sup>4</sup>	1	2	20–30
	 <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 2761 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI <sub>cavity</sub> )	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

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

### Dichiarazione di conformità

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

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

- Prodotti, download, [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

### 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 2761 B, H 2766 B, H 2861 B,  
H 2766-1 B, H 2861-1 B