

# Istruzioni d'uso e di montaggio

## Forno a microonde



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

# Indice

---

|                                                                                                  |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....                                           | <b>6</b>  |
| <b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> .....                                      | <b>16</b> |
| <b>Panoramica</b> .....                                                                          | <b>17</b> |
| <b>Comandi</b> .....                                                                             | <b>18</b> |
| Tasto On/Off .....                                                                               | 19        |
| Sensore di prossimità .....                                                                      | 19        |
| Tasti sensore .....                                                                              | 20        |
| Display touch .....                                                                              | 22        |
| Simboli .....                                                                                    | 23        |
| <b>Attività</b> .....                                                                            | <b>24</b> |
| Selezionare la voce menù.....                                                                    | 24        |
| Sfogliare .....                                                                                  | 24        |
| Uscire dal livello menù.....                                                                     | 24        |
| Modificare il valore o l'impostazione .....                                                      | 24        |
| Modificare l'impostazione in un elenco di selezione.....                                         | 24        |
| Immettere le cifre con il rullo numerico.....                                                    | 24        |
| Immettere le cifre con il tastierino numerico.....                                               | 24        |
| Modificare l'impostazione con una barra a segmenti .....                                         | 24        |
| Immettere lettere .....                                                                          | 25        |
| Visualizzare il menù contesto .....                                                              | 25        |
| Spostare le immissioni .....                                                                     | 25        |
| Visualizzare il menù a tendina.....                                                              | 25        |
| Visualizzare Guida .....                                                                         | 25        |
| Attivare MobileStart.....                                                                        | 25        |
| <b>Dotazione</b> .....                                                                           | <b>26</b> |
| Targhetta dati .....                                                                             | 26        |
| Dotazione .....                                                                                  | 26        |
| Accessori di serie e su richiesta .....                                                          | 26        |
| Dispositivi di sicurezza .....                                                                   | 29        |
| Superfici in PerfectClean .....                                                                  | 29        |
| <b>Al primo avvio</b> .....                                                                      | <b>30</b> |
| Miele@home .....                                                                                 | 30        |
| Impostazioni di base.....                                                                        | 31        |
| Riscaldare il forno per la prima volta.....                                                      | 32        |
| <b>Impostazioni</b> .....                                                                        | <b>33</b> |
| Elenco impostazioni .....                                                                        | 33        |
| Accedere al menù "Impostazioni" .....                                                            | 36        |
| Lingua  ..... | 36        |
| Orologio .....                                                                                   | 36        |
| Data .....                                                                                       | 36        |
| Illuminazione .....                                                                              | 37        |
| Schermata di avvio.....                                                                          | 37        |
| Display .....                                                                                    | 37        |

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Volume .....                                                          | 37        |
| Unità di misura.....                                                  | 38        |
| MW-Quick (microonde) .....                                            | 38        |
| Popcorn.....                                                          | 38        |
| Booster .....                                                         | 38        |
| Temperature consigliate .....                                         | 39        |
| Potenze consigliate .....                                             | 39        |
| Funzionamento suppl. ventola.....                                     | 39        |
| Sensore di prossimità .....                                           | 40        |
| Sicurezza.....                                                        | 40        |
| Riconoscimento frontale mobile .....                                  | 41        |
| Miele@home .....                                                      | 41        |
| Eseguire Scan & Connect .....                                         | 42        |
| Comando remoto .....                                                  | 42        |
| Attivare MobileStart.....                                             | 42        |
| SuperVision .....                                                     | 42        |
| RemoteUpdate .....                                                    | 43        |
| Versione software.....                                                | 44        |
| Informazioni legali .....                                             | 44        |
| Rivenditori.....                                                      | 44        |
| Impostazioni di serie.....                                            | 44        |
| Ore di funzionamento (totali).....                                    | 44        |
| <b>Allarme e timer .....</b>                                          | <b>45</b> |
| Usare la funzione Allarme.....                                        | 45        |
| Usare la funzione Timer.....                                          | 46        |
| <b>Menù principale e sottomenù .....</b>                              | <b>47</b> |
| <b>Funzionamento microonde .....</b>                                  | <b>49</b> |
| Funzionamento .....                                                   | 49        |
| Scelta delle stoviglie .....                                          | 49        |
| Stoviglie idonee.....                                                 | 50        |
| Stoviglie non idonee.....                                             | 51        |
| Test stoviglie .....                                                  | 52        |
| Copripiatto/coperchio.....                                            | 53        |
| <b>Uso .....</b>                                                      | <b>54</b> |
| Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura..... | 54        |
| Modificare la temperatura e la temperatura interna.....               | 54        |
| Modificare la potenza delle microonde .....                           | 55        |
| Impostare durate di cottura .....                                     | 55        |
| Modificare le durate di cottura impostate .....                       | 55        |
| Cancellare le durate di cottura impostate.....                        | 55        |
| Interrompere il procedimento di cottura nella modalità Microonde..... | 56        |
| Interrompere il procedimento di cottura.....                          | 56        |

# Indice

---

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Preriscaldare il vano cottura .....                                  | 56        |
| Booster.....                                                         | 56        |
| Preriscaldare.....                                                   | 57        |
| Crisp function.....                                                  | 58        |
| Cambiare modalità .....                                              | 58        |
| <b>MW-Quick (microonde) e Popcorn.....</b>                           | <b>59</b> |
| <b>Programmi automatici.....</b>                                     | <b>60</b> |
| Categorie .....                                                      | 60        |
| Utilizzare i programmi automatici .....                              | 60        |
| Indicazioni sull'uso.....                                            | 60        |
| Ricerca .....                                                        | 61        |
| <b>Applicazioni speciali .....</b>                                   | <b>62</b> |
| Scongelare.....                                                      | 62        |
| Essiccazione.....                                                    | 65        |
| Riscaldare .....                                                     | 66        |
| Riscaldare stoviglie.....                                            | 69        |
| Lievitazione impasto .....                                           | 69        |
| Tenere in caldo.....                                                 | 69        |
| Cottura a basse temperature.....                                     | 69        |
| Programma Shabbat .....                                              | 71        |
| Cuocere.....                                                         | 73        |
| Conservazione .....                                                  | 75        |
| Prodotti surgelati/alimenti precotti.....                            | 77        |
| <b>MyMiele .....</b>                                                 | <b>78</b> |
| <b>Programmi personalizzati.....</b>                                 | <b>79</b> |
| <b>Cuocere pane e dolci.....</b>                                     | <b>82</b> |
| Suggerimenti per arrostitre .....                                    | 82        |
| Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....                    | 82        |
| Indicazioni relative alle modalità .....                             | 82        |
| <b>Arrostitre .....</b>                                              | <b>84</b> |
| Consigli per la cottura.....                                         | 84        |
| Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....                    | 84        |
| Indicazioni relative alle modalità .....                             | 85        |
| Sonda termometrica .....                                             | 86        |
| <b>Grigliare.....</b>                                                | <b>88</b> |
| Consigli per grigliare.....                                          | 88        |
| Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....                    | 88        |
| Indicazioni relative alle modalità .....                             | 89        |
| <b>Pulizia e manutenzione .....</b>                                  | <b>90</b> |
| Detergenti non idonei .....                                          | 90        |
| Rimuovere lo sporco normale.....                                     | 91        |
| Rimuovere lo sporco ostinato.....                                    | 92        |
| Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill..... | 93        |

|                                                                                                                                        |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Cosa fare se...</b>                                                                                                                 | <b>94</b>  |
| <b>Assistenza tecnica</b>                                                                                                              | <b>99</b>  |
| Contatti in caso di guasto                                                                                                             | 99         |
| Garanzia                                                                                                                               | 99         |
| <b>Installazione</b>                                                                                                                   | <b>100</b> |
| Misure d'incasso                                                                                                                       | 100        |
| Incasso in un mobile colonna o base                                                                                                    | 100        |
| Vista laterale                                                                                                                         | 101        |
| Allacciamenti e aerazione                                                                                                              | 102        |
| Montare il forno                                                                                                                       | 103        |
| Allacciamento elettrico                                                                                                                | 103        |
| <b>Tabelle per la cottura</b>                                                                                                          | <b>105</b> |
| Impasto soffice                                                                                                                        | 105        |
| Impasto lavorato                                                                                                                       | 106        |
| Impasto al lievito                                                                                                                     | 107        |
| Impasto olio e ricotta                                                                                                                 | 107        |
| Impasto per Pan di Spagna                                                                                                              | 108        |
| Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe                                                                                             | 108        |
| Sfizioosità salate                                                                                                                     | 109        |
| Manzo                                                                                                                                  | 110        |
| Vitello                                                                                                                                | 111        |
| Maiale                                                                                                                                 | 112        |
| Agnello, selvaggina                                                                                                                    | 113        |
| Pollame, pesce                                                                                                                         | 114        |
| <b>Indicazioni per organismi di controllo</b>                                                                                          | <b>115</b> |
| Pietanze test secondo EN 60350-1                                                                                                       | 115        |
| Pietanze test secondo EN 60705 (modalità microonde  ) | 116        |
| <b>Dati tecnici</b>                                                                                                                    | <b>117</b> |
| Dichiarazione di conformità                                                                                                            | 117        |
| Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione                                                                              | 117        |
| Diritti d'autore e licenze                                                                                                             | 118        |

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- Il forno con le microonde verrà denominato per semplicità forno.

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

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il forno. 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 con le microonde deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per scongelare, riscaldare, cuocere, arrostiti, grigliare alimenti e prepararli per la successiva conservazione.
- Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Pericolo di incendio a causa di materiali infiammabili.
- Se con il funzionamento a microonde si essiccano materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo essi si seccano a tal punto da potersi autoincendiare.
- Non utilizzare mai questo forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.

► Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza 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. Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

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

### 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.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► 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. 8 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.

► 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.

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

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché l'elettrodomestico non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Per questo non collegare il forno alla rete elettrica utilizzando questo tipo di prese o spine.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare questo elettrodomestico in luoghi non stazionari (p.es. sulle navi).
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Il diritto alla garanzia decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Solo con i pezzi di ricambio originali, Miele dà la garanzia di soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- ▶ In caso di un forno senza cavo di alimentazione, deve essere installato un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").
- ▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").
- ▶ Per eseguire lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione staccare il forno dalla rete elettrica. Accertarsene nel modo seguente:
  - disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
  - sfilare la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (p.es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

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

### Impiego corretto

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

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

► Lasciare lo sportello del forno chiuso se gli alimenti nel vano cottura generano fumo per soffocare eventuali fiamme. Interrompere il procedimento, spegnendo il forno e staccare la spina. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

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

► Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'elettrodomestico quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con dell'acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnerne 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.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Tenere conto che le durate nel corso della cottura, del riscaldamento o dello scongelamento in una modalità con le microonde spesso sono notevolmente più brevi rispetto alle durate di una modalità senza le microonde. La durata eccessiva dei procedimenti può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza. Con le modalità grill rispettare le durate di cottura consigliate. Non utilizzare la modalità Microonde  per essiccare p.es. fiori, erbe, pane o panini. Non utilizzare mai le modalità con grill per essiccare fiori o erbe. Usare le modalità Thermovent plus  o Calore superiore/inferiore  e sorvegliare assolutamente i processi!
- ▶ 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 forno può danneggiarsi a causa della formazione 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)  senza la funzione Booster.
- ▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinamento di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Il forno non è adatto per pulire o disinfettare oggetti poiché in questo caso si produrrebbero temperature elevate. È possibile ustionarsi estraendo gli oggetti.

► È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta.

Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme e rispettare i tempi di compensazione indicati per la cottura, il riscaldamento e lo scongelamento.

Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza.

► Durante la cottura e soprattutto nel corso del successivo riscaldamento dei liquidi, con la modalità Microonde (☞) è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente. Questo ritardo nella formazione delle bollicine può causare un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione cosicché quando si estrae il recipiente ci si può bruciare con i liquidi molto caldi. In determinate circostanze la pressione può essere così forte che lo sportello si apre da sé.

Mescolare il liquido prima del riscaldamento o della cottura. Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.

► Pericolo di ferimento a causa delle pietanze calde. Quando si riscaldano gli alimenti, si genera calore direttamente negli stessi mentre le stoviglie rimangono un po' più fredde (eccezione: terracotta). Le stoviglie si riscaldano solo per la trasmissione di calore degli alimenti. Dopo aver estratto le pietanze dal vano cottura verificare che sia stata raggiunta la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanze sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

► Pericolo di ferirsi a causa della sovrappressione in contenitori o bottiglie chiusi. Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze oppure liquidi contenuti in recipienti chiusi oppure bottiglie. Prima aprire i contenitori e togliere sempre il tappo e la tettarella dei biberon.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Pericolo di incendio a causa di contenitori in materiale infiammabile. I contenitori monouso in plastica devono avere le proprietà riportate al capitolo “Funzionamento con le microonde”, par. “Scelta delle stoviglie”.

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

► Le confezioni per tenere in caldo le pietanze sono composte tra l'altro di una sottile pellicola in alluminio che riflette le microonde. La carta che avvolge la pellicola in alluminio può riscaldarsi a tal punto da bruciarsi.

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

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

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

Non utilizzare modalità con le microonde per preriscaldare le stoviglie o per essiccare erbe. Utilizzare invece le modalità Thermovent plus  o Calore super./ inferiore .

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

### Per superfici in acciaio inox:

► Si potrebbe danneggiare il rivestimento ed eliminare il suo effetto protettivo antisporco. 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.
- ▶ Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi. Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.
- ▶ Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (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.
- ▶ Utilizzare solo la sonda termometrica fornita da Miele. Se la sonda dovesse essere difettosa, sostituirla con una sonda originale Miele.
- ▶ La plastica della sonda termometrica può fondersi a temperature molto alte. Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill. Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

# Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

## 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

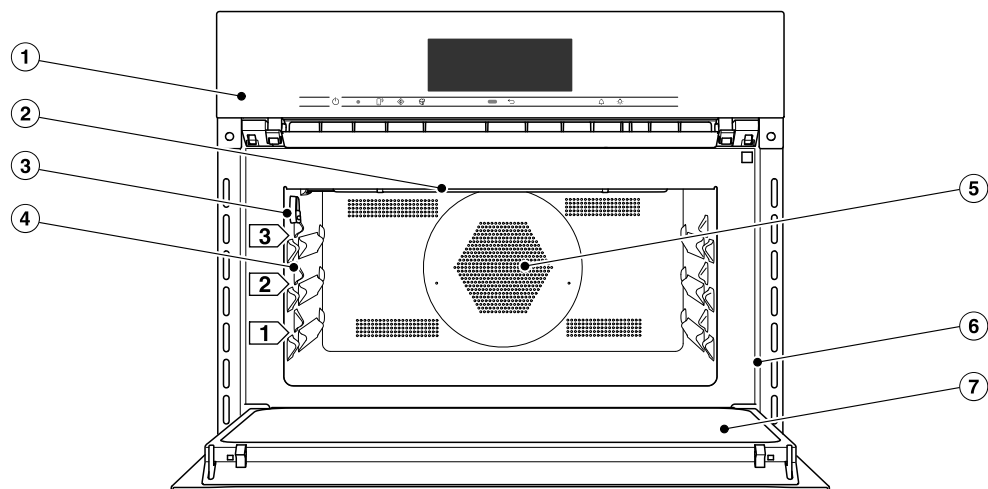
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute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

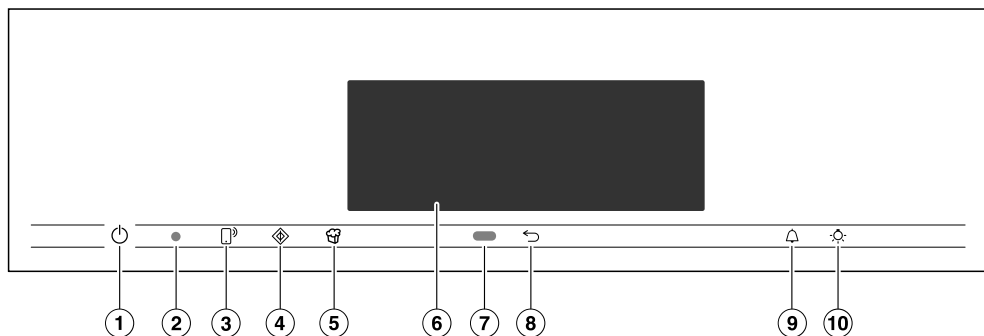
a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). 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.

## Forno



- ① Comandi
- ② Resistenza di riscaldamento calore superiore/grill
- ③ Presa per sonda termometrica
- ④ 3 ripiani per introdurre la leccarda in vetro e la griglia
- ⑤ Apertura aspirazione ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑥ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑦ Sportello

# Comandi



- ① Tasto On/Off  nell'incavo  
Per accendere e spegnere il forno
- ② Interfaccia ottica  
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ③ Tasto sensore   
Per comandare il forno tramite dispositivi terminali mobili
- ④ Tasto sensore   
Per avviare la funzione MW-Quick (microonde)
- ⑤ Tasto sensore   
Avvio della funzione Popcorn
- ⑥ Display touch  
Per visualizzare informazioni e per l'uso del forno
- ⑦ Sensore di prossimità  
Per accendere la luce del vano cottura e del display e per confermare i segnali acustici quando ci si avvicina
- ⑧ Tasto sensore   
Per tornare indietro, per gradi
- ⑨ Tasto sensore   
Per impostare tempi brevi (timer) o allarmi
- ⑩ Tasto sensore   
Accensione e spegnimento luce vano cottura

### Tasto On/Off

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

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

### Sensore di prossimità

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

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

# Comandi

## Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al contatto. A ogni contatto è associato un segnale acustico. Il segnale acustico può essere disattivato con l'impostazione **Volume | Acustica tasti | Off**.

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

| Tasto sensore                                                                     | Funzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Se si desidera gestire un forno tramite un dispositivo terminale mobile, occorre avere il sistema Miele@home, accendere l'impostazione <b>Comando remoto</b> e toccare il tasto sensore. Infine si accende il tasto sensore e la funzione <b>MobileStart</b> è disponibile.</p> <p>Finché è acceso il tasto sensore, è possibile gestire il forno tramite un dispositivo terminale mobile (v. cap. "Impostazioni", par. "Miele@home").</p>         |
|  | <p>Con questo tasto sensore si avvia la funzione <b>MW-Quick</b> (microonde). Il procedimento di cottura funziona con una potenza di microonde preimpostata di 600 W e una durata di cottura di 1 minuto (v. capitolo "MW-Quick (microonde)"). Toccando più volte il tasto sensore è possibile aumentare la durata di cottura gradualmente.</p> <p>Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso un altro procedimento di cottura.</p> |
|  | <p>Con questo tasto sensore si avvia la funzione <b>Popcorn</b>. Il procedimento di cottura si svolge con 850 W e una durata di cottura di 2:50 minuti (v. cap. "Popcorn").</p> <p>Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso un altro procedimento di cottura.</p>                                                                                                                                                                 |

| Tasto sensore                                                                     | Funzione                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | A seconda del menù in cui ci si trova si accede al menù sovraordinato oppure si torna al menù principale.                                                                                                                                                                      |
|  | Se sul display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura, in qualsiasi momento con questo tasto sensore è possibile impostare un tempo breve (p.es. per la cottura delle uova) oppure un allarme (vale a dire un'ora stabilita) (v. cap. "Allarme e timer"). |
|  | <p>Selezionando questo tasto sensore è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura.</p> <p>A seconda dell'impostazione selezionata, la luce del vano cottura si spegne dopo 15 secondi oppure rimane spenta o accesa costantemente.</p>                            |

# Comandi

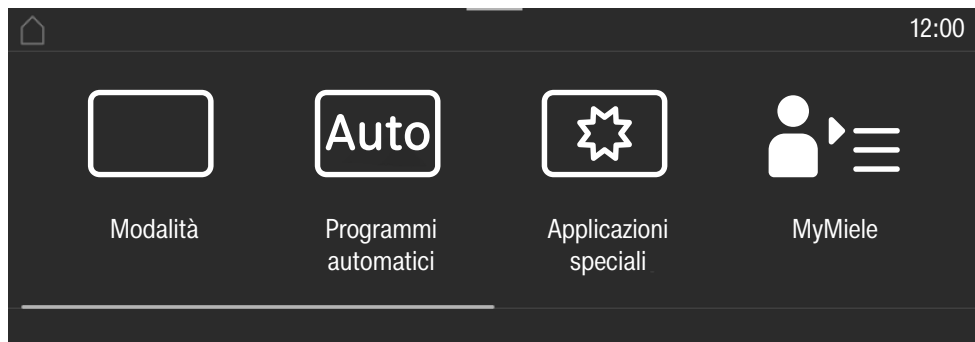
## Display touch

La superficie delicata del display touch si può graffiare a causa di oggetti appuntiti o taglienti.

Toccare il display touch solo con le dita.

Accertarsi che dietro il display touch non penetri acqua.

Il display touch è suddiviso in diverse aree.



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

Se si tocca un nome menù nell'intestazione, l'indicazione passa al rispettivo menù. Per cambiare schermata, toccare .

L'orologio è visualizzato a destra nell'intestazione. È possibile regolare l'orologio toccandolo.

Possono inoltre comparire altri simboli, p.es. SuperVision .

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

Al **centro** compare il menù attuale con le rispettive voci. In quest'area è possibile sfogliare le pagine del menù verso destra o verso sinistra. Se si tocca una voce del menù, selezionarla (v. cap. "Attività").

In **basso** compaiono a seconda del menù diversi campi per l'uso, come p.es. Timer, Salvare o OK.

## 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> .          |
|  | Indicazione relativa alle voci menù precedenti che non sono più visualizzate nel percorso menù per motivi di spazio.                          |
|  | Allarme                                                                                                                                       |
|  | Timer                                                                                                                                         |
|  | Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.   |
|  | Il blocco accensione o il blocco tasti sono attivati (v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza"). I comandi sono bloccati.                     |
|  | Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica                                                                                         |
|  | Funzionamento da remoto (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione Comando remoto   On).        |
|  | SuperVision (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione SuperVision   Display SuperVision   On). |

## Attività

---

Si gestisce il forno con il display touch toccando la voce menù desiderata.

La pressione di una possibile selezione colora i rispettivi caratteri (parola e/o simbolo) in **arancione**.

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

### Selezionare la voce menù

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

### Sfogliare

È possibile sfogliare le schermate verso destra o verso sinistra.

- Strisciare sulla schermata. Appoggiare il dito sul display touch e muoverlo nella direzione desiderata.

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

### Uscire dal livello menù

- Toccare il tasto sensore  o toccare nel percorso menù il simbolo ... I.
- Toccare il simbolo  per passare alla schermata iniziale.

Tutte le immissioni sinora effettuate e non confermate con *OK*, non vengono salvate.

### Modificare il valore o l'impostazione

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

L'attuale impostazione è illuminata in arancione.

- Selezionare l'impostazione desiderata.

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

#### Immettere le cifre con il rullo numerico

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

La cifra modificata viene salvata.

#### Immettere le cifre con il tastierino numerico

- Toccare il valore che è al centro del rullo numerico.

Compare il tastierino numerico.

- Premere le cifre desiderate.

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

Con la freccia si cancella l'ultima cifra immessa.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene salvata.

#### 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 o è indicato solo un segmento, è selezionato il valore minimo o l'impostazione è disattivata (p.es. segnali acustici).

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

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

## Immettere lettere

Immettere le lettere tramite la tastiera sul display. Scegliere nomi brevi, significativi.

- Premere le lettere o i caratteri desiderati.

**Suggerimento:** Con il simbolo  è possibile aggiungere una riga per i nomi dei programmi più lunghi.

- Toccare Salvare.

Il nome viene salvato.

## Visualizzare il menù contesto

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

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

## Spostare le immissioni

Si può modificare la sequenza dei programmi personalizzati o delle immissioni sotto MyMiele.

- Toccare p.es. un programma personalizzato finché compare il menù contesto.
- Selezionare Spostare.
- Appoggiare il dito sul campo contrassegnato e spostarlo sul punto desiderato.

## Visualizzare il menù a tendina

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

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

## Visualizzare Guida

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

- Toccare Guida, per visualizzare i consigli con immagini e testo.
- Toccare Chiudere, per tornare al menù precedente.

## Attivare MobileStart

- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

Il tasto sensore  si accende. È possibile comandare da remoto il forno tramite la app Miele.

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

È possibile usare MobileStart finché è acceso il tasto sensore .

## Dotazione

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

### Targhetta dati

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

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

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

### Dotazione

- Istruzioni d'uso e di montaggio per l'utilizzo delle funzioni del forno e delle microonde
- Ricettario con ricette per i programmi automatici e le modalità di funzionamento
- Sonda termometrica
- Viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso
- Accessori vari

### Accessori di serie e su richiesta

Di norma il forno è dotato di leccarda in vetro, griglia e sonda termometrica.

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

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

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

### Leccarda in vetro



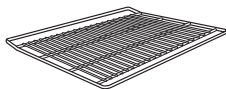
La leccarda in vetro è adatta a ogni modalità di cottura.

La leccarda può danneggiarsi a causa di grandi oscillazioni della temperatura.

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

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

### Griglia con dispositivo anti-estrazione



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

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Durante i procedimenti di cottura la griglia diventa molto calda.

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.

Forno e griglia possono danneggiarsi a causa di possibili scintille.

Non utilizzare la griglia per processi di cottura con la modalità Microonde



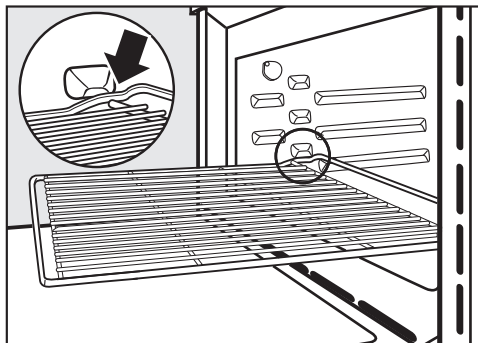
Non appoggiare la griglia sulla base del vano cottura bensì inserirla in un ripiano.

## Utilizzare la griglia

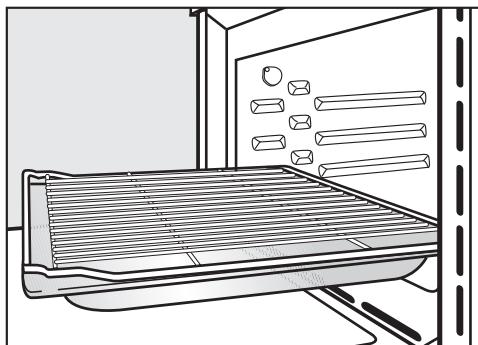
È anche dotata di un dispositivo antiestrazione. Il dispositivo anti-estrazione ne previene la fuoriuscita completa se la griglia deve essere estratta solo in parte.

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

All'atto dell'introduzione, fare attenzione che il dispositivo anti-estrazione sia sempre **sul retro**.



- Non appena la griglia raggiunge la battuta d'arresto, sollevare leggermente la parte anteriore.



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

## Dotazione

### Stampi di cottura rotondi

Gli stampi rotondi possono danneggiarsi a causa delle microonde.

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



#### Lo stampo rotondo non forato

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

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

La superficie smaltata dei due stampi è in PerfectClean.

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

#### Pietra di cottura HBS 70

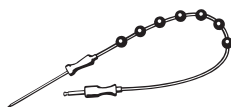


Con la pietra di cottura si ottengono risultati ottimali per le pietanze che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.

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

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

### Sonda termometrica



L'impiego della sonda termometrica consente di monitorare con precisione i procedimenti di cottura (v. cap. "Arrostire", par. "Sonda termometrica").

### Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

La casseruola Gourmet e i coperchi possono danneggiarsi a causa delle microonde. Il metallo riflette le microonde per cui si possono generare scintille e le microonde non vengono assorbite.

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

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

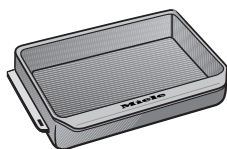
La superficie delle casseruole Gourmet è rivestita in materiale antiaderente per cui queste stoviglie sono adatte per i piani cottura a induzione.

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

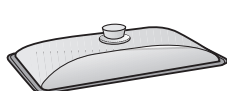
Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

**Profondità: 22 cm**

HUB 62-22

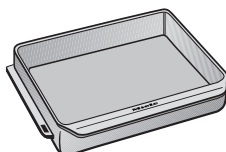


HBD 60-22

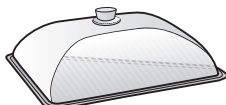


**Profondità: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35



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

## Accessori per la pulizia e la manutenzione

- Panno in microfibra universale Miele
- Detergente per forno Miele

## Dispositivi di sicurezza

- **Blocco accensione**   
(v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza").
- **Blocco tasti**  
(v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza")
- **Ventola di raffreddamento**  
(v. cap. "Impostazioni", par. "Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento")
- **Spegnimento di sicurezza**  
Una modalità senza microonde può essere avviata senza indicare la durata di cottura. Per evitare che il forno possa rimanere in funzione troppo a lungo provocando un incendio, a seconda della modalità e della temperatura se-

lezionate, l'apparecchio si spegne in automatico dopo un determinato lasso di tempo.

## Superfici in PerfectClean

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

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

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

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

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

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

Superfici in PerfectClean:

- Vano cottura
- Griglia
- Stampo rotondo forato standard e AirFry
- Stampo rotondo

# Al primo avvio

## Miele@home

Il forno è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo sono necessari:

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

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

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

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

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

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

## Disponibilità connessione WLAN

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

## Disponibilità Miele@home

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

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

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

## App Miele

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



## Impostazioni di base

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

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici 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.

## Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.

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

## Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.

## Connettere Miele@home

A display compare Connettere Miele@home?.

- Se si desidera connettere subito Miele@home, selezionare *Avanti*.
- Se si desidera rimandare la connessione, selezionare *Saltare*. Informazioni relative alla successiva connessione sono riportate al capitolo "Impostazioni", par. "Miele@home".
- Se si desidera connettere Miele@home subito, selezionare il metodo di connessione desiderato.

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

## Impostare la data

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

## Impostare l'ora

- Impostare le ore e i minuti.
- Confermare con *OK*.

## Concludere il primo avvio

- Seguire altre eventuali indicazioni a display.

Le operazioni necessarie per il primo avvio sono terminate.

## Al primo avvio

### Riscaldare il forno per la prima volta

Quando si riscalda il forno per la prima volta si possono generare cattivi odori. Questi odori si eliminano riscaldando il forno vuoto almeno per un'ora.

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

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno e dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal vano cottura e pulirli (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
- Pulire polvere ed eventuali residui di imballaggio dal vano cottura con un panno umido prima della fase di riscaldamento.
- Accendere il forno con il tasto On/Off .

Appare il menù principale.

- Selezionare Modalità .
- Selezionare Thermovent plus .

Compare la temperatura consigliata (160 °C).

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

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

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

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

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

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.

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

## Elenco impostazioni

| Voce menù                                                                                | Impostazioni possibili                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lingua  | ...   deutsch   english   ...<br>Posizione                                                                                                                                                                                                            |
| Orologio                                                                                 | Visualizzazione<br>On   Off*   Spegnimento notturno<br>Tipo di orologio<br>Analogico*   Digitale<br>24h / 12h<br>24 h*   12 h (am/pm)<br>Impostare                                                                                                    |
| Data                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Illuminazione                                                                            | On<br>"On" per 15 secondi*<br>Off                                                                                                                                                                                                                     |
| Schermata di avvio                                                                       | Menù principale*<br>Modalità<br>Programmi automatici<br>Applicazioni speciali<br>Programmi personalizzati<br>MyMiele                                                                                                                                  |
| Display                                                                                  | Luminosità<br><br>Schema colore<br>Chiaro   Scuro*<br>QuickTouch<br>On   Off*                                                                                        |
| Volume                                                                                   | Segnali acustici<br><br>Acustica tasti<br><br>Melodia di benvenuto<br>On*   Off |

\* Impostazione di serie

# Impostazioni

| Voce menù                      | Impostazioni possibili                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Unità di misura                | Peso<br>g*   lb   lb/oz<br>Temperatura<br>°C*   °F                                                                                                                                                |
| MW-Quick (microonde)           | Potenza<br>Durata cottura                                                                                                                                                                         |
| Popcorn                        | Durata cottura                                                                                                                                                                                    |
| Booster                        | On*<br>Off                                                                                                                                                                                        |
| Temperature consigliate        |                                                                                                                                                                                                   |
| Potenze consigliate            |                                                                                                                                                                                                   |
| Funzionamento suppl. ventola   | A tempo<br>In base alla temperatura*                                                                                                                                                              |
| Sensore di prossimità          | Luci on all' avvicinamento<br>Con procedim. cottura in corso*   Orologio on/ apparecchio on   Off<br>Display on all' avvicinamento<br>On   Off*<br>Segnali acustici off all'avvicin.<br>On*   Off |
| Sicurezza                      | Blocco accensione <br>On   Off*<br>Blocco tasti<br>On   Off*                                                     |
| Riconoscimento frontale mobile | On<br>Off*                                                                                                                                                                                        |
| Miele@home                     | Attivare<br>Disattivare<br>Stato connessione<br>Connettere di nuovo<br>Resetare<br>Connettere                                                                                                     |
| Comando remoto                 | On*<br>Off                                                                                                                                                                                        |

\* Impostazione di serie

| Voce menù                    | Impostazioni possibili                                                                                                                                              |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SuperVision                  | Display SuperVision<br>On   Off*<br>Display in standby<br>On   Solo in caso di guasti*<br>Elenco elettrodomestici<br>Visualizzare elettrodomest.   Segnali acustici |
| RemoteUpdate                 | On*<br>Off                                                                                                                                                          |
| Versione software            |                                                                                                                                                                     |
| Informazioni legali          | Licenze Open Source                                                                                                                                                 |
| Rivenditori                  | Modalità fiera<br>On   Off*                                                                                                                                         |
| Impostazioni di serie        | Impostazioni apparecchio<br>Programmi personalizzati<br>MyMiele<br>Potenze consigliate<br>Temperature consigliate                                                   |
| Ore di funzionamento (total) |                                                                                                                                                                     |

\* Impostazione di serie

# Impostazioni

## Accedere al menù “Impostazioni”

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

Ci si trova nel menù principale.

- Selezionare  Impostazioni.
- Selezionare l'impostazione desiderata.

È possibile controllare o modificare le impostazioni.

Le impostazioni possono essere modificate solo se non è in corso un procedimento di cottura.

## Lingua

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

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

**Suggerimento:** Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende, nel menù principale selezionare .

Orientarsi con il simbolo  per tornare al sottomenù Lingua .

## Orologio

### Visualizzazione

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

- On  
L'ora viene sempre visualizzata a display. Questa impostazione causa maggiori consumi energetici.  
Se si seleziona inoltre l'impostazione Display | QuickTouch | On, tutti i tasti sensore reagiscono al contatto subito e il sensore di prossimità rileva in automatico quando ci si avvicina al display.

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

- Off  
Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica. Occorre accendere il forno prima di utilizzarlo.
- Spegnimento notturno  
L'ora viene visualizzata a display solo dalle 5 h alle 23 h. Nel tempo restante il display è oscurato. Questa impostazione causa maggiori consumi energetici.

### Tipo di orologio

L'ora può essere visualizzata in formato Analogico (sotto forma di orologio con i numeri) oppure Digitale (h:min).

Con la visualizzazione digitale, sul display appare anche la data.

### 24h / 12h

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

### Impostare

Impostare le ore e i minuti.

**Suggerimento:** Se non è in corso nessun procedimento di cottura, toccare l'ora nell'intestazione per modificarla.

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

L'ora viene memorizzata per ca. 150 ore.

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

### Data

Impostare la data.

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

## Illuminazione

- On  
La luce del vano rimane accesa durante l'intero procedimento di cottura.
- "On" per 15 secondi  
La luce del vano cottura si spegne dopo 15 secondi mentre è in corso il processo di cottura. Selezionando il tasto sensore  la luce del vano cottura si riaccende per 15 secondi.
- Off  
L'illuminazione del vano cottura è spenta. Selezionando il tasto sensore  la luce del vano cottura si accende per 15 secondi.

## Schermata di avvio

Di serie quando si accende il forno compare il menù principale. Aniché il menù principale è possibile selezionare come schermata di avvio anche p.es. direttamente le modalità o le immissioni sotto MyMiele (v. cap. "MyMiele").

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

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

## Display

### Luminosità

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

-   
luminosità massima
-   
luminosità minima

## Schema colore

Scegliere se visualizzare il display con un colore chiaro o scuro.

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

## QuickTouch

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

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

## Volume

### Segnali acustici

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

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

-   
Volume massimo
-   
I segnali acustici sono spenti.

# Impostazioni

## Acustica tasti

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

- ■■■■■■

Volume massimo

- □□□□□□

L'acustica tasti è disattivata.

## Melodia di benvenuto

È possibile attivare o disattivare la melodia che si sente quando si tocca il tasto on/off .

## Unità di misura

### Peso

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

### Temperatura

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

## MW-Quick (microonde)

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

- Potenza

Si può impostare una potenza delle microonde di 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W o 1000 W.

- Durata cottura

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

80–300 W: massimo 10 minuti

450–1000 W: massimo 5 minuti

## Popcorn

Per il rapido avvio delle microonde per preparare popcorn sono preimpostate una potenza di 850 W e una durata di cottura di 2:50 minuti. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte di produttori per la preparazione di popcorn con le microonde.

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

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

## Booster

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

- On

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

- Off

La funzione **Booster** è spenta durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. Solo le resistenze relative alla modalità preriscaldano il vano cottura.

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

## Temperature consigliate

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

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

■ Selezionare la modalità desiderata.

Compare la temperatura proposta e contemporaneamente l'area di possibile modifica.

■ Modificare la temperatura consigliata.

■ Confermare con **OK**.

La modifica della temperatura proposta agisce nel contempo sulla rispettiva modalità con le microonde.

## Potenze consigliate

Si consiglia di modificare le potenze consigliate quando si lavora spesso con potenze microonde differenti.

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

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

- Microonde :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W

- Microonde + Arrostitore , Microonde + Thermov. Plus , Microonde + Grill   
e Microonde + Grill ventilato :

80 W, 150 W, 300 W

■ Selezionare la modalità desiderata.

■ Modificare la potenza proposta.

■ Confermare con **OK**.

## Funzionamento suppl. ventola

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

- In base alla temperatura

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

- A tempo

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

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

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

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

# Impostazioni

## Sensore di prossimità

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

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

### Luci on all' avvicinamento

- Con procedim. cottura in corso  
Quando ci si avvicina al display touch durante un procedimento di cottura, si accende la luce del vano cottura. La luce del vano si spegne in automatico dopo 15 secondi.
- Orologio on/ apparecchio on  
Quando ci si avvicina al display touch, si accende la luce del vano cottura. La luce del vano si spegne in automatico dopo 15 secondi.
- Off  
Il sensore di prossimità non reagisce quando ci si avvicina al display touch. Accendere la luce del vano per 15 secondi selezionando il tasto sensore .

### Display on all' avvicinamento

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

### Segnali acustici off all'avvicin.

- On  
Quando ci si avvicina al display touch, i segnali acustici si spengono.

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

## Sicurezza

### Blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

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

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

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

### Blocco tasti

Il blocco tasti impedisce di terminare o modificare in modo involontario un procedimento di cottura. Se è attivato il blocco tasti, tutti i tasti sensore e i campi sul display vengono bloccati alcuni secondi dopo l'avvio del procedimento di cottura a eccezione del tasto on/off .

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

## Riconoscimento frontale mobile

### - On

Il rilevamento del frontale del mobile è attivo. Il forno rileva in automatico tramite il sensore di prossimità, se l'anta del mobile è chiusa.

Con l'anta del mobile chiusa, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

### - Off

Il rilevamento del frontale del mobile è disattivato. Il forno non rileva se l'anta del mobile è chiusa.

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

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

## Miele@home

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

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

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

### - Attivare

Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è disattivato. La funzione WLAN viene nuovamente attivata.

### - Disattivare

Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivato. Miele@home resta configurato, mentre la funzione viene WLAN disattivata.

### - Stato connessione

Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivato. Sul display compaiono informazioni come qualità di ricezione WLAN, nome della rete e indirizzo IP.

### - Connettere di nuovo

Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. Resettare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione alla rete.

### - Resettare

Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. La funzione WLAN si spegne e la connessione alla rete WLAN si resetta all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.

Resettare le impostazioni di rete quando si smaltisce, si vende un forno oppure quando si mette in funzione un forno usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso all'elettrodomestico.

### - Connettere

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

# Impostazioni

## Esegui Scan & Connect

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

- Scansionare il QR Code.

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

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

- Installare l'app Miele e configurare un account Miele.
- Scansionare nuovamente il QR Code.

L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.



## Comando remoto

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

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

### Attivare MobileStart

- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

Il tasto sensore  si accende. È possibile comandare da remoto il forno tramite la app Miele.

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

È possibile usare MobileStart finché è acceso il tasto sensore .

## SuperVision

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

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

### Display SuperVision

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

### Display in standby

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

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

## Elenco elettrodomestici

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

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

## RemoteUpdate

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

Tramite RemoteUpdate è possibile aggiornare il software del forno. Se è disponibile un aggiornamento per il forno, questo viene scaricato in automatico dall'apparecchio. L'installazione di un aggiornamento non avviene in automatico, ma deve essere avviato manualmente dall'utente.

Se non si installa un aggiornamento, è possibile utilizzare il forno come sempre. Miele consiglia tuttavia di installare gli aggiornamenti.

## Attivazione/disattivazione

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

Disattivare il RemoteUpdate se si desidera che gli aggiornamenti non vengano scaricati in automatico.

## Svolgimento del RemoteUpdate

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

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

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

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

L'aggiornamento può durare alcuni minuti.

Tenere conto di quanto segue con il RemoteUpdate:

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

# Impostazioni

---

## Versione software

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

■ Confermare con *OK*.

## Informazioni legali

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

■ Confermare con *OK*.

## Rivenditori

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

## Modalità fiera

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

- On

La modalità fiera viene attivata se si preme il campo *OK* per almeno 4 secondi.

- Off

La modalità fiera viene disattivata se si preme il campo *OK* per almeno 4 secondi. Usare il forno come di consueto.

## Impostazioni di serie

- Impostazioni apparecchio  
Tutte le impostazioni vengono resettate e vengono ripristinate le impostazioni di serie.
- Programmi personalizzati  
Vengono cancellati tutti i programmi personalizzati.
- MyMiele  
Tutte le immissioni MyMiele vengono cancellate.
- Potenze consigliate  
Le potenze proposte delle microonde modificate vengono resettate alle impostazioni di serie.
- Temperature consigliate  
Le temperature proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.

## Ore di funzionamento (totali)

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

Con il tasto sensore  è possibile impostare un tempo breve (p.es. per la cottura delle uova) oppure un allarme, vale a dire un'ora precisa.

È possibile inoltre impostare contemporaneamente due allarmi, due tempi brevi (timer) oppure un allarme e un tempo breve.

### Usare la funzione Allarme

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

#### Impostare l'allarme

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

- Selezionare il tasto sensore .
- Selezionare  Allarme.
- Impostare l'ora per l'allarme.
- Confermare con Chiudere.

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

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

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

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

I segnali acustico e ottico si spengono.

#### Modificare l'allarme

- Selezionare l'allarme in alto a destra sul display o il tasto sensore  e infine l'allarme desiderato.

Appare l'ora impostata per l'allarme.

- Impostare l'ora modificata per l'allarme.
- Confermare con Chiudere.

L'ora modificata per l'allarme viene salvato e compare a display.

#### Cancellare l'allarme

- Selezionare l'allarme in alto a destra sul display o il tasto sensore  e infine l'allarme desiderato.

Appare l'ora impostata per l'allarme.

- Selezionare Cancellare.
- Confermare con Chiudere.

L'allarme viene cancellato.

# Allarme e 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).

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

## Impostare il timer

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

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

- Selezionare il tasto sensore .
- Selezionare  Timer.
- Impostare il timer.
- Confermare con **Chiudere**.

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

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

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

- Selezionare il tasto sensore  oppure il tempo breve desiderato a display.

I segnali acustico e ottico si spengono.

## Modificare il timer

- Toccare il timer sul display o toccare il tasto sensore  e infine il timer (tempo breve) desiderato.

Compare il tempo impostato sul timer.

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

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

## Cancellare il tempo impostato sul timer

- Toccare il timer sul display o toccare il tasto sensore  e infine il timer (tempo breve) desiderato.

Compare il tempo impostato sul timer.

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

L'impostazione del timer viene cancellata.

## Menù principale e sottomenù

| Menù                                                                                                          | Valore proposto | Area       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| Modalità                     |                 |            |
| Thermovent plus              | 160 °C          | 30–250 °C  |
| Calore super./ inferiore     | 180 °C          | 30–250 °C  |
| Microonde                    | 1000 W          | 80–1000 W  |
| Microonde combinato          | 300 W           | 80–300 W   |
| Microonde + Thermov. Plus    | 160 °C          | 30–220 °C  |
| Microonde + Grill ventilato  | 200 °C          | 100–200 °C |
| Microonde + Grill            | 3               | 1–3        |
| Microonde + Arrostitore      | 160 °C          | 100–200 °C |
| Cottura intensa              | 170 °C          | 50–220 °C  |
| Arrostitore                  | 160 °C          | 100–230 °C |
| Calore inferiore             | 190 °C          | 100–200 °C |
| Grill                        | 3               | 1–3        |
| Grill ventilato              | 200 °C          | 100–220 °C |
| Cottura delicata             | 190 °C          | 100–230 °C |
| Programmi automatici         |                 |            |

## Menù principale e sottomenù

| Menù                                                                                                                                                                        | Valore proposto | Area      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
| Applicazioni speciali                                                                      |                 |           |
| Scongelare                                                                                                                                                                  | —               | —         |
| Essiccazione                                                                                                                                                                | 60 °C           | 30–70 °C  |
| Riscaldare                                                                                                                                                                  | —               | —         |
| Riscaldare stoviglie                                                                                                                                                        | 80 °C           | 50–100 °C |
| Lievitazione impasto                                                                                                                                                        | 35 °C           | 30–50 °C  |
| Cottura a basse temperature                                                                                                                                                 | 90 °C           | 80–120 °C |
| Programma Shabbat                                                                                                                                                           | 180 °C          | 30–250 °C |
| Tenere in caldo                                                                                                                                                             | 75 °C           | 60–90 °C  |
| MyMiele   |                 |           |
| Programmi personalizzati                                                                   |                 |           |
| Impostazioni                                                                               |                 |           |

## Funzionamento

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

Le microonde penetrano le pietanze da ogni lato. Gli alimenti sono composti da molte molecole. Queste molecole (in particolare le molecole dell'acqua) sono messe in movimento dalle microonde. In questo modo gli alimenti vengono riscaldati dall'esterno verso l'interno.

Quanta più acqua contengono le pietanze, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o di cottura.

## Vantaggi delle microonde

- Inoltre gli alimenti si cuociono in generale senza aggiungere oppure con una minima aggiunta di liquidi o grassi.
- I tempi per lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura sono più brevi rispetto ai tempi necessari per un piano cottura o un forno tradizionale.
- Rimangono invariati vitamine, sostanze minerali, colore naturale e sapore.

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

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

## Scelta delle stoviglie

Affinché le microonde possano giungere alle pietanze le stoviglie per le microonde devono essere adatte a questo tipo di funzionamento. Le microonde penetrano porcellana, vetro, cartone, plastica ma non metallo. Non utilizzare quindi stoviglie in metallo o che contengano metallo. Il metallo riflette le microonde per cui si possono generare scintille e le microonde non vengono assorbite.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Funzionamento microonde

## Stoviglie idonee

 Pericolo di incendio a causa di materiali infiammabili.

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

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

Utilizzare le stoviglie e i materiali seguenti:

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

 Pericolo di ferirsi a causa delle stoviglie molto calde.

La terracotta può diventare particolarmente calda.

Indossare presine guanto quando si utilizzano stoviglie in terracotta.

- Stoviglie in plastica e contenitori usa e getta in plastica con la modalità Microonde 

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

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

Usare le stoviglie in plastica solo con la modalità Microonde .

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

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

 Pericolo di incendio a causa di parti in metallo.

Parti in metallo come clip metalliche o clip in plastica o carta con filo di ferro all'interno possono riscaldare i materiali infiammabili a tal punto che questi prendono fuoco.

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

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

- La griglia **fornita** è sostanzialmente adatta solo a procedimenti di cottura con le modalità Microonde + Arrostitore , Microonde + Thermov. Plus , Microonde + Grill  e Microonde + Grill ventilato  nonché con le modalità senza microonde (inserita in un ripiano).
- Stampi in metallo per la cottura con le modalità Microonde + Arrostitore , Microonde + Thermov. Plus , Microonde + Grill  e Microonde + Grill ventilato  nonché con le modalità senza microonde.

- Vaschette in alluminio senza copertura per scongelare e riscaldare pietanze pronte surgelate

Le pietanze vengono riscaldate solo dall'alto. Affinché il calore possa essere distribuito uniformemente nella pietanza si consiglia di versare quest'ultima dalla vaschetta di alluminio in stoviglie adatte alle microonde.

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

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

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

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

### Stoviglie non idonee

Non sono adatte stoviglie e coperchi con maniglie o manopole cave in cui potrebbe ristagnare umidità. A causa dell'evaporazione dell'umidità che genera una forte pressione le parti cave possono danneggiarsi (eccezione: se le cavità sono sufficientemente aerate).

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

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

- Griglie in metallo (compresa la griglia fornita) **non** sono di norma adatte all'uso con la modalità Microonde .
- Contenitori in metallo

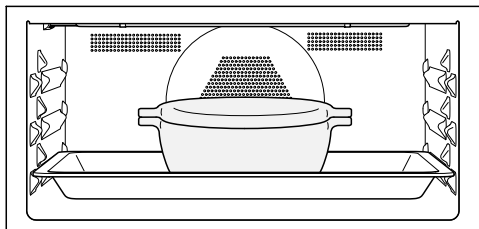
# Funzionamento microonde

- Carta stagnola  
Eccezione: se si introducono nel forno dei pezzi non uniformi carne, p.es. pol-lame, è possibile scongelare, riscalda-re oppure cuocere in modo uniforme se per gli ultimi minuti si coprono le parti più piane con dei pezzetti di car-ta stagnola.
- Clip metalliche nonché clip di plastica o carta contenenti filo di ferro.
- Bicchieri in plastica con coperchio in alluminio non del tutto rimosso
- Vetro cristallo
- Posate e stoviglie con decorazioni me-talliche (p.es. bordo dorato, blu cobal-to)
- Stoviglie con maniglie cave
- Stoviglie in melamina  
Questo tipo di materiale assorbe energia e diventa particolarmente cal-do.  
Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto.
- Recipienti in legno  
L'acqua del legno evapora durante il processo di cottura. Il legno si asciuga molto e si formano delle crepe.

## Test stoviglie

Le stoviglie non adatte possono genera-re scintille o crepitii durante il funziona-mento con le microonde. Se non si è si-curi, se le stoviglie in vetro, porcellana o terracotta sono adatte, effettuare una prova.

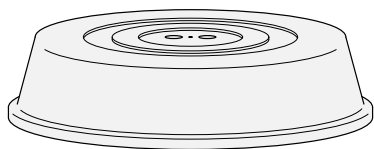
Con il test delle stoviglie non è possi-bile riconoscere le cavità delle mani-glie.



- Introdurre la leccarda in vetro al primo ripiano e disporre la stoviglia vuota al centro sulla leccarda in vetro.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità Microonde .
- Impostare la massima potenza di mi-croonde (1000 W) e una durata di cottura di 30 secondi.
- Avviare il procedimento.
- Sorvegliare il test sulle stoviglie per l'intera durata.
- Aprire subito lo sportello in caso di scintille o crepitii.

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

### Copripiatto/coperchio



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

- Impedisce l'eccessiva evaporazione del liquido, soprattutto se le pietanze vengono riscaldate a lungo.
  - Accelera il processo di riscaldamento della pietanza.
  - Impedisce l'essiccarsi della pietanza.
  - Impedisce che nel vano cottura si depositi dello sporco.
- Per un procedimento di cottura con la modalità Microonde  usare un coperchio in vetro o plastica adatto alle microonde.

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

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

Utilizzare una copertura solo con la modalità Microonde .

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

Utilizzare recipienti con un diametro sufficientemente grande.

■ **Non** utilizzare il coperchio per riscaldare i seguenti alimenti:

- pietanze impanate
- pietanze che si devono dorare (p.es. toast)
- pietanze che devono essere riscaldate con le modalità Microonde + Arrostitore , Microonde + Thermov. Plus , Microonde + Grill  o Microonde + Grill ventilato 

Se si dispone la pietanza con la modalità Microonde  direttamente sul fondo del vano cottura, il forno si può danneggiare.

Con la modalità Microonde  introdurre la leccarda in vetro al ripiano 1 e disporre i recipienti di cottura **sempre** sulla leccarda in vetro.

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

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

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

I valori proposti possono essere successivamente modificati scegliendo il rispettivo valore o Timer.

- Avviare il processo di cottura con le modalità **senza** le microonde con **OK**.
- Avviare il processo di cottura con le modalità **con** le microonde con **Avvio**.

In tutte le modalità compaiono i valori impostati e il processo di cottura si svolge.

Se è stata impostata una temperatura, è possibile seguirne il suo aumento. Al primo raggiungimento della temperatura selezionata suona un segnale acustico.

La produzione di microonde si interrompe non appena si interrompe il processo di cottura con **Stop** o si apre lo sportello. Si può proseguire il processo di cottura con **Avvio**.

- Al termine del procedimento di cottura selezionare **Uscire** o **Chiudere** (a seconda della modalità).
- Estrarre le pietanze dal vano.
- Spegnerne il forno.

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

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

A seconda della modalità modificare le seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Potenza
- Durata cott.
- Fine alle
- Avvio alle
- Booster
- Preriscaldare
- Crisp function

## Modificare la temperatura e la temperatura interna

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

La temperatura interna  compare solo se si usa la sonda termometrica (v. cap. "Arrostire", par. "Sonda termometrica").

- Toccare l'indicazione della temperatura.
- Modificare la temperatura e la temperatura interna  se necessario.
- Confermare con **OK**.

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

## Modificare la potenza delle microonde

La potenza proposta può essere modificata in modo permanente secondo le abitudini individuali mediante Impostazioni | Potenze consigliate.

- Toccare l'indicazione della potenza delle microonde.
- Modificare la potenza delle microonde.
- Selezionare Avvio.

Il procedimento di cottura procede con la potenza modificata.

## Impostare durate di cottura

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

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

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

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

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

- Durata cott.

Impostare la durata che occorre per cuocere la pietanza. Al termine di questo tempo, il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico. La durata di cottura massima che può essere impostata dipende dalla modalità selezionata.

- Fine alle

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

- Avvio alle

Questa funzione compare nel menù solo se si è impostato Durata cott. 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  o Timer.
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con OK.

## Modificare le durate di cottura impostate

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

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate le impostazioni.

## Cancellare le durate di cottura impostate

- Selezionare , l'immissione della durata o Timer.
- Selezionare il tempo desiderato.
- Selezionare Cancellare.
- Confermare con OK.

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

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

### Interrompere il procedimento di cottura nella modalità Microonde

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

Mentre è in corso la durata di cottura, a destra in basso sul display compare Stop.

■ Selezionare Stop.

Il processo di cottura viene interrotto e la durata fermata.

Avvio è retroilluminato di luce verde.

■ Selezionare Avvio.

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

### Interrompere il procedimento di cottura

Se si interrompe un procedimento di cottura, spegnere il riscaldamento e la luce del vano cottura. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

### Interrompere un procedimento di cottura senza durata impostata

■ Selezionare Uscire.

Appare il menù principale.

### Interrompere un procedimento di cottura con durata impostata

■ Selezionare Interrompere.

Appare Interrompere il procedimento?.

■ Selezionare Sì.

Appare il menù principale.

### Preriscaldare il vano cottura

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

La funzione Preriscaldare può essere utilizzata con qualsiasi modalità (a eccezione di Microonde ) e deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

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

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 super./ inferiore 
- torta e pasticcini con breve durata (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (p.es. Pan di Spagna) con la modalità Calore super./ inferiore  (senza la funzione Booster)

### Booster

La funzione Booster serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

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

- Thermovent plus 
- Calore super./ inferiore 
- Arrostire 
- Microonde + Thermov. Plus 
- Microonde + Arrostire 

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

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

Per questo tipo di preparazioni disattivare la funzione **Booster**.

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

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

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

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

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

■ Abbassare il menù a tendina.

**Booster** è di colore arancione.

■ Selezionare **Booster**.

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

■ Chiudere il menù a tendina.

La funzione **Booster** è spenta durante la fase di riscaldamento. Solo le resistenze relative alla modalità preriscaldano il vano cottura.

### Preriscaldare

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.

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

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

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

### Attivare **Preriscaldare**

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

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

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

■ Abbassare il menù a tendina.

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

■ Selezionare **Preriscaldare**.

**Preriscaldare** è di colore arancione.

■ Chiudere il menù a tendina.

La segnalazione **Infornare** la pietanza alle comparse con un'ora. Il vano cottura si riscalda alla temperatura impostata.

■ Introdurre le pietanze nel vano cottura appena viene richiesto.

■ Confermare con **OK**.

## Crisp function

L'utilizzo di questa funzione Crisp function (riduzione dell'umidità) è utile per pietanze come p.es. quiche, pizza, torte in teglia con farcia umida o muffin.

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

### Attivare Crisp function

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

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

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

- Abbassare il menù a tendina.

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

- Selezionare Crisp function.

Crisp function è di colore arancione.

- Chiudere il menù a tendina.

La funzione Crisp function è attiva.

## Cambiare modalità

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

- Selezionare il simbolo della modalità selezionata.
- Se è stata impostata una durata di cottura, confermare la segnalazione Interrompere il procedimento? con Sì.
- Selezionare la nuova modalità.

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

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

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

Utilizzare sempre la leccarda in vetro.

## MW-Quick (microonde)

Selezionando il tasto sensore , il forno a microonde si avvia con potenza e durata di cottura determinate, p.es. per riscaldare dei liquidi.

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

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

### ■ Selezionare il tasto sensore .

Toccando più volte il tasto sensore è possibile aumentare la durata di cottura gradualmente.

Compare la durata residua che scorre.

È possibile sospendere il procedimento di cottura in qualsiasi momento con Stop o interromperlo con il tasto sensore .

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

### ■ Selezionare Chiudere.

Appare il menù principale.

## Popcorn

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

Sono preimpostate la potenza microonde max di 850°W e una durata di cottura di 2:50 minuti. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte di produttori per la preparazione di popcorn con le microonde.

È possibile impostare una durata di cottura di max 4 minuti. La potenza delle microonde è fissa e non può essere modificata (v. cap. "Impostazioni", par. "Popcorn").

### ■ Selezionare il tasto sensore .

Compare la durata residua che scorre.

È possibile sospendere il procedimento di cottura in qualsiasi momento con Stop o interromperlo con il tasto sensore .

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

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

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

### ■ Selezionare Chiudere.

Appare il menù principale.

# Programmi automatici

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

## Categorie

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

## Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Compaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

- Selezionare il programma automatico desiderato.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

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

## Indicazioni sull'uso

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

## Ricerca

(a seconda della lingua)

Sotto Programmi automatici è possibile ricercare il nome delle categorie e i programmi automatici.

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

Ci si trova nel menù principale.

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco di selezione da cui selezionare le categorie.

- Selezionare Ricerca.

- Con la tastiera immettere il testo da ricercare, ad es. "Pane".

In basso appare il numero dei risultati della ricerca.

Se non si trovano risultati o se ne trovano più di 40, il campo Risultati: è disattivato e occorre modificare il termine di ricerca.

- Selezionare Risultati: XX.

Compaiono le categorie e i programmi automatici trovati.

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

Il programma automatico si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

## Applicazioni speciali

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

- Scongellare
- Essiccazione
- Riscaldare
- Riscaldare stoviglie
- Lievitazione impasto
- Cottura a basse temperature
- Programma Shabbat
- Tenere in caldo
- Cuocere
- Conservazione
- Prodotti surgelati/alimenti precotti

### Scongellare

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

■ Utilizzare una delle seguenti modalità e applicazioni speciali:

- Applicazioni speciali  | Scongellare  
Selezionare una categoria e un peso per gli alimenti.
- Modalità  | Microonde   
Impostare la potenza microonde e la durata di scongelamento.

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

I germi come 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

- Far scongelare le pietanze senza confezione nella leccarda in vetro.
- Utilizzare la leccarda in vetro con griglia appoggiata sopra per scongelare il pollame. 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.

### Utilizzare l'applicazione speciale Scongelare

Questo programma è stato sviluppato per scongelare in modo delicato le pietanze.

Utilizzare stoviglie resistenti alle microonde.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Scongelare.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.
- Impostare il peso della pietanza congelata.

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

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

### Suggerimenti

- Tramite  Informazioni è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, p.es. le informazioni per voltare la pietanza.
- Se la pietanza al termine del procedimento di scongelamento non è ancora scongelata come si desidera, selezionare Prolungam. riscaldamento. La pietanza viene ulteriormente riscaldata per 3 minuti.
- Al termine dello scongelamento selezionare Salvare per salvare le impostazioni per la categoria selezionata e il peso selezionato come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati").

### Utilizzare la modalità Microonde

In alternativa all'applicazione speciale, per scongelare si può usare la modalità Microonde . Impostare la potenza microonde e la durata di scongelamento.

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

Utilizzare stoviglie resistenti alle microonde.

- Selezionare Modalità .
- Selezionare Microonde .
- In base alla pietanza impostare la potenza delle microonde e la durata di scongelamento indicate nella tabella.
- Generalmente selezionare la durata media.
- Introdurre gli alimenti sulla leccarda in vetro al ripiano 1 nel vano cottura.

## Applicazioni speciali

### Scongelare con la modalità Microonde

| Alimenti da scongelare                                  | Quantità  | <br>[W] | <br>[min] | <br>[min] |
|---------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Burro                                                   | 250 g     | 80                                                                                       | 8–10                                                                                       | 5–10                                                                                        |
| latte                                                   | 1000 ml   | 450                                                                                      | 12–16                                                                                      | 10–15                                                                                       |
| Torta Margherita (3 pezzi)                              | ca. 300 g | 150                                                                                      | 4–6                                                                                        | 5–10                                                                                        |
| Torta alla frutta (3 pezzi)                             | ca. 300 g | 150                                                                                      | 6–8                                                                                        | 10–15                                                                                       |
| Torta al burro (3 pz.)                                  | ca. 300 g | 150                                                                                      | 6–8                                                                                        | 5–10                                                                                        |
| Torta con panna, crema (3 pz.)                          | ca. 300 g | 80                                                                                       | 4–4.30                                                                                     | 5–10                                                                                        |
| Prodotti con impasto al lievito o pasta sfoglia (3 pz.) | ca. 300 g | 150                                                                                      | 6–8                                                                                        | 5–10                                                                                        |

 Potenza microonde,  Tempo di scongelamento,  Tempo di compensazione

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

## Essiccazione

Essicare 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 essicare spezzettandoli e prima pelandoli e togliendo il torsolo o il nocciolo se necessario.
- Distribuire le pietanze da essicare uniformemente sulla griglia o sulla leccarda in vetro, possibilmente su uno strato, a seconda delle dimensioni.
- Essicare contemporaneamente al massimo su 2 ripiani.  
Inserire gli alimenti da essicare nei ripiani 1+2.  
Se si utilizzano la griglia e la leccarda in vetro, inserire la leccarda in vetro sotto la griglia.
- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Essiccazione.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di essiccazione.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- Voltare le pietanze da essicare sulla leccarda in vetro a intervalli regolari.

Se queste pietanze sono intere o solo tagliate a metà le durate di essiccazione diventano più lunghe.

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

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

\* Essicare le erbe solo sulla leccarda in vetro al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore super./ inferiore , poiché con l'applicazione speciale Essiccazione 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 essicata.

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.

## Applicazioni speciali

### Riscaldare

Leggere attentamente il capitolo “Indicazioni per la sicurezza e avvertenze”, par. “Uso corretto”.

 Pericolo di ferimento a causa delle pietanze calde.

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

Riscaldare gli alimenti per bambini solo per 30-60 secondi a 450 Watt. Per riscaldare monitorando la temperatura è possibile anche utilizzare la sonda termometrica.

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

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

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

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

Pericolo di ferirsi con i liquidi molto caldi.

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

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

Mescolare il liquido prima del riscaldamento o della cottura.

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

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

### Utilizzare l'applicazione speciale Riscaldare

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare gli alimenti.

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

Utilizzare stoviglie resistenti alle microonde.

Utilizzare sempre una copertura a eccezione di quando si riscaldano pietanze impanate.

- Disporre sulla leccarda in vetro le pietanze da riscaldare con la copertura.
- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Riscaldare.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.
- Impostare il peso della pietanza.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

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

Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza.

- Dopo la fase di riscaldamento lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché la temperatura vi si distribuisca uniformemente.

### Suggerimenti

- Utilizzare sempre una copertura a eccezione di quando si riscaldano pietanze impanate.
- Tramite  Informazioni è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, p.es. le informazioni per mescolare o voltare la pietanza. Mescolare gli alimenti dal bordo esterno verso il centro, dato che all'esterno si riscaldano più velocemente.
- Se la pietanza non è ancora sufficientemente calda al termine del programma, selezionare Prolungam. riscaldamento. La pietanza viene ulteriormente riscaldata per 3 minuti.
- Al termine del programma selezionare Salvare per salvare le impostazioni per la categoria selezionata e il peso selezionato come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati").

# Applicazioni speciali

## Riscaldare con la modalità Microonde

| Bevanda/<br>Alimento                        | Quantità                     | <br>[W] | <br>[min] |  <sup>1</sup><br>[min] |
|---------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bevande (temperatura di consumo 60–65 °C)   | 1 tazza/1 bicchiere (200 ml) | 1000                                                                                     | 0.50–1.10                                                                                  | —                                                                                                        |
| Biberon (latte) <sup>2</sup>                | ca. 200 ml                   | 450                                                                                      | 0.50–1.00 <sup>3</sup>                                                                     | 1                                                                                                        |
| Alimenti per neonati e bambini <sup>3</sup> | 1 vasetto (200 g)            | 450                                                                                      | 0.30–1.00                                                                                  | 1                                                                                                        |
| Fette di arrosto con sugo <sup>3</sup>      | 200 g                        | 600                                                                                      | 3.00–5.00                                                                                  | 1                                                                                                        |
| Contorni <sup>3</sup>                       | 250 g                        | 600                                                                                      | 3.00–5.00                                                                                  | 1                                                                                                        |

 Potenza microonde,  Durata di cottura,  Tempo di compensazione

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

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

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

### Riscaldare stoviglie

Preriscaldando le stoviglie gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

Utilizzare stoviglie resistenti alle alte temperature.

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

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

### Lievitazione impasto

Questo programma è stato sviluppato per la lievitazione degli impasti.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Lievitazione impasto.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

### Tenere in caldo

È possibile tenere in caldo le pietanze nel vano cottura per molte ore.

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

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

### Cottura a basse temperature

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

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

Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove la 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.

## Applicazioni speciali

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 l'applicazione speciale Cottura a basse temperature

Leggere le indicazioni al cap. "Arrostire", par. "Sonda termometrica".

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Cottura a basse temperature.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display. Durante il preriscaldamento lasciare gli accessori necessari nel vano cottura.
- Impostare la temperatura e la temperatura interna.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano cottura.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

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

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

Al termine del programma compare Fine e suona un segnale.

### Utilizzare la modalità Calore super./inferiore

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

Utilizzare la leccarda in vetro con griglia appoggiata sopra.  
Con il preriscaldamento disattivare la funzione Booster.

- Introdurre la griglia e la leccarda al ripiano 1.
- Selezionare Modalità .
- Selezionare la modalità Calore super./inferiore  e una temperatura di 100 °C.
- Disattivare la funzione tramite il menù a tendina.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese la leccarda e la griglia, per ca. 10 minuti.

- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano cottura.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

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

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

### Programma Shabbat

Le applicazioni speciali Programma Shabbat e Yom-Tov servono quale supporto per le tradizioni religiose.

Seguire le istruzioni a display per rispettare i dettami del Shabbat.

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

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

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

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

Non è possibile modificare un'applicazione speciale avviata oppure salvarla sotto Programmi personalizzati.

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

### Utilizzare Programma Shabbat

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

- Impostare la temperatura.
- Selezionare Avvio.

Compaiono Programma Shabbat e la temperatura impostata.

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

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

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

## Applicazioni speciali

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

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

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

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

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

### Utilizzare Yom-Tov

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

- Impostare la temperatura.

- Selezionare **Avvio**.

Compagno Yom-Tov e la temperatura impostata.

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

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

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

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

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

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

### Cuocere

Leggere attentamente il capitolo “Indicazioni per la sicurezza e avvertenze”, par. “Uso corretto”.

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

Bucherellare questi alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa evaporare.

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

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

Utilizzare possibilmente la sonda termometrica per la cottura a temperatura monitorata (v. cap. “Arrostire”, par. “Sonda termometrica”).

Impostare la temperatura interna:

- pesce: almeno 70 °C
- pollame: almeno 85 °C

### Suggerimenti

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

## Applicazioni speciali

### Cottura con la modalità Microonde

| <b>Minestre/piatti unici<br/>Verdura</b> | <br>[g] |  850 W<br>[min] | + |  450 W<br>[min] |  <sup>1</sup><br>[min] |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stufato                                  | 1500                                                                                     | 10                                                                                               | + | 20                                                                                               | 1                                                                                                        |
| Zuppa/minestra                           | 1500                                                                                     | 11                                                                                               | + | 24                                                                                               | 1                                                                                                        |
| Piselli                                  | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 10                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Piselli (surgelati)                      | 450                                                                                      | 5                                                                                                | + | 12                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Carote                                   | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 10                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Broccoli a rosette                       | 500                                                                                      | 6                                                                                                | + | 8                                                                                                | 2                                                                                                        |
| Broccoli (surgelati)                     | 450                                                                                      | 5                                                                                                | + | 11                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Rosette di cavolfiore                    | 500                                                                                      | 6                                                                                                | + | 10                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Cavolo rapa, julienne                    | 500                                                                                      | 3                                                                                                | + | 8                                                                                                | 2                                                                                                        |
| Asparagi                                 | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 8                                                                                                | 2                                                                                                        |
| Porri                                    | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 8                                                                                                | 2                                                                                                        |
| Porri (surgelati)                        | 450                                                                                      | 5                                                                                                | + | 8                                                                                                | 2                                                                                                        |
| Peperoni a listarelle                    | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 10                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Fagiolini, verdi                         | 500                                                                                      | 4                                                                                                | + | 12                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Cavolini di Bruxelles                    | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 12                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Cavolini di Bruxelles (surgelati)        | 450                                                                                      | 5                                                                                                | + | 10                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Verdura mista (surgelata)                | 450                                                                                      | 5                                                                                                | + | 12                                                                                               | 2                                                                                                        |

 Peso,  Durata di cottura,  Tempo di compensazione

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

### 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 max. 5 vasi con contenuto di 0,5 l.

Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio:

- Thermovent plus : vasi per conserve e vasi con chiusura a vite
- Microonde : vasi per conserve con coperchio in vetro che si chiudono con nastro adesivo trasparente

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

## Applicazioni speciali

### Usare la modalità Thermovent plus

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

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

### Conserve di frutta e verdura

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

### Conserve di verdura

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

|                         |  /⌚ |  /⌚ |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Frutta                  | —/—                                                                                    | 30 °C<br>25–35 min                                                                     |
| cetrioli                | —/—                                                                                    | 30 °C<br>25–30 min                                                                     |
| Rapa rossa              | 120 °C<br>30–40 min                                                                    | 30 °C<br>25–30 min                                                                     |
| Fagioli (verdi, gialli) | 120 °C<br>90–120 min                                                                   | 30 °C<br>25–30 min                                                                     |

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

/⌚ Temperatura e durata del riscaldamento successivo

### Usare la modalità Microonde

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

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

### Conserve di frutta e verdura

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

### Conserve di verdura

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

|                         |  /⌚ |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Frutta                  | —/—                                                                                    | 25–35 min                                                                           |
| cetrioli                | —/—                                                                                    | 25–30 min                                                                           |
| Rapa rossa              | 450 W<br>20–30 min                                                                     | 25–30 min                                                                           |
| Fagioli (verdi, gialli) | 450 W<br>20–30 min                                                                     | 25–30 min                                                                           |

/⌚ potenza microonde e durata di conservazione da quando compaiono le bollicine

 Durata di 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.

### Prodotti surgelati/ alimenti precotti

#### Suggerimenti per torte, pizza, baguette

- Cuocere torte, pizze o baguette usando la griglia ricoperta di carta forno.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

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

- Preparare i prodotti surgelati sulla leccarda in vetro rivestita con carta da forno.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.
- Voltare più volte le pietanze.

### 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.

Sotto MyMiele  si possono salvare le applicazioni utilizzate di frequente.

Soprattutto con i programmi automatici non è più necessario scorrere tutti i punti del menù per avviare un programma.

**Suggerimento:** Sotto MyMiele è anche possibile stabilire delle voci del menù come schermata iniziale (v. cap. "Impostazioni", par. "Schermata di avvio").

## Aggiungere le immissioni

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare Aggiungere immissione.

È possibile selezionare delle voci secondarie dalle seguenti rubriche:

- Modalità ☐
- Programmi automatici 
- Applicazioni speciali 
- Programmi personalizzati 

- Confermare con *OK*.

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

- Procedere di conseguenza con ulteriori immissioni. Sono disponibili da selezionare solo le sottovoci non ancora aggiunte.

## Cancellare immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Toccare l'immissione che si desidera cancellare finché compare un menù contesto.
- Selezionare Cancellare.

L'immissione viene cancellata dall'elenco.

## Spostare le immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Toccare l'immissione che si desidera spostare finché compare un menù contesto.
- Selezionare Spostare.

Una cornice arancione compare intorno all'immissione.

- Spostare l'immissione.

L'immissione appare nella posizione desiderata.

È possibile creare e salvare max. 20 programmi personalizzati.

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

Richiamandolo e riavviandolo, il programma si svolge in automatico.

Altre possibilità per creare programmi personalizzati:

- dopo lo svolgimento salvare un programma automatico come programma personalizzato.
- Dopo lo svolgimento salvare un processo di cottura con la durata impostata.

Infine immettere un nome programma.

### Creare programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .
- Selezionare Creare programma.

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

Seguire le indicazioni visualizzate a display:

- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.

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

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

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

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

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

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

Con il simbolo  è possibile aggiungere una riga per i nomi dei programmi più lunghi.

- Quando è stato immesso il nome del programma, selezionare Salvare.

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

- Confermare con OK.

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

# Programmi personalizzati

## Avviare i programmi personalizzati

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare Programmi personalizzati .
- Scegliere il programma desiderato.

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

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

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

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

- Quando è trascorso il programma, selezionare Chiudere.

## Modificare le fasi di cottura

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

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

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

- Confermare con OK.

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

### Rinominare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .
- Toccare il programma che si desidera modificare finché compare un menù contesto.
- Selezionare Rinominare.
- Modificare il nome del programma con la tastiera.

Con il simbolo  è possibile aggiungere una riga per i nomi dei programmi più lunghi.

- Quando è stato modificato il nome del programma, selezionare Salvare.

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

- Confermare con OK.

Il programma viene rinominato.

### Cancellare i programmi personalizzati

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

Il programma viene cancellato.

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

### Spostare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .
- Toccare il programma che si desidera spostare finché compare un menù contesto.
- Selezionare Spostare.

Una cornice arancione compare intorno all'immissione.

- Spostare il programma.

Il programma si trova sulla posizione desiderata.

# 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 arrostiti

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

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

## Scegliere la temperatura

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

## Selezionare la durata di cottura

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

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

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

## Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato al capitolo "Menù principale e sottomenù".

## Utilizzare Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

## Utilizzare Thermovent plus

Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore./ inferiore , 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 la torta negli stampi nel ripiano 1.
- 1 ripiano: introdurre pasticcini piani (p.es. biscotti) nel ripiano 2.
- 2 ripiani: introdurre la pietanza a seconda dell'altezza nei ripiani 1+3 o 2+3.

### Utilizzare Calore super./ inferiore

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 la torta negli stampi al ripiano 1.
- Introdurre pasticcini piani (p.es. biscotti) nel ripiano 2.

### Utilizzare Cottura intensa

Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

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 negli stampi al ripiano 1.

### Utilizzare Cottura delicata (Cottura delicata)

Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

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

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

### Utilizzare Microonde + Thermov. Plus

Sono particolarmente adatti stampi per le microonde, resistenti alle alte temperature (v. “Funzionamento con le microonde”, par. “Scelta delle stoviglie”) come p.es. stampi in vetro o ceramica termoresistente poiché le microonde penetrano questi materiali.

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

Utilizzando questa modalità, la durata di cottura si riduce.

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

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

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

## Consigli per la cottura

- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostitire la carne utilizzare un **recipiente di cottura chiuso** p.es. una casseruola. La carne internamente rimane succosa. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come sugo,
- Se si utilizza un **filo per arrosti oppure un sacchetto**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostitire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.
- **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrosti grandi e magri (2-3 kg) e pollo grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
- Durante l'arrostitura non versare troppi liquidi. Si comprometterebbe la **doratura** della carne. La doratura si ottiene al termine della durata di cottura. Si ottiene una doratura migliore della carne se a metà cottura si toglie il coperchio.
- Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, coprirla e lasciarla **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
- La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

- Rispettare le aree temperatura, le potenze delle microonde, 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.
- In caso di pezzi di carne che pesano più di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella. Il processo di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.
- Per arrostitire sulla griglia selezionare una temperatura di circa 20 °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 al capitolo "Menù principale e sottomenù".

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

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

## Utilizzare Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

## Utilizzare Thermovent plus o Arrostitire

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

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

Con la modalità Arrostitire  nel corso della fase di inizio arrostitura il vano cottura viene riscaldato dapprima a una temperatura di inizio arrostitura elevata (ca. 230 °C). Non appena viene raggiunta questa temperatura, il forno scende

autonomamente alla temperatura di cottura impostata (temperatura di continuazione arrostitura).

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

## Utilizzare Microonde + Thermov.

### Plus o Microonde + Arrostitire

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

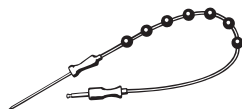
Utilizzare la modalità Microonde + Thermov. Plus  per riscaldare rapidamente e cuocere alimenti con contemporanea doratura. Con questa modalità si risparmiano tempo ed energia al massimo livello.

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

Se si utilizzano modalità con le microonde, si riduce la durata di cottura. Rispettare le indicazioni riportate nelle tabelle di cottura e nelle ricette quando si seleziona una potenza per le microonde.

- Utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde, resistenti alle alte temperature senza coperchio metallico (v. cap. "Scelta stoviglie per il funzionamento con le microonde").
- Introdurre la griglia con la leccarda in vetro o la leccarda in vetro al ripiano 1.

## Sonda termometrica



L'impiego della sonda termometrica consente di controllare con precisione i procedimenti di cottura.

### Funzionamento

La punta metallica della sonda viene inserita completamente nell'alimento fino all'impugnatura. La punta in metallo è dotata di un sensore che rileva la cosiddetta temperatura interna dell'alimento durante il procedimento di cottura. L'aumento della temperatura all'interno della pietanza indica il grado di cottura. Per ottenere un arrosto con cottura media o ben cotto, è sufficiente impostare una temperatura interna più bassa o più alta.

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

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

### Possibilità di utilizzo

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

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

- Arrostire
- Thermovent plus
- Calore super./ inferiore
- Microonde
- Microonde + Arrostire
- Microonde + Thermov. Plus

### Importanti indicazioni sull'uso

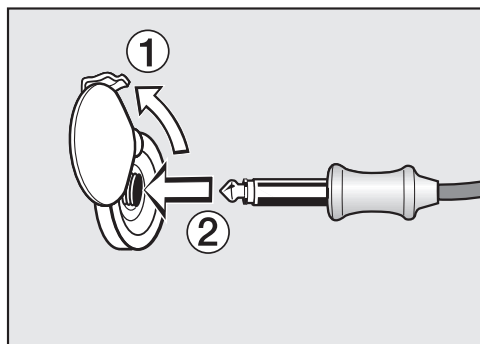
- La carne può essere posta in una pentola oppure sulla griglia con la leccarda in vetro a seconda della modalità.
- La punta in metallo della sonda viene inserita completamente nella pietanza fino all'impugnatura in modo che il sensore temperatura raggiunga il nucleo.
- Cuocendo pollame la zona più adatta per infilare la sonda è la parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.
- La punta della sonda non deve toccare l'osso e non deve essere introdotta in parti particolarmente grasse. Le parti grasse e le ossa possono causare lo spegnimento anticipato.
- Nel caso di carne ricca di venature di grasso selezionare il valore più alto del range di temperatura interna indicato nella tabella.
- Se si utilizza carta stagnola, sacchetti o filo per arrostiti, infilare la sonda termometrica attraverso la pellicola o la carta fino a raggiungere il centro della pietanza. La sonda può essere anche infilata nella carne e introdotta di seguito nella pellicola. Attenersi alle indicazioni del produttore delle pellicole.

### Utilizzare la sonda termometrica

- Inserire completamente la punta metallica della sonda nella pietanza fino all'impugnatura.

Per cuocere contemporaneamente numerosi pezzi di carne, infilare la sonda termometrica nel pezzo di carne più in alto.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.



- Inserire la spina della sonda nell'apposita presa fino a percepire chiaramente l'innesto.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità o il programma automatico.
- Impostare la temperatura e la temperatura interna se necessario.

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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

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

La sonda termometrica può diventare molto calda. È possibile bruciarsi con la sonda termometrica.

Indossare i guanti da cucina quando si estrae la sonda termometrica dalla boccola di allacciamento.

## ■ Selezionare Avvio alle.

L'ora della fine della cottura può essere approssimativamente stimata poiché la durata di un procedimento di cottura con la sonda termometrica corrisponde all'incirca alla durata di un procedimento senza la sonda.

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

## Indicazione durata residua

Se con un procedimento di cottura la temperatura impostata è superiore a 140 °C, dopo un determinato lasso di tempo appare la rimanente durata stimata del procedimento di cottura (tempo residuo).

La durata residua si ottiene dalla temperatura impostata di cottura, la temperatura interna impostata e l'aumento della temperatura interna.

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

Tutte le informazioni di durata residua vengono cancellate, se la temperatura di cottura o interna viene modificata oppure se viene selezionata un'altra modalità. Se lo sportello del forno è rimasto aperto a lungo, la durata residua viene ricalcolata.

## Avviare più tardi un procedimento di cottura con la sonda termometrica

L'avvio del procedimento può essere eventualmente posticipato.

# 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. Per preriscaldare selezionare una modalità **senza** le microonde. 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.
- Grigliare di norma sulla griglia.
- Spennellare la griglia con olio e sistemare gli alimenti da grigliare.

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

## Scegliere la temperatura

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

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

## Selezionare il livello di grill

Con le modalità Grill  e Microonde + Grill  selezionare tra i livelli 1–3.

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

## 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.
- Grigliare pezzi più spessi per ca. 7-9 minuti per lato.
- Grigliare arrosti per ca. 10 minuti per cm di diametro.
- Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.
- Per la **prova di cottura** premere con un cucchiaino sulla carne. In questo modo si comprende fino a che punto è cotta la carne.
- **al sangue/rosata**  
quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
- **cottura media**  
quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
- **ben cotta**  
quando la carne non rilascia liquido 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 al capitolo "Menù principale e sottomenù".

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

Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill.

Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

Se si utilizzano modalità con le microonde, si riduce la durata di cottura. Rispettare le indicazioni riportate nella tabella grill e nelle ricette quando si seleziona una potenza per le microonde.

### Utilizzare Grill ventilato o Microonde + Grill ventilato

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

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

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

### Utilizzare Grill o Microonde + Grill

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

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

## Pulizia e manutenzione

 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 pulire il forno 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 viene danneggiato dai prodotti per la pulizia del forno.

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

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

In determinate circostanze lo sporco molto ostinato potrebbe danneggiare il forno.

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

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

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

### Detergenti non idonei

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

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
  - prodotti anticalcare sul frontale
  - detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
  - detergenti contenenti solventi
  - prodotti per acciaio inossidabile
  - detergenti per lavastoviglie
  - detergenti per vetro
  - detergenti per piani cottura in vetroceramica
  - spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi)
  - gomme cancella-sporco
  - raschietti affilati in metallo
  - lana d'acciaio
  - prodotti meccanici usati per pulire determinati punti
  - spray per forno \*
  - pagliette in acciaio
- \* consentito per sporco ostinato su superfici in PerfectClean

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

Eliminare subito lo sporco.

Solo la leccarda in vetro è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.

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

Per una pulizia comoda si consiglia:

- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.
- Introdurre nel vano cottura un recipiente con dell'acqua e un po' di limone e farla cuocere per un paio di minuti in forno per neutralizzare eventuali cattivi odori.

### Rimuovere lo sporco normale

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

Non passare il vano cottura con un panno troppo umido altrimenti si rischia che il liquido penetri nelle fessure presenti.

### Rimuovere lo sporco normale

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

### Pulire la sonda termometrica

Non immergere la sonda termometrica in acqua o non lavarla in lavastoviglie altrimenti si danneggia.

Pulire la sonda termometrica solamente con un panno umido.

## Pulizia e manutenzione

### Rimuovere lo sporco ostinato

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

Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Utilizzare solo i prodotti e i mezzi descritti.

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

### Utilizzare un prodotto di pulizia per il forno

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

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

Non spruzzare lo spray sul cielo del vano cottura.

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

- Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

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

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

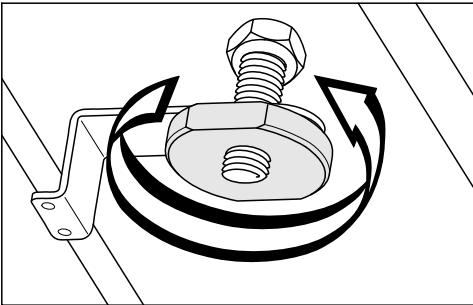
### Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill

Se il cielo del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza del Calore superiore/Grill. Pulire regolarmente il cielo del vano cottura con un panno umido o con una spugna.

 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.

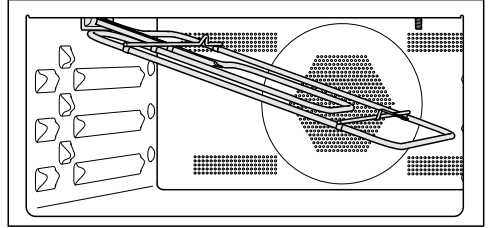
La base del vano cottura può graffiarsi a causa di un dado che cade. Come protezione disporre ad es. un panno da cucina sul fondo del vano cottura.



- Svitare il dado.

La resistenza Calore superiore/Grill si può danneggiare.

Non agire con forza quando si abbassa la resistenza Calore superiore/Grill.



- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill con cautela.

Il pannello superiore del cielo del vano può danneggiarsi.

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

I LED sul cielo del vano possono danneggiarsi.

Se possibile evitare di pulire i LED.

- Pulire il cielo del vano cottura con un panno umido o con una spugna.
- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto la resistenza Calore superiore/Grill.
- Applicare il dado e avvitarlo.

## Cosa fare se...

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

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

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

| Problema                                                                                                                                          | Causa e rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Il display rimane spento.</b>                                                                                                                  | È stata selezionata l'impostazione Orologio   Visualizzazione   Off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento.<br>■ Quando si accende il forno, compare il menù principale. Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione Orologio   Visualizzazione   On.                |
|                                                                                                                                                   | Il forno non è allacciato alla corrente elettrica.<br>■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa.<br>■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.                                           |
| <b>Non si sente alcun segnale acustico.</b>                                                                                                       | I segnali acustici sono spenti o impostati su un volume troppo basso.<br>■ Attivare i segnali acustici o aumentarne il volume con Impostazioni   Volume   Segnali acustici.                                                                                                                                                        |
| <b>Il forno non diventa caldo.</b>                                                                                                                | La modalità fiera è attiva.<br>È possibile selezionare voci del menù a display e tasti sensore ma il riscaldamento del vano cottura non funziona.<br>■ Disattivare la modalità fiera tramite Impostazioni   Rivenditori   Modalità fiera   Off.                                                                                    |
| <b>Il tasto sensore  lampeggia quando si accende il forno.</b> | Il forno non è ancora stato collegato a una rete WLAN. Il tasto sensore lampeggia per segnalare che è possibile effettuare la connessione in rete del forno utilizzando il tasto sensore. Dopo aver acceso e spento il forno più volte, il tasto sensore non lampeggia più, ma la funzione di connessione in rete è ancora attiva. |

| Problema                                                          | Causa e rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>È possibile avviare un procedimento di cottura.</b>            | Per un procedimento con microonde non è ancora stato chiuso lo sportello.<br>■ Verificare se lo sportello è chiuso correttamente.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                   | Per un procedimento con microonde non sono state impostate la potenza microonde o la durata cottura.<br>■ Controllare se sono state impostate la potenza delle microonde e la durata della cottura.                                                                                                                                                                                                |
|                                                                   | Per un procedimento con una modalità con le microonde non sono state immesse tutte le impostazioni necessarie.<br>■ Controllare se sono state impostate la potenza delle microonde, la durata di cottura e la temperatura.                                                                                                                                                                         |
| <b>I tasti sensore o il sensore di prossimità non reagiscono.</b> | È stata selezionata l'impostazione Display   QuickTouch   Off. In questo modo i tasti sensore e il sensore di prossimità reagiscono a forno spento.<br>■ Quando si accende il forno, i tasti sensore e il sensore di prossimità reagiscono. Se si desidera che i tasti sensore e il sensore di prossimità reagiscano anche con forno spento, selezionare l'impostazione Display   QuickTouch   On. |
|                                                                   | Le impostazioni per il sensore di prossimità sono disattivate.<br>■ Modificare le impostazioni per il sensore di prossimità tramite Impostazioni   Sensore di prossimità.                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                   | Il sensore di prossimità è difettoso.<br>■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                   | Il forno non è allacciato alla rete elettrica.<br>■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa.<br>■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.                                                                                                               |
|                                                                   | Se anche il display non reagisce, c'è un problema nell'elettronica.<br>■ Toccare il tasto on/off  finché il display si spegne e il forno si riavvia.                                                                                                                                                            |

## Cosa fare se...

| Problema                                                                                                                                                                                                                           | Causa e rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Blocco accensione  <b>appare quando si accende il display.</b>                                                                                    | Il blocco accensione  è attivo.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura toccando il simbolo  per almeno 6 secondi.</li> <li>■ Se si vuole spegnere il blocco accensione in modo permanente, selezionare l'impostazione Sicurezza   Blocco accensione    Off.</li> </ul> |
| <b>A display compare</b> Interruzione corrente elettrica. Il procedimento è stato interrotto..                                                                                                                                     | La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un processo di cottura in corso si è quindi interrotto.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner e riaccendere il forno.</li> <li>■ Riavviare il procedimento di cottura.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>A display compare</b> 12:00.                                                                                                                                                                                                    | La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 150 ore.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reimpostare l'ora e la data.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>A display compare</b> È stata raggiunta la durata massima di funzionamento.                                                                                                                                                     | Il forno è rimasto in funzione per un periodo lungo non consueto. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confermare con OK.</li> </ul> <p>Successivamente il forno è di nuovo pronto per l'impiego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Guasto <b>e un codice guasto non riportato qui compaiono a display.</b>                                                                                                                                                            | Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Se lo sportello viene aperto nel corso di un procedimento di cottura con la modalità Microonde</b>  , <b>non si percepisce alcun rumore.</b> | Non si tratta di un guasto. Se nel corso di un procedimento di cottura con la modalità Microonde  viene aperto lo sportello, l'interruttore contatto sportello disattiva le microonde e attiva la ventola di raffreddamento a basso regime.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.</b>                                                                                                                                                        | Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa (v. cap. "Impostazioni", par. "Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento").                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Problema                                                                                               | Causa e rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Durante un procedimento con le microonde si sente un rumore strano.</b>                             | Durante un procedimento di cottura con microonde sono state usate stoviglie di metallo.<br>■ Controllare se l'uso di stoviglie in metallo causa la generazione di scintille (v. cap. "Stoviglie adatte alle microonde", par. "Scelta delle stoviglie").                                                                                                                                      |
|                                                                                                        | Durante un procedimento di cottura con le microonde, le pietanze sono state coperte con carta stagnola.<br>■ Rimuovere eventualmente la copertura.                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                        | Durante un procedimento di cottura con microonde è stata usata la griglia.<br>■ Per procedimenti di cottura con microonde usare sempre la leccarda in vetro.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <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.<br>■ Riaccendere il forno.                                                                                                                                                                    |
| <b>La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.</b> | La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta.<br>■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                        | Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta.<br>■ 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.                                                                                                                                                |
| <b>Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.</b>                           | È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato.<br>■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il livello corretti.                                                                                                                                 |
|                                                                                                        | Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità. Stampi chiari, riflettenti e dalle pareti sottili non sono particolarmente adatti. Essi riflettono l'irradiazione di calore del forno. Per questo il calore può raggiungere con meno intensità le pietanze e si ottiene quindi una doratura non uniforme o debole nello stampo.<br>■ Utilizzare stampi scuri, opachi. |

## Cosa fare se...

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

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

### Contatti in caso di guasto

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

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

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

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

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

### Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

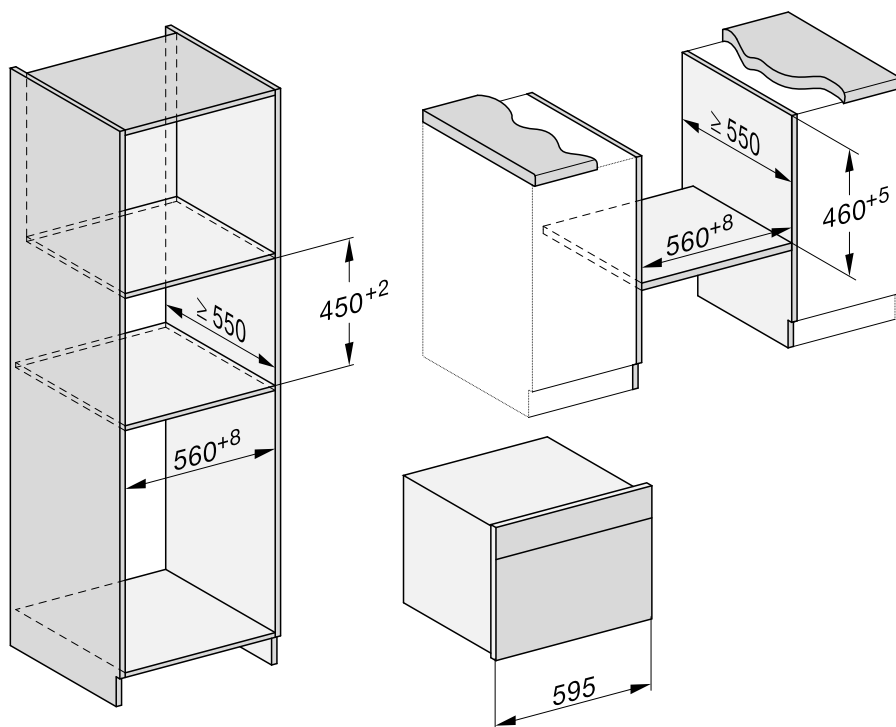
# Installazione

## Misure d'incasso

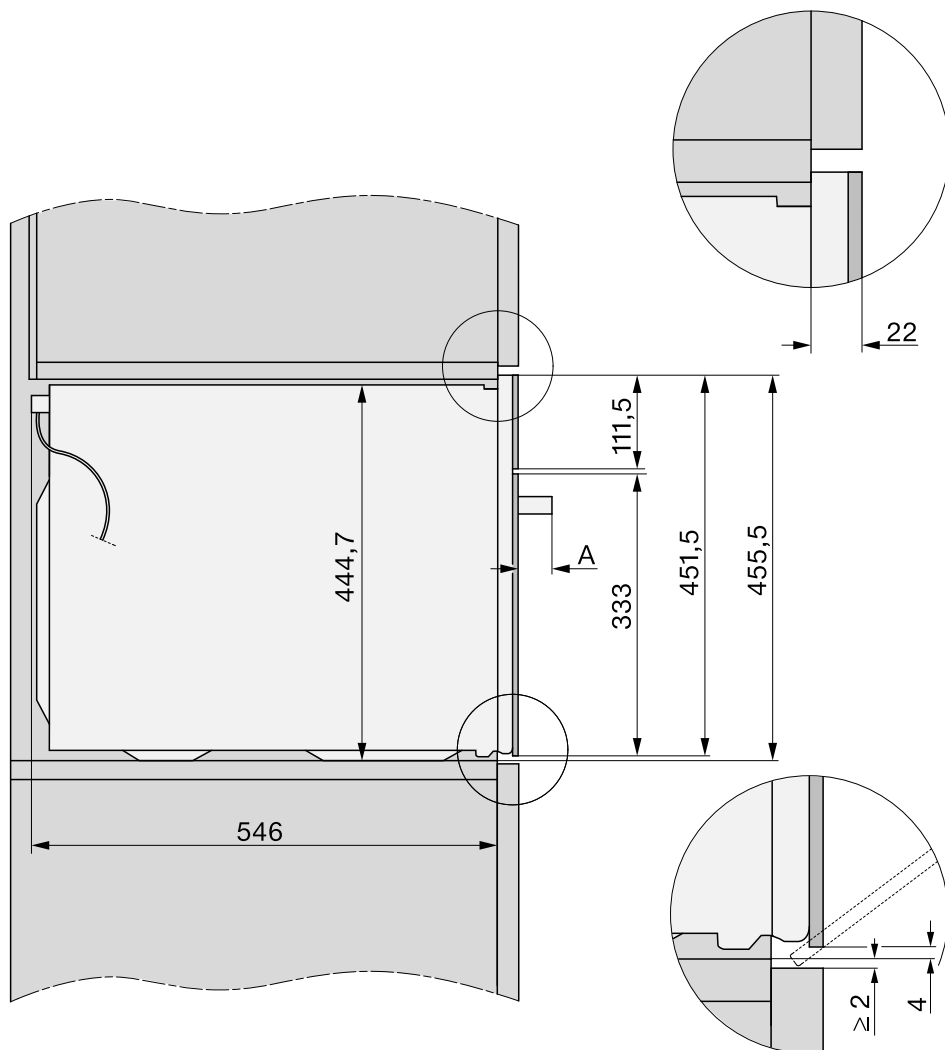
Le misure sono espresse in mm.

### Incasso in un mobile colonna o base

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



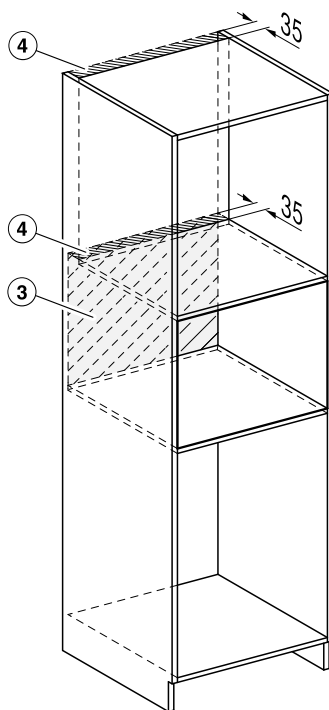
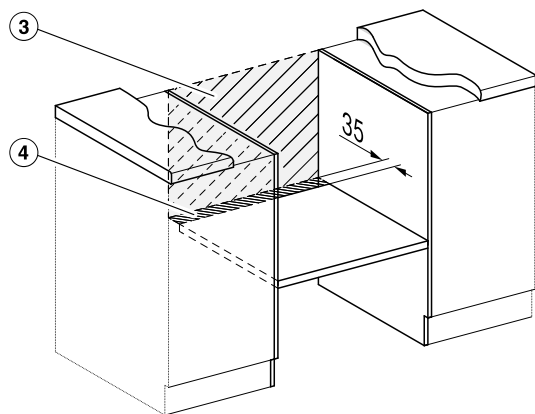
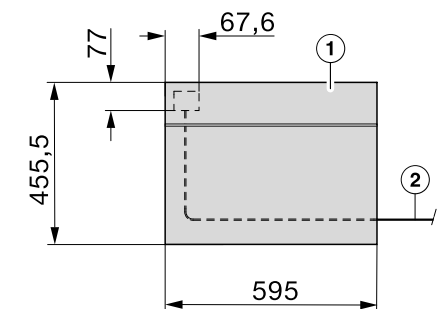
## Vista laterale



**A** 47 mm

# Installazione

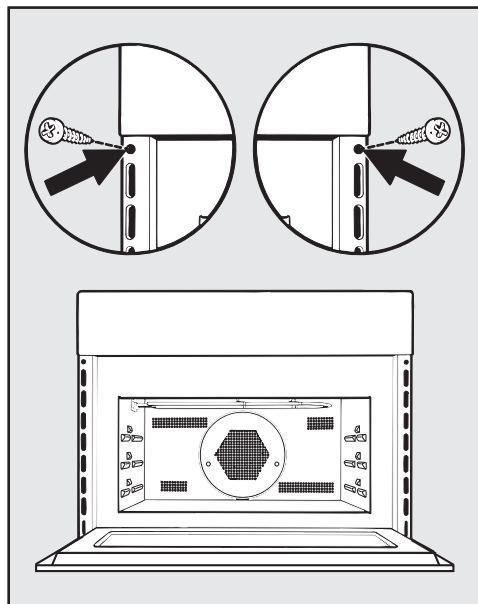
## Allacciamenti e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Lunghezza cavo di alimentazione = 2.000 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm<sup>2</sup>

## Montare il forno

- Allacciare il forno alla rete elettrica.
- Spingere il forno nel mobile base e registrarne la posizione.



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

## Allacciamento elettrico

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione elettrica e spina per corrente alternata 230 V, 50 Hz.

La protezione deve essere di almeno 16 A.

L'apparecchio può essere allacciato solo a una regolamentare presa elettrica schuko installata. L'impianto elettrico deve essere realizzato a regola d'arte VDE 0100.

Posizionare l'apparecchio in modo che la spina elettrica sia facilmente raggiungibile.

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

Quali dispositivi di separazione valgono interruttori accessibili con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm. Ad es. interruttori di sicurezza LS, fusibili e teleinteruttori (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)

In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione elettrica deve essere installato un cavo di rete da parte dell'assistenza tecnica Miele.

Questo forno combinato con microonde soddisfa le esigenze degli standard europei EN 55011. Il prodotto è classificato conformemente agli standard come apparecchio del gruppo 2, classe B.

Gruppo 2 significa che l'apparecchio genera per la sua tipologia energia ad alta frequenza sotto forma di onde elettromagnetiche per cuocere e riscaldare alimenti.

La classe B indica che l'apparecchio è adatto per l'uso in ambiente domestico.

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 si-

# Installazione

---

stema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o simili.

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.

## Impasto soffice

| Dolci/Prodotti da forno<br>(accessori)                                            |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| muffin                                                                            |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
|                                                                                   |               | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
| Small cake (1 leccarda in vetro)*                                                 |               | 150                                                                                                                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
|                                                                                   |               | 170 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      | –  |
| Small cake (2 leccarde in vetro)*                                                 |               | 140                                                                                                                                                                                 | –                                                                                 | 2+3                                                                                                         | 35–45                                                                                      | –  |
| Torta Margherita (stampo a cassetta, 30 cm)                                       |  <sup>1</sup> | 160–170 + 80                                                                                                                                                                        | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
|                                                                                   |               | 150–160                                                                                                                                                                             | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                      | –  |
| Ciambellone (stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm)                   |  <sup>1</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                      | –  |
| Torta marmorizzata, alle noci (stampo a cassetta, 30 cm)                          |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 65–75                                                                                      | –  |
|                                                                                   |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 65–75                                                                                      | –  |
| Torta marmorizzata, alle noci (stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm) |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
|                                                                                   |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 65–75                                                                                      | –  |
| Torta alla frutta (1 leccarda in vetro)                                           |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 50–60                                                                                      | –  |
|                                                                                   |               | 160–170                                                                                                                                                                             | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
| Torta alla frutta (tortiera a cerniera, Ø 26 cm)                                  |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
|                                                                                   |               | 165–175 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                      | –  |
| Base per torta (stampo adatto, Ø 28 cm)                                           |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
|                                                                                   |               | 170–180 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                      | –  |

 Modalità,  Temperatura,  Potenza microonde,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura,  Crisp function,  Thermovent plus,  Calore super./ inferiore,  Microonde + Thermov. Plus, ✓ on, – off

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

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

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

# Tabelle per la cottura

## Impasto lavorato

| Dolci/Prodotti da forno (accessori)                         |  |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min] | CF |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pasticcini (1 leccarda in vetro)                            |  | 140–150                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                   | –  |
|                                                             |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 10–20                                                                                   | –  |
| Biscotti di pasta frolla (1 leccarda in vetro)*             |  | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                   | –  |
|                                                             |  | 160 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                   | –  |
| Biscotti di pasta frolla (2 leccarde in vetro)*             |  | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2+3                                                                                                         | 45–55 <sup>2</sup>                                                                      | –  |
| Base per torta (stampo adatto, Ø 28 cm)                     |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                   | –  |
|                                                             |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–30                                                                                   | –  |
| Torta di ricotta (tortiera a cerniera, Ø 26 cm)             |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 90–100                                                                                  | –  |
|                                                             |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                   | –  |
| Apple Pie (torta di mele) (tortiera a cerniera, Ø 20 cm)*   |  | 160                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 110–120                                                                                 | –  |
|                                                             |  | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                   | –  |
| Torta di mele ricoperta (tortiera a cerniera, Ø 26 cm)      |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                   | –  |
|                                                             |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                   | –  |
| Torta alla frutta con glassa (tortiera a cerniera, Ø 26 cm) |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                   | –  |
|                                                             |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                   | –  |
| Torta alla frutta con glassa (1 leccarda in vetro)          |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 50–60                                                                                   | –  |
| Crostata dolce (1 leccarda in vetro)                        |  | 230–240 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                   | ✓  |

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Thermovent plus,  Calore super./ inferiore,  Cottura intensa, ✓ on, – off

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

<sup>1</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

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

## Impasto al lievito

| Dolci/Prodotti da forno (accessori)                              |  |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gugelhupf (ciambellone) (stampo per ciambellone, Ø 24 cm)        |  | 140–150                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
|                                                                  |  | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                      | –  |
| Christstollen (dolce tipico natalizio) (1 leccarda in vetro)     |  | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                      | –  |
|                                                                  |  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
| Torta sbrisolona con/senza frutta (1 leccarda in vetro)          |  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                      | –  |
|                                                                  |  | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | –  |
| Torta alla frutta (1 leccarda in vetro)                          |  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                      | –  |
|                                                                  |  | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
| Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 leccarda in vetro) |  | 160–170 <sup>1</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      | –  |
| Pane bianco (senza stampo) (1 leccarda in vetro)                 |  | 180–190                                                                                                                                                                             | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
| Pane bianco (stampo a cassetta, 30 cm)                           |  | 190–200                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                      | –  |
| Pane integrale (stampo a cassetta, 30 cm)                        |  | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                      | –  |
| Lievitazione impasto (fondina)                                   |  | 30                                                                                                                                                                                  | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 30                                                                                         | –  |

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Thermovent plus,  Calore super./ inferiore,  Microonde + Thermov. Plus, ✓ on, – off

<sup>1</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

## Impasto olio e ricotta

| Dolci/Prodotti da forno (accessori)                              |  |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Torta alla frutta (1 leccarda in vetro)                          |  | 160–170                                                                                                                                                                                 | ✓                                                                                   | 2                                                                                                             | 40–50                                                                                        | –  |
|                                                                  |  | 170–180 + 150                                                                                                                                                                           | –                                                                                   | 2                                                                                                             | 25–35                                                                                        | –  |
| Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 leccarda in vetro) |  | 160–170                                                                                                                                                                                 | ✓                                                                                   | 2                                                                                                             | 20–30                                                                                        | –  |

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Thermovent plus,  Microonde + Thermov. Plus, ✓ on, – off

# Tabelle per la cottura

## Impasto per Pan di Spagna

| Dolci/Prodotti da forno (accessori)                           |  |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min] | CF |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Disco di Pan di Spagna (2 uova, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                   | –  |
| Disco di Pan di Spagna (4 uova, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 25–35                                                                                   | –  |
| Pan di Spagna leggero (tortiera a cerniera, Ø 26 cm)*         |  | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                   | –  |
|                                                               |  | 150–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–45                                                                                   | –  |
| Pan di Spagna (1 leccarda in vetro)                           |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 15–25                                                                                   | –  |

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Calore super./ inferiore,  Thermovent plus, ✓ on, – off

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

<sup>1</sup> In generale si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti appena trascorso il minor tempo indicato.

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

## Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

| Dolci/Prodotti da forno (accessori)               |    |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min] | CF |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Bignè (1 leccarda in vetro)                       |    | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                   | –  |
| Saccottini di pasta sfoglia (1 leccarda in vetro) |    | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 15–25                                                                                   | –  |
| Amaretti (1 leccarda in vetro)                    |    | 120–130 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 28–38                                                                                   | –  |
| Meringhe (1 leccarda in vetro, 6 pezzi da Ø 6 cm) |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 120–150                                                                                 | –  |

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Thermovent plus,  Calore super./ inferiore, ✓ on, – off

<sup>1</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

## Sfizioosità salate

| Pietanza<br>(accessori)                                               |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> | <br>[min] | CF |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Crostata salata (1 leccarda in vetro)                                 |               | 240–250 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 35–45                                                                                      | ✓  |
| Tortino alle cipolle (1 leccarda in vetro)                            |               | 180–190 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                      | –  |
|                                                                       |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 30–40                                                                                      | –  |
| Pizza, impasto al lievito (1 leccarda in vetro)                       |               | 160–170 + 80                                                                                                                                                                        | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                      | –  |
|                                                                       |               | 180–190 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                      | ✓  |
| Pizza, impasto di olio e ricotta (1 leccarda in vetro)                |               | 150–160                                                                                                                                                                             | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                      | –  |
|                                                                       |               | 190–200 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                      | ✓  |
| Toast* (griglia)                                                      |  <sup>1</sup> | 3 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                              | 2–4                                                                                        | –  |
| Pietanza dorata/gratinata, p.es. toast (griglia su leccarda in vetro) |  <sup>1</sup> | 3                                                                                                                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 5–9                                                                                        | –  |
| Verdure grigliate (griglia su leccarda in vetro)                      |  <sup>1</sup> | 3 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                              | 10–12 <sup>4</sup>                                                                         | –  |
|                                                                       |               | 210–220 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 8–10 <sup>4</sup>                                                                          | –  |

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Calore super./ inferiore,  Microonde + Thermov. Plus,  Cottura intensa,  Thermovent plus,  Grill,  Grill ventilato, ✓ on, – off

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

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

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze.

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

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

# Tabelle per la cottura

## Manzo

| Pietanza<br>(accessori)                                 |               | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> | <br>[min] | <br>[°C] |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brasato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)   |  <sup>2</sup> | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 120–130 <sup>6</sup>                                                                       | –                                                                                          |
| Filetto di manzo, ca. 1 kg <sup>1</sup>                 |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>4</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                              | 30–70                                                                                      | 45–75                                                                                      |
| Filetto di manzo "al sangue", ca. 1 kg <sup>1</sup>     |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 65–75                                                                                      | 45–48                                                                                      |
| Filetto di manzo "media cottura", ca. 1 kg <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 70–80                                                                                      | 54–57                                                                                      |
| Filetto di manzo, "ben cotto", ca. 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 110–120                                                                                    | 63–66                                                                                      |
| Roastbeef, ca. 1 kg <sup>1</sup>                        |  <sup>2</sup> | 180–200 <sup>4</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 35–75                                                                                      | 45–75                                                                                      |
| Roastbeef "al sangue", ca. 1 kg <sup>1</sup>            |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 40–50                                                                                      | 45–48                                                                                      |
| Roastbeef "media cottura", ca. 1 kg <sup>1</sup>        |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 75–85                                                                                      | 54–57                                                                                      |
| Roastbeef "ben cotto", ca. 1 kg <sup>1</sup>            |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 110–120                                                                                    | 63–66                                                                                      |
| Burger <sup>*1</sup>                                    |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>                                                                            | –                                                                                 | 2                                                                                              | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>7</sup>                                                           | –                                                                                          |
| Polpette <sup>1</sup>                                   |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>                                                                            | –                                                                                 | 2                                                                                              | 1: 10–15<br>2: 5–10 <sup>7</sup>                                                           | –                                                                                          |

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Thermovent plus,  Calore super./ inferiore,  Applicazione speciale Cottura a basse temperature,  Grill, ✓ on, – off

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

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

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

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

<sup>4</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze.

<sup>5</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi le pietanze.

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

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

## Vitello

| Pietanza<br>(accessori)                                   |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup><br>1 | <br>[min] | <br>[°C] |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brasato di vitello, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio) |  <sup>2</sup> | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                   | 120–130 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                          |
|                                                           |  <sup>2</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                   | 80–90 <sup>4</sup>                                                                         | –                                                                                          |
| Filetto di vitello, ca. 1 kg (leccarda in vetro)          |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                   | 20–50                                                                                      | 45–75                                                                                      |
| Filetto di vitello "rosato", ca. 1 kg <sup>1</sup>        |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                                   | 50–60                                                                                      | 45–48                                                                                      |
| Filetto di vitello "cottura media", ca. 1 kg <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                                   | 80–90                                                                                      | 54–57                                                                                      |
| Filetto di vitello "ben cotto", ca. 1 kg <sup>1</sup>     |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                                   | 85–95                                                                                      | 63–66                                                                                      |
| Sella di vitello "rosata", ca. 1 kg <sup>1</sup>          |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                                   | 80–90                                                                                      | 45–48                                                                                      |
| Sella di vitello "cottura media", ca. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                                   | 120–130                                                                                    | 54–57                                                                                      |
| Sella di vitello "ben cotta", ca. 1 kg <sup>1</sup>       |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                                   | 140–150                                                                                    | 63–66                                                                                      |

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Thermovent plus,  Calore super./ inferiore,  Microonde + Thermov. Plus,  Applicazione speciale Cottura a basse temperature, ✓ on, – off

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

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

<sup>3</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

<sup>4</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 60 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

# Tabelle per la cottura

## Maiale

| Pietanza<br>(accessori)                                                 |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> | <br>[min] | <br>[°C] |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1 kg (casseruola con coperchio) |  <sup>1</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 80–90 <sup>5</sup>                                                                         | 80–90                                                                                      |
|                                                                         |               | 170–180                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 100–110 <sup>5</sup>                                                                       | 80–90                                                                                      |
| Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg (casseruola)                     |  <sup>1</sup> | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 70–80 <sup>6</sup>                                                                         | 80–90                                                                                      |
|                                                                         |               | 170–180                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 100–110 <sup>6</sup>                                                                       | 80–90                                                                                      |
| Filetto di maiale, ca. 350 g (griglia su leccarda in vetro)             |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                              | 60–120                                                                                     | 60–75                                                                                      |
| Costolette affumicate, ca. 1 kg (leccarda in vetro)                     |               | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                              | 40–50                                                                                      | 63–68                                                                                      |
| Polpettone, ca. 1 kg (leccarda in vetro)                                |               | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                              | 35–45 <sup>6</sup>                                                                         | 80–85                                                                                      |
|                                                                         |               | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 60–70 <sup>6</sup>                                                                         | 80–85                                                                                      |
| Pancetta/bacon (griglia su leccarda in vetro)                           |  <sup>3</sup> | 3 <sup>4</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                              | 5–10                                                                                       | –                                                                                          |
| Salsiccia (griglia su leccarda in vetro)                                |  <sup>3</sup> | 3 <sup>4</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                              | 15–20 <sup>7</sup>                                                                         | –                                                                                          |

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Microonde + Arrostire,  Calore super./ inferiore,  Applicazione speciale  
Cottura a basse temperature,  Microonde + Thermov. Plus,  Grill, ✓ on, – off

- 1 Utilizzare stoviglie resistenti alle microonde.
- 2 Rosolare dapprima la carne in padella.
- 3 Selezionare il livello grill indicato.
- 4 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.
- 5 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 60 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 6 Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- 7 Voltare la pietanza a metà cottura.

## Agnello, selvaggina

| Pietanza<br>(accessori)                                               |              | +<br>[°C] + [W]      |   | <br>[min] | <br>[min]            | <br>[°C] |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|---|-----------|----------------------|----------|
| Coscia di agnello con osso,<br>ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)  |              | 170–180 + 80         | ✓ | 1         | 100–120 <sup>3</sup> | 64–82    |
|                                                                       |              | 180–190              | ✓ | 1         | 110–120 <sup>3</sup> | 64–82    |
| Sella di agnello disossata (griglia<br>su leccarda in vetro)          | <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup> | – | 1         | 15–40                | 53–80    |
|                                                                       | <sup>1</sup> | 95–100               | – | 1         | 35–90                | 53–68    |
| Sella di cervo disossata (casseruola)                                 | <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup> | – | 1         | 45–75                | 60–81    |
| Sella di capriolo disossata (leccarda in vetro)                       | <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup> | – | 1         | 20–40                | 60–81    |
| Coscia di cinghiale disossata,<br>ca. 1 kg (casseruola con coperchio) | <sup>1</sup> | 180–190              | ✓ | 1         | 90–120 <sup>3</sup>  | 80–90    |

Modalità, Temperatura, Booster, <sup>3</sup> Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Microonde + Arrostire, Calore super./ inferiore, Applicazione speciale  
Cottura a basse temperature, Arrostire, ✓ on, – off

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

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze.

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

# Tabelle per la cottura

## Pollame, pesce

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

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Arrostire,  Microonde + Arrostire,  Grill ventilato,  Microonde + Grill ventilato,  Microonde + Thermov. Plus,  Calore super./ inferiore, ✓ on, – off

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

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

<sup>2</sup> Accendere Crisp function.

<sup>3</sup> Voltare la pietanza a metà cottura.

<sup>4</sup> Irrorare con ca. 0,5 l di liquidi dopo 30 minuti.

## Pietanze test secondo EN 60350-1

| Pietanze test (accessori)                                                                      |               |  [°C] |  |  <sup>3</sup> |  [min] | CF |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Small cake (1 leccarda in vetro <sup>1</sup> )                                                 |               | 150                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | —  |
|                                                                                                |               | 170 <sup>5</sup>                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                   | —  |
| Small cake (2 leccarde in vetro <sup>1</sup> )                                                 |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2+3                                                                                            | 35–45                                                                                   | —  |
| Biscotti di pasta frolla (1 leccarda in vetro <sup>1</sup> )                                   |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                              | 40–50                                                                                   | —  |
|                                                                                                |               | 160 <sup>5</sup>                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                   | —  |
| Biscotti di pasta frolla (2 leccarde in vetro <sup>1</sup> )                                   |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2+3                                                                                            | 45–55 <sup>7</sup>                                                                      | —  |
| Apple Pie (torta di mele) (griglia <sup>1</sup> , tortiera a cerniera, <sup>2</sup> , Ø 20 cm) |               | 160                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                              | 110–120                                                                                 | —  |
|                                                                                                |               | 180                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                              | 80–90                                                                                   | —  |
| Pan di Spagna leggero (griglia <sup>1</sup> , tortiera a cerniera, <sup>2</sup> , Ø 26 cm)     |               | 180–190 <sup>5</sup>                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                   | —  |
|                                                                                                |  <sup>3</sup> | 150–180 <sup>5</sup>                                                                   | —                                                                                 | 1                                                                                              | 20–45                                                                                   | —  |
| Toast (griglia <sup>1</sup> )                                                                  |  <sup>4</sup> | 3 <sup>6</sup>                                                                         | —                                                                                 | 2                                                                                              | 2–4                                                                                     | —  |
| Carne di maiale (griglia <sup>1</sup> su leccarda in vetro <sup>1</sup> )                      |  <sup>4</sup> | 3 <sup>6</sup>                                                                         | —                                                                                 | 2                                                                                              | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>8</sup>                                                        | —  |

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Thermovent plus,  Calore super./ inferiore,  Grill, ✓ on, — off

<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 trascorso il minor tempo indicato.

<sup>4</sup> Selezionare il livello grill indicato.

<sup>5</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze.

<sup>6</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi le pietanze.

<sup>7</sup> Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

<sup>8</sup> Voltare la pietanza se è sufficientemente dorata (1: durata grill lato 1, 2: durata grill lato 2).

## Indicazioni per organismi di controllo

### Pietanze test secondo EN 60705 (modalità microonde )

| Pietanze test                       |  |  [W] |  [min] |  <sup>2</sup> [min] | Osservazioni <sup>3)</sup>                                                                                                            |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Crema all'uovo, 1000 g              |  | 600<br>+<br>450                                                                       | 6<br>+<br>15–18                                                                         | 120                                                                                                  | Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 250 mm x 250 mm, cuocere senza coperchio                                              |
| Torta Margherita, 475 g             |  | 450                                                                                   | 8–11                                                                                    | 5                                                                                                    | Recipienti v. norme, diametro esterno sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio                                             |
| Carne macinata, 900 g               |  | 600<br>+<br>450                                                                       | 8<br>+<br>12                                                                            | 5                                                                                                    | Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 250 mm x 124 mm, cuocere senza coperchio                                              |
| Gratin di patate, 1100 g            |  | 300<br>+<br>170 °C                                                                    | 25–35                                                                                   | 5                                                                                                    | Recipienti v. norme, diametro esterno sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio                                             |
| Pollo, 1200 g                       |  | 150<br>+<br>200 °C                                                                    | 45–55 <sup>1</sup>                                                                      | 2                                                                                                    | Introdurre insieme griglia e leccarda in vetro, disporre dapprima il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso sulla griglia |
| Scongellare carne (macinata), 500 g |  | Carne \ 500 g                                                                         | 16–18 <sup>1</sup>                                                                      | 10                                                                                                   | Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio                                                                                       |
|                                     |  | 150                                                                                   | 16–19 <sup>1</sup>                                                                      | 10                                                                                                   | Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio                                                                                       |
| Lamponi, 250 g                      |  | Frutta \ 250 g                                                                        | ca. 8                                                                                   | 3                                                                                                    | Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio                                                                                       |
|                                     |  | 150                                                                                   | 6–8                                                                                     | 3                                                                                                    | Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio                                                                                       |

 Modalità,  Potenza microonde,  Tempo di scongelamento o durata di cottura,  Tempo di compensazione,  Microonde,  Microonde + Thermov. Plus,  Microonde + Grill ventilato,  Applicazione speciale Scongela

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

<sup>2</sup> Lasciare le pietanze a temperatura ambiente durante il tempo di compensazione affinché la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti.

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

|                                                                       |                     |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 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.

### Diritti d'autore e licenze

Per usare e gestire il prodotto, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questo software/queste 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 prodotto contiene componenti di sistema che vengono consegnate alle condizioni di licenza previste da Open Source. È possibile consultare le componenti Open Source, i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza di volta in volta in vigore e le eventuali ulteriori informazioni nel prodotto su Impostazioni | Informazioni legali | Licenze Open Source. Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

Il prodotto contiene in particolare componenti software che vengono concesse in licenza dai titolari dei diritti di cui alla GNU General Public License, versione 2, oppure alla GNU Lesser General Public License, Versione 2.1. Per un periodo di minimo 3 anni dall'acquisto ovvero dalla consegna del prodotto Miele offre a voi o a terzi la messa a disposizione su un supporto dati (CD-ROM, DVD o chiavetta USB) di una copia leggibile a macchina del codice sorgente delle componenti Open Source contenute nel prodotto che vengono concesse in licenza alle condizioni di cui alla GNU General Public License, versione 2, oppure alla GNU Lesser General Public License, versione 2.1. Per ricevere questo codice sorgente, vi invitiamo a contattarci tramite e-mail ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) o all'indirizzo sotto riportato indicando il nome del prodotto, il numero di serie e la data d'acquisto:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Segnaliamo la garanzia limitata a favore dei titolari dei diritti di cui alle condizioni della GNU General Public License, versione 2, e della GNU Lesser Public License, versione 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

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 7840 BM

it-IT

M.-Nr. 11 196 661 / 01