

Istruzioni d'uso e di montaggio

Forno



Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e montaggio prima di posizionamento – installazione – messa in funzione. Si evitano così danni a sé stessi e altre persone.

Indice

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	6
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	14
Consigli per risparmiare energia elettrica	15
Panoramica	17
Dispositivi di comando	18
Tasto On/Off	19
Display	19
Tasti sensore	19
Simboli	21
Norme operative	22
Selezionare la voce menù.....	22
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione	22
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti	22
Selezionare modalità di cottura o funzione	23
Immettere cifre	23
Attivare MobileStart.....	23
Dotazione	24
Targhetta dati	24
Contenuto della fornitura	24
Accessori in dotazione e acquistabili	24
Dispositivi di sicurezza	28
Superfici trattate con PerfectClean.....	28
Accessori adatti alla pulizia pirolitica.....	29
Prima messa in funzione	30
Miele@home	30
Impostazioni base	31
Riscaldare il forno per la prima volta e risciacquare il sistema di evaporazione....	32
Impostazioni	34
Le diverse impostazioni	34
Accedere al menù "Impostazioni"	36
Lingua 	36
Orologio	36
Luce forno.....	36
Display	37
Volume	37
Unità di misura.....	38
Booster	38
Temperature proposte	38
Raccomandazione pirolisi	38
Ventola raffredd. prolung.	38
Sicurezza.....	38
Miele@home	39
Eseguire Scan & Connect	40

Comando remoto	40
Attivare MobileStart.....	40
Remote update	40
Versione software.....	41
Rivenditori.....	41
Impostazioni di serie.....	41
Ore di esercizio	41
Menù principale e menù secondari.....	42
Uso	43
Uso semplice	43
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura	43
Modificare la temperatura	43
Impostare le durate di cottura	43
Modificare le durate di cottura impostate	44
Cancellare le durate di cottura impostate	44
Interrompere il procedimento di cottura.....	44
Preriscaldare il vano cottura	44
Booster.....	45
Timer	45
Informazioni utili.....	47
Cottura con vapore.....	47
Avviare il procedimento di cottura con Cottura con vapore	47
Evapor. acqua residua	49
Cuocere.....	50
Suggerimenti per cuocere	51
Indicazioni relative alle tabelle di cottura	51
Indicazioni relative alle modalità.....	51
Arrostire	52
Consigli per arrostire le pietanze	52
Indicazioni relative alle tabelle di cottura	53
Indicazioni relative alle modalità.....	53
Grigliare.....	54
Consigli per grigliare	54
Indicazioni relative alle tabelle di cottura	55
Indicazioni relative alle modalità.....	55
Scongelare.....	56
Cottura a bassa temperatura	56
Sterilizzare	57
Essiccazione.....	59
Riscaldare le stoviglie	59
Prodotti surgelati/piatti pronti	60

Indice

Programmi automatici	60
Categorie.....	60
Utilizzare i programmi automatici.....	60
Informazioni per l'uso.....	61
Tabelle di cottura	62
Impasto soffice	62
Impasto per torte.....	62
Impasto al lievito.....	64
Impasto con olio/ricotta	65
Impasto per pan di Spagna	65
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe	66
Sfizioosità salate	66
Manzo.....	67
Vitello.....	68
Maiale.....	69
Agnello, selvaggina	70
Pollame, pesce	71
Pulizia e cura	72
Detersivi non idonei	72
Rimuovere lo sporco normale.....	73
Eliminare i residui tenaci di sporco (guide estraibili FlexiClip escluse)	73
Vano cottura.....	73
Pulire il vano cottura a mano.....	73
Pulire il vano cottura con Pirolisi.....	74
Decalcificazione.....	76
Smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip.....	79
Abbassare il corpo termico superiore/grill.....	79
Sportello	80
Smontare lo sportello.....	80
Smontare le diverse parti dello sportello	81
Montare lo sportello.....	84
Risoluzione dei problemi	86
Indicazioni sul display	86
Comportamento inaspettato	87
Risultato non soddisfacente	89
Rumori insoliti	90
Assistenza tecnica	91
Contatti in caso di guasti.....	91
Garanzia	91

Installazione	92
Dimensioni incasso	92
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-60	92
Vista laterale	93
Allacciamenti e aerazione H xxxx-60	94
Incassare il forno	95
Allacciamento elettrico	96
Schema di allacciamento	97
Dati per gli istituti di controllo	98
Pietanze test conformi a EN 60350-1	98
Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1	99
Scheda per forni a uso domestico	99
Dati tecnici	100
Dichiarazione di conformità	100
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione	100

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

Ai sensi della norma IEC/EN 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione del forno nonché le indicazioni sulla sicurezza e le avvertenze.

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

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio. Potrebbe servire a un altro utente.

Uso corretto

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

Sorvegliare i bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire ai bambini di poter accendere il forno da soli.
- ▶ Tenere lontano dal forno i bambini al di sotto degli 8 anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzi con più di 8 anni possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno. Non permettere loro di giocare con il forno.
- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (ad es. pelli-cole) oppure infilarlo in testa e soffocare.
Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.
- ▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto agli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno diventano caldi.
Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in funzione.
- ▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto agli adulti. Durante la pulizia pirolitica il forno si riscalda molto di più rispetto al funzionamento normale.
Impedire ai bambini di toccare il forno durante la pulizia pirolitica.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono ferirsi quando lo sportello è aperto.
Impedire ai bambini di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

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

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

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

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

► La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia rispettata. In caso di dubbio, far controllare l'impianto da un elettricista qualificato.

► I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbio consultare un elettricista qualificato.

► Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Non utilizzarle per collegare il forno alla corrente elettrica.

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

► Questo forno non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

► Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento del forno. Non aprire mai l'involucro del forno.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- Se eventuali riparazioni del forno non vengono eseguite da un'assistenza tecnica autorizzata da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- Solo con pezzi di ricambio originali, Miele garantisce di poter soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- Nel caso di un forno senza cavo di alimentazione, deve essere installato un cavo di alimentazione speciale dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito solo dall'assistenza tecnica autorizzata Miele con un cavo di alimentazione speciale.
- Per i lavori di installazione e manutenzione o nel caso di interventi, il forno dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica, ad es. se la luce del vano cottura è difettosa. Accertarsene nel modo seguente:
 - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare e rimuovere dalla sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
 - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo di alimentazione.
- Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (ad es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel vano d'incasso). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. forni a combustibile solido).
- Se il forno è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai l'anta mentre si utilizza il forno. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. In questo modo si potrebbero danneggiare il forno, il vano d'incasso e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Uso corretto

► Pericolo di ferirsi con le superfici calde. Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura, gli accessori e la pietanza.

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



► Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello del forno per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento spegnendo il forno e staccando la spina elettrica. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

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

► Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze del forno quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il forno e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.

► Quando si grigliano degli alimenti e si prolunga troppo la durata di cottura, le pietanze si prosciugano e possono perfino prendere fuoco. Attenersi alle durate di cottura consigliate.



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

Non utilizzare mai le modalità Grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Utilizzare le modalità Thermovent plus  oppure Calore superiore/inferiore .

► Se nel corso della preparazione degli alimenti si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze elettriche molto calde.

► Sfruttando il calore residuo per tenere in caldo gli alimenti, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa e si possono verificare corrosioni nel forno. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il vano d'incasso si possono danneggiare. Non spegnere il forno, ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. Il ventilatore di raffreddamento rimane quindi automaticamente acceso.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- Gli alimenti da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Per questo motivo si consiglia di coprire gli alimenti.
- Lo smalto del fondo del vano cottura può creparsi o scoppiare a causa di un accumulo di calore.
Non rivestire mai il fondo del vano cottura, per es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno.
Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente le modalità Thermovent plus  o Cottura delicata  senza la funzione Booster.
- Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.
- Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.
- Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Nei procedimenti di cottura con apporto di umidità e nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua, si genera vapore acqueo che può causare ustioni. Non aprire mai lo sportello durante un'immissione di vapore o mentre è in corso l'evaporazione dell'acqua residua.
- È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti e che sia anche sufficientemente alta. Voltare gli alimenti o mescolarli affinché si riscaldino in modo uniforme.
- Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte all'impiego nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.
- Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di sterilizzazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non cuocere e non riscaldare i barattoli.
- Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile urtare lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Per superfici in acciaio inox:

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

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

Pulizia e cura

► Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

► Lo sporco grosso presente nel vano cottura può causare la formazione di fumo. Eliminare lo sporco più grosso dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica.

► Pericolo di ferirsi a causa di vapori nocivi. La pulizia pirolitica può rilasciare vapori che potrebbero causare l'irritazione delle mucose. Durante la pulizia pirolitica, non soffermarsi a lungo in cucina e impedire a bambini o animali di entrare in cucina. Nel contempo, fare in modo che la cucina sia ben arieggiata. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

► È possibile smontare le griglie di supporto. Rimontare correttamente le griglie di supporto.

► Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi. Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.

► Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (ad es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno e l'ambiente circostante.

I danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

Accessori

- ▶ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del forno.
- ▶ Le casseruole Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (se presenti) non possono essere introdotte nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggerebbe. A causa della distanza ridotta si forma una colonna di calore e lo smalto può scoppiare o creparsi. Non inserire la casseruola Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo di arresto non funzionerebbe. In generale, usare il ripiano 2.
- ▶ A causa delle elevate temperature della pulizia pirolitica, gli accessori non adatti alla pirolisi si potrebbero danneggiare. Estrarre tutti gli accessori non adatti alla pirolisi dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica. Questo vale anche per gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica e acquistati successivamente (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Smaltimento del vecchio apparecchio





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



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

Consigli per risparmiare energia elettrica

Procedimenti di cottura

- Se possibile, utilizzare i programmi automatici per preparare le pietanze.
- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura che non servono per un procedimento di cottura.
- Di norma scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella di cottura e controllare la pietanza dopo la durata più breve indicata.
- Preriscaldare il vano cottura solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Se possibile non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Si consiglia di utilizzare stampi per forno e recipienti di cottura scuri e opachi in materiali non riflettenti (acciaio smaltato, vetro termoresistente, ghisa di alluminio smaltata). Materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che in questo modo non raggiunge bene la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola in alluminio che riflette il calore.
- Fare particolare attenzione alla durata di cottura per evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti.
Impostare una durata di cottura oppure utilizzare una sonda termometrica, se disponibile.
- Per molti cibi è possibile utilizzare la modalità Thermovent plus . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È inoltre possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
- Cottura delicata  è una modalità innovativa, ideale per piccole quantità come ad es. pizza surgelata, panini precotti o biscotti fatti con gli stampini ma anche per carne e arrostiti. Si cuoce a risparmio energetico sfruttando il calore in modo ottimale. Per la cottura su un ripiano si risparmia il 30 % di energia elettrica ottenendo gli stessi ottimi risultati. Non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Per le pietanze da grigliare, utilizzare possibilmente la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Se possibile, preparare più cibi contemporaneamente. Posizionarli uno vicino all'altro o su ripiani diversi.
- Cuocere i cibi che non si possono preparare contemporaneamente preferibilmente uno dopo l'altro, così da sfruttare il calore presente.

Sostenibilità e tutela dell'ambiente

Sfruttamento del calore residuo

- Per procedimenti di cottura con temperature oltre i 140 °C e durata di cottura oltre i 30 minuti, ca. 5 minuti prima del termine del procedimento di cottura è possibile ridurre la temperatura a una temperatura minima. Il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura della pietanza. Tuttavia non spegnere in nessun caso il forno (v. capitolo "Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze").
- Avviare il processo di pulizia pirolitica direttamente al termine del processo di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo energetico.

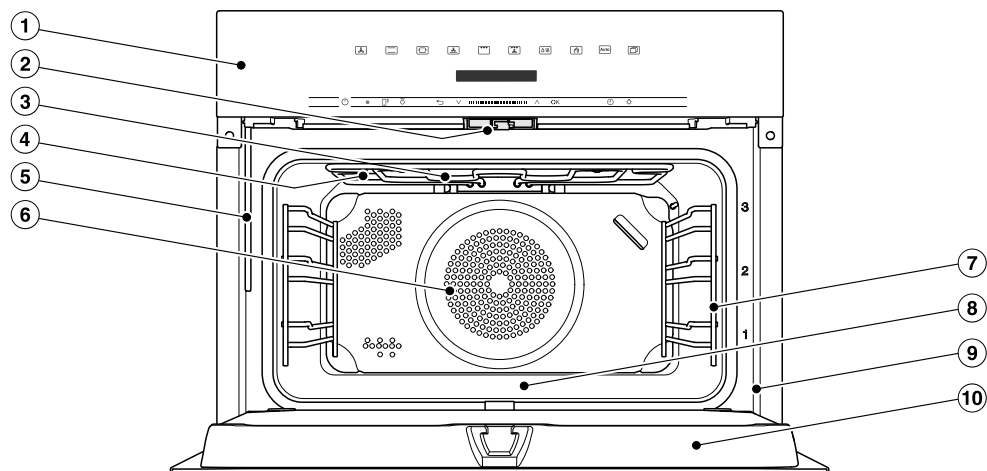
Adeguate le impostazioni

- Per i comandi, selezionare l'impostazione Display | QuickTouch | Off, per ridurre il consumo energetico.
- Per l'illuminazione del vano cottura selezionare l'impostazione Luce forno | Off o "On" per 15 secondi. È possibile riaccendere l'illuminazione del vano cottura in qualsiasi momento con il sensore ☼.

Modalità risparmio energetico

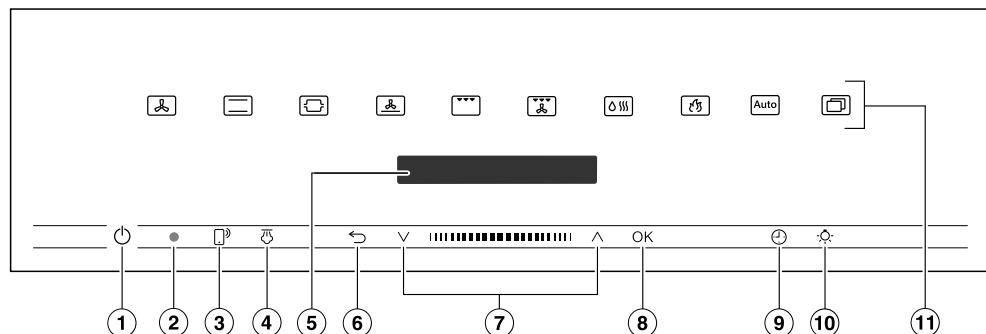
Il forno si spegne in automatico per motivi di risparmio energetico, se non è in corso nessun procedimento di cottura e non si aziona alcun comando. L'ora viene visualizzata oppure il display è oscurato (v. capitolo "Impostazioni").









Forno




- ① Comandi
- ② Chiusura sportello
- ③ Resistenza elettrica Calore superiore/grill
- ④ Aperture apporto vapore
- ⑤ Tubo di aspirazione per sistema di evaporazione
- ⑥ Apertura aspirazione per l'aspiratore con resistenza elettrica anulare posteriore
- ⑦ Griglie di supporto con 3 ripiani di introduzione
- ⑧ Base vano cottura con resistenza elettrica Calore inferiore posta sotto
- ⑨ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑩ Sportello

Dispositivi di comando



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


Tasto On/Off

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


Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

Display

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

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

Tasti sensore

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









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

Sensori sopra il display



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

Dispositivi di comando

Sensori sotto il display






Sensore	Funzione
	<p>Se si desidera gestire un forno tramite un dispositivo mobile, occorre disporre del sistema Miele@home, attivare l'impostazione Comando remoto e toccare il sensore. Infine si accende il sensore e la funzione MobileStart è disponibile.</p> <p>Finché il sensore è acceso, è possibile gestire il forno tramite il dispositivo mobile (v. capitolo "Impostazioni", voce "Miele@home").</p>
	<p>Se nella modalità Cottura con vapore  sono state selezionate immissioni di vapore manuali, attivare le immissioni con questo sensore.</p> <p>Non appena è possibile attivare un'immissione di vapore, il sensore si accende in arancione.</p> <p>Parallelamente a un'immissione di vapore in corso, nel display appare .</p>
	<p>A seconda del menù in cui ci si trova, con questo sensore si accede al menù precedente oppure si torna al menù principale.</p> <p>Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura, con questo sensore è possibile interromperlo.</p>
  	<p>Nell'area di navigazione sfogliare con i tasti delle frecce, o nell'area degli elenchi di selezione verso l'alto o il basso. La voce del menù che si desidera selezionare compare nel display.</p> <p>Valori e impostazioni si possono modificare con i tasti delle frecce o con l'area nel mezzo.</p>

Dispositivi di comando

Sensore	Funzione
OK	Non appena compare un valore, un'avvertenza o un'impostazione che si può confermare, il sensore OK si accende di arancione. Selezionando questo sensore si visualizzano funzioni come per es. il timer, si salvano modifiche di valori o impostazioni o si confermano le indicazioni.
	Se non è in corso alcun procedimento di cottura, con questo sensore è possibile impostare in qualsiasi momento il timer (ad es. per preparare delle uova). Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura, si può impostare un timer, una durata di cottura e un'ora di avvio e di fine per il procedimento.
	Selezionando questo sensore è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura. A seconda dell'impostazione selezionata, l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa o spenta.

Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare questa finestra informativa con OK.
	Timer
	Il segno di spunta contrassegna l'impostazione corrente.
	Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere effettuate tramite una barra a segmenti.
	Attivando il blocco accensione non è possibile accendere il forno inavvertitamente.

Norme operative

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

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

Selezionare la voce menù

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché compare la voce menù desiderata.

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

- Confermare la selezione con *OK*.

Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

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

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché compare il valore desiderato o l'impostazione desiderata.
- Confermare con *OK*.

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

Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

Alcune impostazioni sono rappresentate da una barra a segmenti **■■■■□□□**.

Quando tutti i segmenti sono indicati, è selezionato il valore massimo.


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

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

- Confermare la selezione con *OK*.


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

Selezionare modalità di cottura o funzione

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

- Sfioccare il sensore della modalità o funzione desiderata.

Il sensore sul pannello comandi si accende in arancione.

- Nelle modalità di funzionamento e funzioni: impostare valori come ad es. la temperatura.
- Alla voce Altri : sfogliare gli elenchi di selezione finché compare la voce menù desiderata.
- Confermare con OK.

Cambiare modalità di cottura


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

Il sensore della modalità sinora selezionata si accende di arancione.

- Toccare il sensore della nuova modalità o funzione.


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

Il sensore della modalità modificata si accende di arancione.

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

Immettere cifre

Le cifre modificabili sono evidenziate su sfondo chiaro.


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


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

- Confermare con OK.


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

Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.

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

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

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

Dotazione

Un elenco dei modelli descritti in queste istruzioni d'uso e di montaggio è riportato sul retro.

Targhetta dati

La targhetta dati è visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

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

Tenere pronte queste informazioni se si hanno domande o problemi affinché Miele possa aiutare in modo mirato.

Contenuto della fornitura

- Istruzioni d'uso e di montaggio per l'uso delle funzioni di forno tradizionali
- Ricettario con ricette per i programmi automatici e le modalità di funzionamento
- Viti per il fissaggio del forno nel vano d'incasso
- Pastiglie decalcificanti e un tubo in plastica con ventosa per decalcificare il sistema di evaporazione
- Accessori vari

Accessori in dotazione e acquistabili

La dotazione dipende dal modello.

Sostanzialmente, il forno è dotato di griglie di supporto, placca universale e griglia per cuocere e arrostiti (in breve: griglia).


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

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

È possibile acquistare questi ultimi nello shop online Miele, presso il servizio di assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Durante l'ordinazione indicare il modello del forno e la designazione dell'accessorio desiderato.

Griglie di supporto

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

La definizione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

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

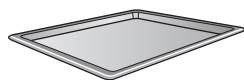
Gli accessori (ad es. griglia) vengono inseriti tra le asticelle.

Le guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti) vengono montate sull'asticella inferiore.

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

Placca, placca universale e griglia con dispositivo di arresto

Placca HBB 71:



Placca universale HUBB 71:



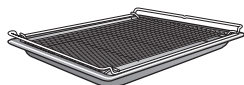
Griglia HBBR 72:



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

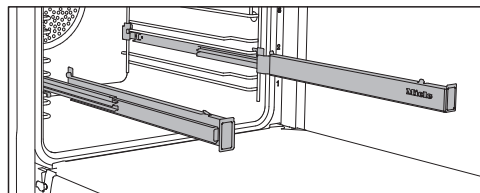
Inserire la griglia sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

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



Se si usa la placca universale con la griglia appoggiata sopra, sistemare la placca tra le due asticelle del ripiano di appoggio e la griglia automaticamente sopra.

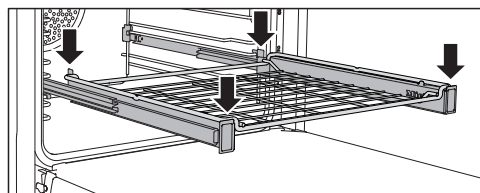
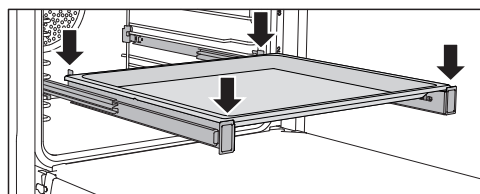
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC 72



È possibile utilizzare le guide completamente estraibili FlexiClip sui ripiani 1+2.

Inserire completamente le guide FlexiClip nel vano cottura prima di appoggiarvi gli accessori.

Gli accessori poi si agganciano automaticamente tra i naselli anteriori e posteriori e quindi non possono scivolare.



La portata massima delle guide FlexiClip è di 15 kg.

Dotazione

Montare e smontare le guide FlexiClip

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

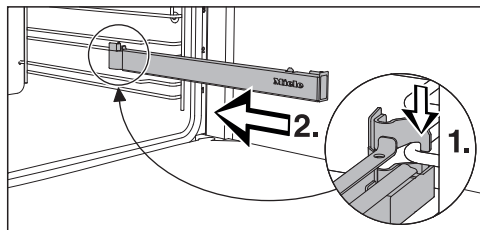
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

Far raffreddare i corpi termici, il vano cottura, le griglie di supporto e gli accessori prima di montare e smontare le guide completamente estraibili FlexiClip.

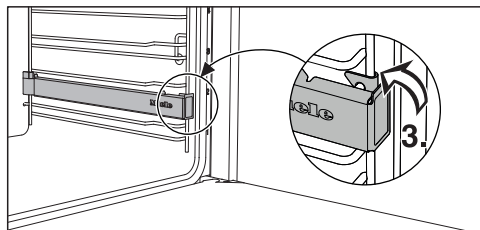
Le guide FlexiClip vengono montate tra le asticelle di un ripiano.

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

Non estrarre completamente le guide FlexiClip per montarle o smontarle.



- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sull'asticella inferiore di un ripiano (1) e orientarla lungo l'asticella del vano cottura (2).

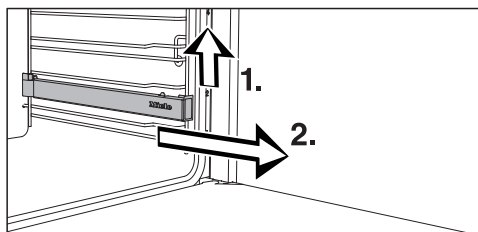


- Agganciare la guida FlexiClip all'asticella inferiore del ripiano (3).

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

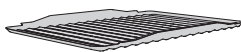
Procedere come segue per smontare una guida FlexiClip:

- Introdurre completamente la guida FlexiClip.



- Sollevare la guida FlexiClip sulla parte frontale (1.) ed estrarla lungo l'asticella del ripiano (2.).

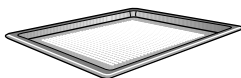
Placca per grigliare e arrostitore HGBB 71



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

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

Placca Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71



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

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

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

Lo **stampo rotondo forato standard e AirFry HBFP 27-1** offre le stesse possibilità di impiego.

Teglie rotonde



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

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

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

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

Pietra da forno e pizza gourmet HBS 70



Con la pietra da forno e pizza gourmet si ottengono risultati ottimali per i cibi che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.

La pietra da forno e pizza gourmet è realizzata in ceramica resistente al calore ed è vetrificata. Per disporre e togliere le pietanze dalla piastra utilizzare la paletta in legno non trattato in dotazione.

- Introdurre la griglia e appoggiare la pietra da forno e pizza gourmet sulla griglia.

Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

Le casseruole Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, possono essere inserite direttamente nelle griglie di supporto. Come la griglia, sono anche dotate di un dispositivo di arresto.

La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

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

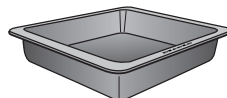
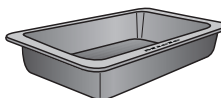
Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

Profondità: 22 cm

Profondità: 35 cm*

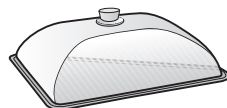
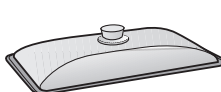
HUB 5000-M
HUB 5001-M**

HUB 5001-XL**



HBD 60-22

HBD 60-35

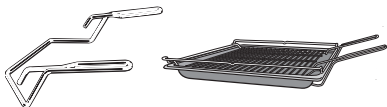


Dotazione

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

** adatta per piani di cottura a induzione

Maniglia per l'estrazione HEG




La maniglia per l'estrazione è pratica per togliere dal vano di cottura la placca universale, la placca per dolci e la griglia.

Accessori per la pulizia e la cura

- Pastiglie decalcificanti, tubo in plastica con supporto per decalcificare il forno
- Straccio multiuso in microfibra Miele
- Prodotto Miele per pulire il forno

Dispositivi di sicurezza

- **Dispositivo di blocco accensione**  (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza").
- **Blocco tasti** (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza")
- **Ventilatore di raffreddamento** (v. capitolo "Impostazioni", voce "Ventilatore di raffreddamento prolungato").
- **Spegnimento di sicurezza**
La dotazione di sicurezza si attiva automaticamente se il forno funziona per un periodo insolitamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità di cottura selezionata.

- **Sportello ventilato**

Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore. Quando il forno è in funzione,

l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.

Lo sportello si può smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Pulizia e cura").

- **Blocco sportello** per la pulizia pirolitica

All'inizio della pulizia pirolitica lo sportello si blocca per questioni di sicurezza. Lo sportello si sblocca quando la temperatura nel vano cottura è scesa sotto i 280 °C.

Superfici trattate con PerfectClean

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

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

Sulla superficie trattata con PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

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

Trattare e pulire le superfici trattate con PerfectClean come il vetro.

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

Superfici trattate con PerfectClean:

- Placca universale
- Placca
- Placca per grigliare e arrostitire
- Placca Gourmet standard e AirFry forata

- Teglia rotonda forata standard e AirFry
- Teglia rotonda

Accessori adatti alla pulizia pirolitica

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo “Pulizia e manutenzione”.

Gli accessori sottoelencati possono rimanere nel vano cottura durante la pulizia pirolitica:

- Griglie di supporto
- Guide completamente estraibili
FlexiClip HFC 72
- Griglia

Prima messa in funzione

Miele@home

Il forno è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo occorre:

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

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

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

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

Se si collega il forno alla rete WLAN aumentano i consumi energetici, anche se il forno è spento.

Accertarsi che sul luogo di installazione del forno il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (ad es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Si possono quindi verificare errori di connessione temporanei o totali. Pertanto non è garantita una disponibilità costante delle funzioni offerte.

Disponibilità Miele@home

L'uso dell'app Miele dipende dalla disponibilità dei servizi Miele@home nel Vostro paese.

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

Le informazioni relative alla disponibilità sono reperibili sul sito Internet www.miele.com.

App Miele

È possibile scaricare l'app Miele gratuitamente dall'Apple App Store® o da Google Play Store™.



Impostazioni base

È possibile effettuare le seguenti impostazioni per la prima messa in funzione. Queste impostazioni possono essere modificate in un momento successivo (v. capitolo “Impostazioni”).



Pericolo di ferirsi con le superfici calde.


Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.

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

Il forno si accende automaticamente appena viene collegato alla rete elettrica.

Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.

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

Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.

Impostare Miele@home

Sul display compare Connettere “Miele@home”.

- Se si desidera connettere direttamente Miele@home, confermare con *OK*.
- Se si desidera rimandare la connessione, selezionare *Saltare* e confermare con *OK*.
Informazioni relative alla successiva connessione sono riportate al capitolo “Impostazioni”, voce “Miele@home”.
- Se si desidera connettere Miele@home subito, selezionare il metodo di connessione desiderato.

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

Impostare l'ora

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

Concludere la prima messa in funzione

- Eventualmente seguire altre indicazioni sul display.


Le operazioni per la prima messa in funzione sono terminate.

Prima messa in funzione

Riscaldare il forno per la prima volta e risciacquare il sistema di evaporazione

Quando si riscalda il forno per la prima volta si possono generare cattivi odori. Questi odori si eliminano riscaldando il forno almeno per un'ora. Contemporaneamente, conviene risciacquare il sistema di evaporazione.

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

- Togliere eventuali adesivi o fogli protettivi dal forno e dagli accessori.
- Prima di riscaldare il forno, eliminare dal vano di cottura eventuali residui di polvere o parti dell'imballaggio con uno straccio umido.
- Montare le guide completamente estraibili FlexiClip sulle griglie di supporto e introdurre tutte le placche e la griglia.
- Accendere il forno con il tasto On/Off .

Appare Selezionare modalità.

- Selezionare Cottura con vapore .

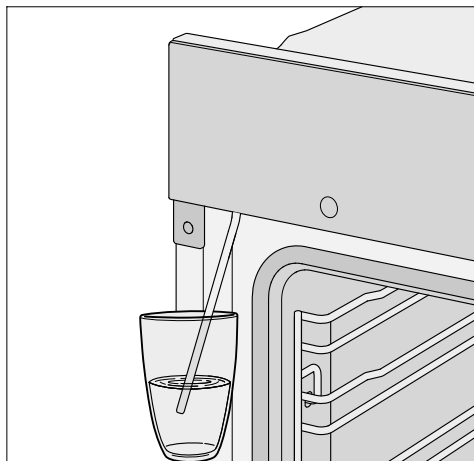
Appare la temperatura proposta (160 °C).

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

- Impostare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Confermare con OK.
- Selezionare Immiss. automatica vap..

Appare la richiesta di aspirazione.

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta.
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare in avanti il tubicino di aspirazione a sinistra, sotto il pannello comandi.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con l'acqua.
- Confermare con OK.

Il processo di aspirazione si avvia.


La quantità di acqua aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Per questo motivo nel recipiente può rimanere un po' di acqua.

- Terminato il processo di aspirazione, rimuovere il recipiente e chiudere lo sportello.


Per poco tempo si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene infatti aspirata.

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


Dopo un po' di tempo l'immissione di vapore si attiva automaticamente.

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.
Il vapore acqueo che fuoriesce è molto caldo.
Durante l'immissione di vapore non aprire lo sportello.

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

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

Al termine del primo riscaldamento pulire il vano cottura






 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.
Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

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


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

Impostazioni

Le diverse impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
Lingua 	... deutsch english ... Posizione
Orologio	Visualizzazione On Off* Spegnimento notturno Formato orologio 12 h 24 h* Impostare
Luce forno	On "On" per 15 secondi* Off
Display	Luminosità  QuickTouch On Off*
Volume	Segnali acustici Melodie*  Tono singolo  Acustica tasti  Melodie On* Off
Unità di misura	Temperatura °C* °F
Booster	On* Off
Temperature proposte	
Raccomandazione pirolisi	On Off*
Ventola raffredd. prolung.	In base alla temp.* In base al tempo


* Impostazione di serie



Voce menù	Impostazioni attuabili
Sicurezza	Blocco tasti On Off* Blocco accensione  On Off*
Miele@home	Attivare Disattivare Stato connessione Riconfigurare Resettare Configurare
Comando remoto	On* Off
Remote update	On* Off
Versione software	
Rivenditori	Modalità fiera On Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni apparecchio Temperature proposte

* Impostazione di serie

Impostazioni

Accedere al menù “Impostazioni”

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

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




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

Lingua

È possibile impostare la propria lingua e la propria posizione.

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

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

Orologio

Visualizzazione

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

- On
L'ora viene sempre visualizzata sul display. Questa impostazione causa un consumo energetico maggiore.
Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | On, tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto.
Se inoltre si seleziona l'impostazio-

ne Display | QuickTouch | Off, si deve accendere il forno prima di poterlo usare.

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

Formato orologio

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

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

In caso di interruzione dell'erogazione elettrica, l'orologio continua a funzionare correttamente. L'ora viene memorizzata per ca. 150 ore.

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

Luce forno

- On
L'illuminazione del forno a vapore è attiva per l'intera durata del procedimento di cottura.
- “On” per 15 secondi
L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo 15 secondi durante un procedimento di cottura. Selezionan-

do il sensore ☼ l'illuminazione del vano cottura si riaccende per 15 secondi.

- Off

L'illuminazione del vano cottura è spenta. Selezionando il sensore ☼ l'illuminazione del vano cottura si accende per 15 secondi.

Display

Luminosità

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

- ■■■■■■■■

luminosità massima

- ■■■■■■■■

luminosità minima

QuickTouch

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

- On

Se è stata inoltre selezionata l'impostazione Orologio | Visualizzazione | On o Spegnimento notturno, i tasti sensore reagiscono anche quando il forno è spento. Questa impostazione causa un consumo energetico maggiore.

- Off

Indipendentemente dall'impostazione Orologio | Visualizzazione i tasti sensore reagiscono solo quando il forno è acceso nonché un tempo stabilito dopo lo spegnimento del forno.

Volume

Segnali acustici

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

Melodie

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

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

- ■■■■■■■■

volume massimo

- ■■■■■■■■

la melodia è spenta

Tono singolo

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■

altezza massima del suono

- ■■■■■■■■■■■■■■

altezza minima del suono

Acustica tasti

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

- ■■■■■■■■

volume massimo

- ■■■■■■■■

l'acustica tasti è disattivata

Melodie

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

Impostazioni

Unità di misura

Temperatura

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

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. Il corpo termico superiore/grill, la resistenza anulare e la ventola preriscaldano il vano cottura contemporaneamente alla temperatura impostata.

- Off

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

Temperature proposte

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

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

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

Raccomandazione pirolisi

È possibile impostare se deve comparire l'indicazione di eseguire la pirolisi (On) o meno (Off).

Ventola raffredd. prolung.

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

- In base alla temp.

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

- In base al tempo

Il ventilatore si spegne dopo 25 minuti circa.


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

Se si mantengono al caldo le pietanze nel vano cottura, con l'impostazione **In base al tempo** l'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi, causando la formazione di goccioline sotto il piano di lavoro oppure si deposita sul frontale dei mobili.

Con l'impostazione **In base al tempo** non mantenere al caldo alcuna pietanza nel vano cottura.

Sicurezza

Blocco tasti

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

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

Blocco accensione

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

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

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

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

Miele@home

Il forno fa parte degli elettrodomestici predisposti per Miele@home. Il forno è dotato di serie di un modulo di comunicazione WLAN ed è adatto alla comunicazione wireless.

Vi sono più possibilità di collegare il forno alla rete WLAN. Si consiglia di collegare il forno a una rete WLAN tramite l'app Miele oppure WPS.

- Attivare
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è disattivata. La funzione WLAN viene riattivata.
- Disattivare
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivata. Miele@home resta configurato, mentre la funzione WLAN viene disattivata.
- Stato connessione
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivata. Sul display compaiono informazioni come qualità di ricezione WLAN, nome della rete e indirizzo IP.
- Riconfigurare
Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. Resetare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione di rete.
- Resetare
Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. La funzione WLAN viene disattivata e la connessione alla rete WLAN viene ripristinata all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.
Resetare le impostazioni di rete quando si smaltisce il forno, lo si vende o si mette in funzione un forno usato. Solo in questo modo è garantito che tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al forno.
- Configurare
Questa impostazione è visibile solo se non è stata ancora stabilita una connessione alla rete WLAN. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.

Impostazioni

Esegui Scan & Connect

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

■ Scansionare il QR Code.

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

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

■ Installare l'app Miele e configurare un account.

■ Scansionare nuovamente il QR Code.

L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.




Comando remoto

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


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

Attivare MobileStart

■ Selezionare il sensore per attivare MobileStart.

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

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

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

Remote update

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

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

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

Attivazione/disattivazione

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

Disattivare RemoteUpdate se si desidera che gli aggiornamenti non vengano scaricati automaticamente.

Avvio di RemoteUpdate

Le informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono integrate nell'app Miele.

Se è disponibile un aggiornamento, sul display del forno viene visualizzata una segnalazione.

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

Se non si desidera installare l'aggiornamento, disattivare RemoteUpdate.

L'aggiornamento può richiedere alcuni minuti.

Durante il RemoteUpdate prestare attenzione a quanto segue:

- Se non compare alcuna segnalazione, non è disponibile alcun aggiornamento.
- Non è possibile annullare un aggiornamento installato.
- Non spegnere il forno durante l'aggiornamento. Altrimenti l'aggiornamento verrà interrotto e non installato.
- Alcuni aggiornamenti del software possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica Miele.

Versione software

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

Rivenditori

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

Modalità fiera


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

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












Impostazioni di serie

- Impostazioni apparecchio
Tutte le impostazioni vengono ripristinate alle impostazioni di serie.
- Temperature proposte
Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate alle impostazioni di serie.

Ore di esercizio

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

Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
Modalità di cottura		
Thermovent plus 	160 °C	30–250 °C
Calore superiore/inferiore 	180 °C	30–280 °C
Arrostire 	160 °C	100–230 °C
Cottura intensa 	170 °C	50–250 °C
Grill grande 	240 °C	200–300 °C
Grill ventilato 	200 °C	100–260 °C
Cottura con vapore 	160 °C	130–250 °C
Pirolisi 		
Programmi automatici 		
Altri 		
Calore inferiore	190 °C	100–280 °C
Cottura delicata	190 °C	100–250 °C
Scongelare	25 °C	25–50 °C
Decalcificazione		
Impostazioni 		
Ore di esercizio		

Uso semplice

- Accendere il forno.

Appare il menù principale.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Dapprima compare la modalità e infine la temperatura proposta.

- Eventualmente modificare la temperatura proposta.

La temperatura proposta viene applicata entro alcuni secondi. È possibile modificare la temperatura successivamente tramite i tasti freccia.

- Confermare con **OK**.

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

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

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

Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura



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


In base alla modalità possono comparire le seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Durata cott.

- Fine alle
- Avvio alle

Modificare la temperatura

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

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

La temperatura dovuta compare a display.

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

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

- Confermare con **OK**.

Il procedimento di cottura prosegue con la temperatura dovuta modificata.

Impostare le durate di cottura

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

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

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

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

Uso

Con l'immissione di Dur. cottura, Fine alle o Avvio alle, tramite il sensore ⌚ è possibile avviare oppure avviare e terminare automaticamente il procedimento di cottura.

- Dur. cottura

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

- Fine alle

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

- Avvio alle

Questa funzione compare nel menù solo se è stato impostato Dur. cottura o Fine alle. Con Avvio alle si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Il riscaldamento del vano cottura si accende in automatico.

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

Modificare le durate di cottura impostate

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

- Selezionare il sensore ↩ per tornare al menù della modalità selezionata.

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

Cancellare le durate di cottura impostate

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

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

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

Interrompere il procedimento di cottura

- Selezionare il sensore della modalità richiesta o il sensore ↩.
- Se compare Interromp. procedimento, confermare con OK.

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

Appare il menù principale.





Preriscaldare il vano cottura

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

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



■ Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.





■ Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:

- Impasti scuri, roastbeef e filetto nelle modalità Thermovent plus , Cottura con vapore  e Calore superiore/inferiore 
- Torta e pasticcini con breve durata di cottura (fino a ca. 30 minuti) e impasti delicati (ad es. pan di Spagna) nella modalità Calore superiore/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 (Altri  | Impostazioni  | Booster | On):

- Thermovent plus 
- Calore superiore/inferiore 
- Arrostito 
- Cottura con vapore 

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

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

Per questi tipi di preparazione disattivare la funzione Booster.

Disattivare Booster per un procedimento di cottura


- Scegliere l'impostazione Booster | Off, prima di selezionare la modalità desiderata.

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

Se infine si desidera avviare di nuovo un procedimento di cottura con la funzione Booster, scegliere l'impostazione Booster | On, per riattivare la funzione.

Timer

Utilizzare la funzione Timer

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

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

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

Consiglio: Con una modalità con apporto di umidità, utilizzare il timer per ricordarsi di avviare le immissioni di vapore manuali al momento desiderato.

Impostare il timer

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

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

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

Compare la richiesta Impostare 00:00 Min..

- Con l'area di navigazione impostare 06:20.
- Confermare con OK.

Il timer viene memorizzato.

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

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

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

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

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

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

I segnali acustico e ottico si spengono.


Modificare il timer


- Selezionare il sensore ⌚.
 - Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura, selezionare Timer.
 - Selezionare Modificare.
 - Confermare con OK.
- Appare il timer.
- Modificare il timer.
 - Confermare con OK.
- Il timer modificato viene memorizzato.

Cancellare il timer

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

Cottura con vapore

Il forno è dotato di un sistema di evaporazione per l'apporto di umidità ai procedimenti di cottura. Per cuocere pane e dolci, arrostiti o cuocere nella modalità Cottura con vapore , l'afflusso di vapore e di aria ottimizzati garantiscono un risultato di cottura e doratura uniforme.

Selezionare la modalità di cottura Cottura con vapore .

Dopo aver selezionato la modalità di cottura, impostare la temperatura e determinare il tipo e il numero delle immissioni di vapore (Immiss. automatica vap., 1 immissione di vapore, 2 immissioni di vapore oppure 3 immissioni di vapore).

Attraverso il tubicino di aspirazione posto a sinistra sotto il pannello comandi si aspira acqua pulita nel sistema di evaporazione.

Altri liquidi diversi dall'acqua possono danneggiare il forno.

Usare solo acqua del rubinetto per i procedimenti di cottura con apporto di umidità.

Durante il processo di cottura l'acqua viene introdotta nel vano cottura in forma di vapore. Le aperture per l'afflusso di vapore si trovano nell'angolo posteriore a sinistra del pannello superiore del vano.

Pietanze adatte

Un'immissione di vapore dura 5–8 minuti circa. Il numero e il momento opportuno per immettere il vapore dipendono dal tipo di alimenti:


- Le **paste con lievito** lievitano meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura.
- **Pane e panini** lievitano meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura. La crosta inoltre si dora di più se al termine del procedimento di cottura viene immesso di nuovo vapore.
- Le **carni arrosto piuttosto grasse** cedono meglio il grasso se all'inizio del procedimento di cottura si immette vapore.

La cottura con apporto di umidità non è indicata per paste che contengono molta umidità, ad es. torte meringate. In questo caso il calore deve essere secco per asciugare queste paste.

Consiglio: Usare le ricette allegate o la app Miele come riferimento.

Avviare il procedimento di cottura con Cottura con vapore

È normale che durante un'immissione di vapore si depositi umidità sulla lastra interna dello sportello. Questo deposito di umidità evapora nel corso della cottura.

- Preparare le pietanze e infornarle.
- Selezionare Cottura con vapore .

Appare la temperatura proposta (160 °C).

Impostare la temperatura

- Eventualmente modificare la temperatura proposta.
- Confermare con **OK**.

Appare la selezione attivare le immissioni di vapore.

Informazioni utili

Selezionare le immissioni di vapore

- Se si desidera che il forno attivi un'immissione di vapore automaticamente al termine della fase di riscaldamento, selezionare Immiss. automatica vap..
- Per attivare una o più immissioni di vapore in determinati momenti, selezionare 1 immissione di vapore, 2 immissioni di vapore oppure 3 immissioni di vapore.
- Confermare con **OK**.

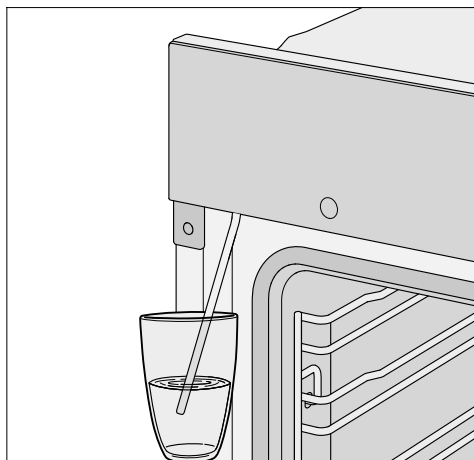
Se si desidera preparare pietanze, come ad es. pane o panini nel vano cottura preriscaldato, attivare manualmente le immissioni di vapore. Attivare la prima immissione di vapore subito dopo aver introdotto la pietanza nel forno.

Selezionando più di un'immissione di vapore, la seconda immissione può essere attivata con una temperatura del vano cottura di almeno 130 °C.

Appare la richiesta di aspirazione.

Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare in avanti il tubicino di aspirazione a sinistra, sotto il pannello comandi.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con l'acqua.

- Confermare con **OK**.

Il processo di aspirazione si avvia.

La quantità di acqua aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Per questo motivo nel recipiente può rimanere un po' di acqua.

È possibile interrompere e successivamente continuare il processo di aspirazione selezionando **OK**.

- Terminato il processo di aspirazione, rimuovere il recipiente e chiudere lo sportello.

Per poco tempo si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene infatti aspirata.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura e il ventilatore di raffreddamento. Appaiono la temperatura impostata e quella effettiva.

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

Attivare le immissioni di vapore

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.


Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.


Inoltre il vapore acqueo che si deposita sul pannello comandi può prolungare i tempi di reazione dei sensori e del display.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

Immiss. automatica vap.


Dopo la fase di riscaldamento, l'immissione di vapore si attiva automaticamente.

L'acqua evapora nel vano cottura.  compare a display.


Dopo l'immissione di vapore, scompare .

■ Terminare la cottura.



1 immissione di vapore, 2 immissioni di vapore oppure 3 immissioni di vapore


È possibile attivare le immissioni di vapore appena si accende il sensore .



Attendere la fase di riscaldamento affinché il vapore si distribuisca uniformemente nell'aria riscaldata del vano cottura.

Consiglio: Per il momento opportuno in cui immettere il vapore, attenersi alle indicazioni nel libro di cucina fornito oppure nell'app Miele. Quale promemoria dell'orario, usare la funzione Timer .

■ Selezionare il sensore .

L'immissione di vapore si attiva.  compare a display e il sensore  si spegne.

■ Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore, non appena il sensore  si attiva.


Dopo l'ultima immissione di vapore si spengono il sensore  e  a display.

■ Terminare la cottura.


Evapor. acqua residua

Per un procedimento di cottura con apporto di umidità che scorre senza interruzione, nel sistema non rimane acqua residua. L'acqua evapora completamente con le immissioni di vapore.

Se un procedimento di cottura con apporto di umidità viene interrotto manualmente o a causa dell'interruzione della corrente, l'acqua non ancora evaporata rimane nel sistema di evaporazione.

Al successivo utilizzo di Cottura con vapore  o di un programma automatico con apporto di umidità appare Evapor. acqua residua.

■ Si consiglia di attivare subito la funzione per far evaporare l'acqua residua. La volta successiva si potrà quindi usare subito acqua fresca per le immissioni di vapore.

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

L'evaporazione dell'acqua residua può durare fino a ca. 30 minuti a seconda della quantità di acqua.

Informazioni utili

Il vano cottura si riscalda e l'acqua rimasta evapora in modo che l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello.

- Eliminare questi depositi nel vano e sullo sportello solo dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Attivare subito l'evaporazione dell'acqua residua



Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

- Selezionare una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare la richiesta Evapor. acqua residua.

- Confermare con **OK**.

Appare un'indicazione relativa alla durata.

Si avvia il processo di evaporazione dell'acqua residua. È possibile seguire il processo.

La durata visualizzata dipende dalla quantità di acqua presente nel sistema di evaporazione. La durata può essere corretta dal sistema, durante il procedimento, a seconda dell'effettiva quantità di acqua presente.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua viene emesso un segnale acustico e appare **Fine**.

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Nel processo di evaporazione dell'acqua residua l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello. Eliminare questi residui solo dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Saltare l'evaporazione di acqua residua

Se nel sistema di evaporazione viene immessa ancora acqua, in casi limite l'acqua potrebbe tracimare nel vano cottura.

Se possibile, non interrompere l'evaporazione dell'acqua residua.

- Selezionare una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare Evapor. acqua residua.

- Selezionare **Saltare**.

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Alla successiva selezione di una modalità o di un programma automatico con apporto di umidità, come pure quando si spegne il forno, viene nuovamente richiesto di eseguire l'evaporazione dell'acqua residua.

Cuocere

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

Suggerimenti per cuocere

- Impostare la durata di cottura. Quando si cuociono pane o dolci si consiglia di non posticipare troppo la durata di cottura. L'impasto si seccerebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.
- In generale si possono utilizzare la griglia, la placca, la placca universale e qualsiasi stampo per forno in materiale termoresistente.
- Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.
- Disporre le torte in stampi per cake oppure in stampi allungati in posizione obliqua nel vano cottura per favorire la distribuzione del calore e ottenere risultati di cottura uniformi.
- Disporre gli stampi per forno sempre sulla griglia.
- Cuocere torte alla frutta e alte sulla placca universale.

Usare carta forno

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

- Utilizzare la carta forno per impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio poiché questo tipo di impasto può danneggiare la superficie trattata con PerfectClean.

- Utilizzare la carta forno per cuocere pan di Spagna, meringhe, amaretti e simili. A causa dell'elevato contenuto di albume, questi impasti sono appiccicosi.
- Usare la carta forno per preparare i prodotti surgelati sulla griglia.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Selezionare la temperatura

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

Selezionare la durata di cottura

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

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

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

Indicazioni relative alle modalità


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

Utilizzare Programmi automatici

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

Informazioni utili

Utilizzare Thermovent plus

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 effettuare la cottura contemporanea su più ripiani.

- 1 ripiano: introdurre le pietanze sul ripiano 2.
- 2 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 1+2.

Consiglio: Se si cuoce contemporaneamente su più ripiani, introdurre la placca universale più in basso possibile.

Utilizzare Cottura con vapore

Utilizzare questa modalità per la cottura con apporto di umidità.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 1.

Utilizzare Cottura intensa

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

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

- Introdurre la torta sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Calore superiore/inferiore

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

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Cottura delicata

Usare questa modalità per cuocere a risparmio energetico piccole quantità di alimenti come ad es. pizza surgelata, panini precotti o biscotti fatti con gli stampini.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Arrostire

Consigli per arrostitre le pietanze

- Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come ad es. casseruole, pentole, pirofile in vetro, sacchetti di cottura in rotolo o sacchetti singoli, pentole in terracotta, placca universale, griglia e/o placca per grigliare e arrostitre (se disponibile) sulla placca universale.
- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostitre la carne utilizzare un **recipiente di cottura chiuso**, ad es. una casseruola. La carne internamente rimane succosa. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come salsa.
- Se si utilizzano **sacchetti di cottura in rotolo o sacchetti singoli**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostitre 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 pollame grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
 - Durante l'arrostitura non versare troppi liquidi. La **doratura** della carne verrebbe compromessa. La doratura si ottiene al termine della durata di cottura. Si ottiene una doratura migliore della carne se a metà della durata di cottura si toglie il coperchio dalla stoviglie.
 - Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano cottura, coprirlo e lasciarlo **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
 - La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine della durata di cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.
- In caso di pezzi di carne che pesano più di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella. Il procedimento di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.
 - Se si arrostitisce sulla griglia, selezionare una temperatura di ca. 10 °C più bassa di quella occorrente per arrostitire in recipienti coperti.

Selezionare la durata di cottura ⌚

Se non diversamente indicato i tempi riportati nella tabella di cottura valgono per il vano cottura non preriscaldato.

- Calcolare la durata di cottura in base al tipo di carne, moltiplicando la durata per singolo cm di altezza [min./cm] per l'altezza dell'arrosto [cm]:
 - manzo/selvaggina: 15–18 min/cm
 - maiale/vitello/agnello: 12–15 min/cm
 - roastbeef/filetto 8–10 min/cm
- Controllare la cottura della pietanza al termine della durata più breve indicata.

Suggerimenti

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





Indicazioni relative alle modalità

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


Indicazioni relative alle tabelle di cottura


- Rispettare i limiti di temperatura, le indicazioni relative ai ripiani e le durate riportati. Sono presi in considerazione i diversi recipienti di cottura, i pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.

Selezionare la temperatura 🌡️

- In generale selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- Con Thermovent plus , Cottura con vapore  e Arrostitore  selezionare una temperatura più bassa di circa 20 °C rispetto a Calore superiore/inferiore .

Informazioni utili

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

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

Utilizzare Thermovent plus o Arrostitire

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

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Cottura con vapore

Utilizzare questa modalità per la cottura con apporto di umidità.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 1.

Utilizzare Calore superiore/inferiore

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


- Introdurre la pietanza nel ripiano 1.

Utilizzare Cottura delicata

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 1.

Grigliare

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

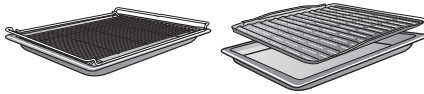
Se si usa il grill, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Consigli per grigliare

- Il preriscaldamento è necessario per grigliare. Preriscaldare la resistenza elettrica **Calore superiore/grill** per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
- Risciacquare la carne rapidamente sotto l'acqua corrente fredda e asciugarla. Non salare la carne prima di grigliarla, altrimenti fuoriesce il succo.
- Spennellare con olio la carne magra. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.

- Pulire il pesce intero o a tranci e salarlo. È possibile anche irrorare il pesce con succo di limone.
- Utilizzare la placca universale e appoggiarvi sopra la griglia o la placca per grigliare e arrostitire (se presente). La placca per grigliare e arrostitire impedisce che il succo della carne bruci, così da poterlo riutilizzare. Spennellare la griglia o la placca per grigliare e arrostitire con olio e sistemarvi la pietanza da grigliare.

Non usare la placca per dolci.



Indicazioni relative alle tabelle di cottura

- Rispettare i limiti di temperatura, le indicazioni relative ai ripiani e le durate riportati. Sono presi in considerazione i diversi pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.
- Controllare la pietanza dopo che è trascorsa la durata più breve.

Selezionare la temperatura 🌡️

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

Scegliere il ripiano

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

Selezionare la durata di cottura 🕒

- Grigliare fette di carne e di pesce piatte per ca. 6–8 minuti per lato. Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché le durate di cottura non siano troppo differenti l'una dall'altra.
- Controllare la cottura della pietanza al termine della durata più breve indicata.
- Per la **prova di cottura** premere con un cucchiaino sulla carne. In questo modo si comprende fino a che punto è cotta la carne.

- **al sangue/rosata**

quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.

- **cottura media**

quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.

- **ben cotta**

quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

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

Indicazioni relative alle modalità

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

Utilizzare Grill grande 🍷

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

Informazioni utili

La resistenza elettrica Calore superiore/grill diventa incandescente per generare la radiazione termica necessaria.


Utilizzare Grill ventilato

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


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

Scongelare

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

- Selezionare Altri .
- Selezionare Scongelare.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta.

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

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

I germi come ad es. la salmonella possono causare gravi intossicazioni alimentari.

Quando si scongelano pesce e carne (in particolare pollame) prestare molta attenzione alla pulizia.

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

Al termine dello scongelamento procedere subito con la preparazione degli alimenti.

Suggerimenti

- Togliere gli alimenti dalla confezione e metterli a scongelare in un recipiente o sulla placca universale.

- Per scongelare il pollame, utilizzare la placca universale con la griglia appoggiata sopra. In questo modo gli alimenti congelati non rimangono nel liquido derivante dallo scongelamento.
- Carne, pollame o pesce prima della cottura non devono essere completamente scongelati. È sufficiente che gli alimenti abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Cottura a bassa temperatura

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

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

Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove la carne viene cotta delicatamente a bassa temperatura per una durata di cottura più prolungata.

La carne si distende. Il succo all'interno della carne inizia a circolare e si distribuisce uniformemente fino alle zone esterne.

Il risultato di cottura è morbido e succoso.

- Per questa modalità di cottura usare tagli di prima qualità senza cartilagini e parti grasse. Prima della cottura la carne va disossata.
- Per arrostitire la carne si consiglia l'uso di burro per arrostitire o olio.
- Non coprire la carne mentre si rosola.


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


- Quando il procedimento di cottura è terminato, è possibile tagliare la carne. Non è necessario farla riposare.
- Tenere la carne al caldo nel vano cottura fino al momento di servirla. Il risultato di cottura non viene compromesso.
- Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente. La carne ha una temperatura ideale per essere consumata.

Utilizzare Calore superiore/inferiore

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

Utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra.

- Inserire la placca universale con griglia nel ripiano 1.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 120 °C.
- Preriscaldare il vano cottura, compreso placca universale e griglia, per ca. 15 minuti.
- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare la carne in padella su tutti i lati.


 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

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


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

Sterilizzare

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.

 Pericolo di ferirsi a causa della sovrappressione che si genera nei barattoli chiusi.

Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di sterilizzazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.


Non cuocere e non riscaldare i barattoli.

Informazioni utili

Preparare frutta e verdura

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

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

- Risciacquare i vasetti con acqua molto calda prima della sterilizzazione e riempirli fino a massimo 2 cm sotto il bordo.
- Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con un panno pulito e acqua calda poi chiudere i vasetti.
- Inserire la placca universale sul ripiano 1 e disporvi sopra i vasetti.
- Selezionare la modalità Thermovent plus  e una temperatura di 160–170 °C.
- Attendere fino alla “formazione di bollicine” (finché queste salgono nei vasetti in modo uniforme).

Ridurre la temperatura per tempo per impedire che il contenuto trabocchi.





Sterilizzare frutta e cetrioli



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



Sterilizzare la verdura

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


- Al termine del procedimento di sterilizzazione, impostare la temperatura di riscaldamento successivo indicata e lasciare i contenitori nel vano cottura per la durata indicata.

	 / 	 / 
Frutta	—/—	30 °C 25–35 min
Cetrioli	—/—	30 °C 25–30 min
Barbabietole	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Fagioli (verdi o gialli)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 /  Temperatura e durata di sterilizzazione, da quando compaiono le “bollicine”

 /  Temperatura e durata del riscaldamento successivo

Prelevare i contenitori dopo la sterilizzazione

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

A seguito della sterilizzazione i contenitori sono molto caldi.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasetti.

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

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

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


Essiccazione

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







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






- Preparare gli alimenti da essiccare spezzettandoli, pelandoli e, se necessario, togliendo il torsolo o il nocciolo.
- Distribuire gli alimenti da essiccare in base alle dimensioni su un unico strato e il più uniformemente possibile sulla griglia o sulla placca universale.


Consiglio: È possibile utilizzare anche la placca Gourmet standard e AirFry forata, se a disposizione.

- Essiccare contemporaneamente al massimo su due ripiani. Introdurre gli alimenti da essiccare sui ripiani 1+2. Se si utilizzano la griglia e la placca universale, inserire la placca sotto la griglia.
- Selezionare Thermovent plus .
- Modificare la temperatura proposta e impostare la durata di essiccazione.
- Girare gli alimenti da essiccare sulla placca universale a intervalli regolari.

Se gli alimenti da essiccare sono interi o solo tagliati a metà, i tempi di essiccazione si allungano.


Alimenti da essiccare		°C		[h]
Frutta		60–70	2–8	
Verdura		55–65	4–12	
Funghi		45–50	5–10	
Erbette*		30–35	4–8	

 Modalità,  Temperatura,  Durata di essiccazione,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore

* Essiccare le erbe solo sulla placca universale al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore superiore/inferiore , poiché con la modalità Thermovent plus l'aspiratore è in funzione.

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

Prelevare gli alimenti essiccati

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono gli alimenti essiccati.

- Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

La frutta deve essere completamente secca ma allo stesso tempo morbida ed elastica. Quando la si piega o taglia non deve uscire succo.


- Conservare gli alimenti essiccati in vasetti o barattoli chiusi.

Riscaldare le stoviglie

Per riscaldare le stoviglie utilizzare la modalità Thermovent plus .

Informazioni utili

Riscaldare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia sul ripiano 1 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile posizionarle anche sul fondo del vano cottura ed estrarre la griglia di supporto.
- Selezionare Thermovent plus .
- Impostare una temperatura di 50–80 °C.



Pericolo di ustioni!

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

- Estrarre le stoviglie riscaldate dal vano cottura.

Prodotti surgelati/piatti pronti

Suggerimenti per torte, pizze, baguette

- Cuocere torte, pizze o baguette usando la griglia ricoperta di carta forno. Durante la preparazione dei prodotti surgelati, la placca per dolci o quella universale possono deformarsi così tanto che quando sono calde potrebbero non essere più possibile estrarle dal vano cottura. Ogni altro uso deforma ulteriormente la placca.
- Selezionare la temperatura più bassa tra quelle consigliate sulla confezione.

Suggerimenti per patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili

- Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle placche per dolci o quelle universali.

- Selezionare la temperatura più bassa tra quelle consigliate sulla confezione.
- Mescolare e girare spesso gli alimenti.

Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.


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

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


Programmi automatici

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

Categorie

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

Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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




















Informazioni per l'uso








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

Informazioni utili

Tabelle di cottura

Impasto soffice

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]
Muffin (1 placca)		150–160	–	2	25–35
Muffin (2 placche)		150–160	–	1+2	25–35 ⁴
Small cake* (1 placca)		150	–	2 ³	25–35
		160 ²	–	2 ³	20–30
Small cake* (2 placche)		140	–	1+2 ³	35–45
Cake (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		150–160	–	1	60–70
		155–165 ²	–	1	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		150–160	–	1	60–70
		150–160	–	1	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	1	50–60
		150–160	–	1	60–70
Torta di frutta (1 placca)		155–165	–	2	35–45
		155–165 ²	–	1	40–50
Torta di frutta (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	1	55–65
		165–175 ²	–	1	50–60
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	25–35
		160–170 ²	✓	1	20–30

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ³₁ Ripiano,  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

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









¹ Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.























² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

³ Smontare le guide estraibili FlexiClip HFC (se presenti).

⁴ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Impasto per torte

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]
Biscotti (1 placca)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Biscotti (2 placche)		140–150	–	1+2 ³	25–35 ⁴

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

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ³₁ Ripiano,  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Cottura delicata,  Calore superiore/inferiore,  Cottura intensa, ✓ on, — off

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

¹ Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.









³ Smontare le guide estraibili FlexiClip HFC (se presenti).

⁴ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Informazioni utili

Impasto al lievito

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 ³	 [min]
Ciambella (griglia, stampo per ciambella, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	1	45–55
		160–170	–	1	50–60
Accendere/spegnere l'IceMaker; (impostare la quantità d'acqua; sciacquare l'IceMaker; impostare la posizione di pulizia dell'IceMaker) Christstollen (dolce tipico natalizio) (1 placca)		150–160	–	1	55–65
		160–170	✓	1	45–55
Torta sbrisolona con/senza frutta (1 placca)		160–170	–	2	40–50
		170–180	–	2	45–55
Torta di frutta (1 placca)		160–170	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 placca)		160–170	✓	2	25–35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (2 placche)		160–170	✓	1+2 ³	30–40 ⁵
Pane bianco, senza stampo (1 placca)		190–200	✓	1	30–40 ⁶
		190–200	–	1	30–40
Pane bianco (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		180–190	✓	1	45–55 ⁷
		190–200 ²	✓	1	55–65
Pane integrale (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		180–190	✓	1	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	55–65
Lievitazione impasto (griglia)		30–35	–	– ⁴	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ³ Ripiano,  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore,  Cottura con vapore, ✓ on, – off

¹ Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

³ Smontare le guide estraibili FlexiClip HFC (se presenti).










⁴ Mettere la griglia sul fondo del forno e sistemarvi il recipiente. A seconda delle dimensioni del recipiente, è possibile estrarre anche le griglie di supporto.


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

⁶ Attivare 1 immissione di vapore all'inizio del procedimento di cottura.

⁷ Attivare 2 immissioni di vapore all'inizio del procedimento di cottura.

Impasto con olio/ricotta











Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 ³ 1	 [min]
Torta di frutta (1 placca)		160–170	✓	2	35–45
		160–170	–	2	45–55
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 placca)		160–170	–	2	25–35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (2 placche)		150–160	✓	1+2 ¹	25–35 ²





 Modalità,  Temperatura,  Booster, ³ Ripiano,  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

¹ Smontare le guide estraibili FlexiClip HFC (se presenti).

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

Impasto per pan di Spagna

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 ³ 1	 [min]
Disco di pan di Spagna (2 uova) (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	1	15–25
Disco di pan di Spagna (4–6 uova) (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	1	30–40
Pan di Spagna leggero* (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		180 ²	–	1 ³	20–35
		150–180 ²	–	1 ³	20–45
Pasta biscotto (1 placca)		180–190 ²	–	1 ³	15–25

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ³ Ripiano,  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

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

¹ Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

³ Smontare le guide estraibili FlexiClip HFC (se presenti).

Informazioni utili

Impasti per bigné, pasta sfoglia, meringhe

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

Modalità, Temperatura, Booster, ³₁ Ripiano, Durata di cottura, Cottura con vapore, Thermovent plus, on, – off

¹ Smontare le guide estraibili FlexiClip HFC (se presenti).

² Attivare 1 immissione di vapore 8 minuti dopo l'inizio del procedimento di cottura.

³ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Sfizioosità salate

Pietanza (accessori)		[°C]		³ ₁	[min]
Crostatata salata (1 placca)		220–230 ¹	✓	1 ³	30–40
		180–190 ¹	–	1 ³	45–55
Torta di cipolle (1 placca)		180–190 ¹	✓	1	25–35
		170–180	–	1	30–40
Pizza, impasto lievitato (1 placca)		170–180	✓	2	30–40
		210–220 ¹	–	1	20–30
Pizza, impasto di olio e ricotta (1 placca)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ¹	✓	1	25–35
Pizza surgelata, precotta (griglia)		200–210	–	2	20–25
Toast* (griglia)		300	–	2 ³	5–8
Pietanza dorata/gratinata (ad es. toast) (griglia su placca universale)		275 ²	–	2	3–6
Verdure grigliate (griglia su placca universale)		275 ²	–	2	5–10 ⁴
		250 ²	–	2	5–10 ⁴
Ratatouille (1 placca universale)		180–190	–	2	40–60

Modalità, Temperatura, Booster, ³₁ Ripiano, Durata di cottura, Calore superiore/inferiore, Cottura intensa, Thermovent plus, Cottura delicata, Grill grande, Grill ventilato, on, – off

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



















¹ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza.










² Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi la pietanza.

³ Smontare le guide estraibili FlexiClip HFC (se presenti).

⁴ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

Manzo

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ³ 1	 [min]	 ⁹ [°C]
Stufato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 ²	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
	 ²	180–190	–	2	160–180 ⁷	–
Filetto di manzo, ca. 1 kg (placca universale)	 ²	180–190 ³	✓	1	20–50	45–75
Filetto di manzo “al sangue”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	1	70–80	45–48
Filetto di manzo, “cottura media”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	1	80–90	54–57
Filetto di manzo “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	1	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (placca universale)	 ²	180–190 ³	✓	1	35–65	45–75
Roastbeef “al sangue”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	1	80–90	45–48
Roastbeef “cottura media”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	1	110–120	54–57
Roastbeef “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	1	130–140	63–66
Burger, polpette ^{*1}	 ²	300 ⁵	–	2	15–25 ⁸	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ³ Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Arrostire,  Calore superiore/inferiore,  Cottura delicata,  Grill grande, ✓ on, – off

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

¹ Utilizzare la griglia e la placca universale.

² Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.

³ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza.

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

⁵ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi la pietanza.

⁶ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
















⁷ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

⁸ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

⁹ Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Informazioni utili



















Vitello












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

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ³ Ripiano,  Durata di cottura, ⁶ Temperatura interna,  Arrostire,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

- ¹ Utilizzare la griglia e la placca universale.
- ² Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- ³ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- ⁴ Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- ⁵ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁶ Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Maiale













Pietanza (accessori)		 Temperatura [°C]	 Booster	 ³ Ripiano	 Durata di cottura [min]	 ¹⁰ Temperatura interna [°C]
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)		160–170	✓	2	130–140 ⁵	80–90
		180–190	✓	2	130–140 ⁵	80–90
Arrosto di maiale con cotenna, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	✓	2	130–150 ^{6,7}	80–90
		190–200	✓	2	130–150 ⁷	80–90
Filetto di maiale, ca. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2	70–90	60–69
Arrosto di maiale, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		160–170	–	2	130–160 ⁸	80–90
Costolette, ca. 1 kg (placca universale)		150–160	✓	2	50–60 ⁶	63–68
Costolette, ca. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2	140–160	63–66
Polpettone, ca. 1 kg (placca universale)		170–180	✓	2	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	2	70–80 ⁷	80–85
Pancetta/bacon ¹		300 ⁴	–	2	3–5	–
Salsiccia ¹		240 ⁴	–	2	8–15 ⁹	–








 Modalità,  Temperatura,  Booster, ³ Ripiano,  Durata di cottura, ¹⁰ Temperatura interna,  Arrostire,  Calore superiore/inferiore,  Cottura delicata,  Cottura con vapore,  Grill grande, ✓ on, – off

- ¹ Utilizzare la griglia e la placca universale.
- ² Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- ³ Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- ⁴ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- ⁵ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁶ Nella durata di cottura, attivare 3 immissioni di vapore manuali al termine della fase di riscaldamento.
- ⁷ Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁸ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁹ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.
- ¹⁰ Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Informazioni utili
















Agnello, selvaggina












Pietanza (accessori)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	 ⁵ [°C]
Coscia di agnello con osso, ca. 1,5 kg (casseroia con coperchio)		170–180	–	2	100–120 ⁴	64–82
Sella di agnello disossata (placca uni- versale)	 ¹	180–190 ²	✓	1	10–20	53–80
Sella di agnello disossata (griglia e placca universale)	 ¹	95–105 ³	–	1	40–60	54–66
Sella di cervo disossata (placca uni- versale)	 ¹	160–170 ²	–	1	75–105	60–81
Sella di capriolo disossata (placca universale)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–50	60–81
Coscia di cinghiale disossata, ca. 1 kg (casseroia con coperchio)	 ¹	170–180	–	2	100–120 ⁴	80–90

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatu-
ra interna,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

- ¹ Rosolare dappprima la carne in padella sul piano cottura.
- ² Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza.
- ³ Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- ⁴ Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 50 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- ⁵ Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna in-
dicata.

Pollame, pesce

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ³	 [min]	 ⁶ [°C]
Pollame, 0,8–1,5 kg (placca universale)		170–180	✓	1	55–65	85–90
Pollo, ca. 1,2 kg (griglia su placca universale)		190–200 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
Pollame, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	✓	2	100–120 ³	90–95
		190–200	✓	2	90–120 ³	90–95
Pollame, ca. 4 kg (casseruola)		160–170	✓	2	180–200 ⁴	90–95
		180–190	✓	2	180–200 ⁴	90–95
Pesce, 200–300 g (ad es. trote) (placca universale)		160–170	–	1	25–35 ⁵	75–80
Pesce, 1–1,5 kg (ad es. trote salmone) (placca universale)		160–170	–	1	35–45 ⁵	75–80
Filetto di pesce in cartoccio, 200–300 g (placca universale)		200–210	–	1	25–30	75–80

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ³ Ripiano,  Durata di cottura, ⁶ Temperatura interna,  Arrostire,  Grill ventilato,  Calore superiore/inferiore,  Cottura con vapore,  Cottura delicata, ✓ on, – off

¹ Preiscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.

² Trascorso metà tempo, girare gli alimenti.

³ Versare ca. 0,25 l di liquido all'inizio della cottura.

⁴ Trascorsi 30 minuti versare ca. 0,5 l di liquido.

⁵ Attivare 1 immissione di vapore manuale 5 minuti dopo l'inizio del procedimento di cottura.

⁶ Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Pulizia e cura



Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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



Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Le superfici possono scolorirsi o modificarsi se si usano detersivi non adeguati. In particolare, il frontale del forno può danneggiarsi a causa dell'azione di spray per forno e prodotti decalcificanti.

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

Eliminare subito i residui di detersivo.

Detersivi non idonei

Per non danneggiare le superfici, non utilizzare i seguenti detersivi per la pulizia:

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro
- detersivi anticalcare sul frontale
- detersivi abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia);
- detersivi contenenti diluenti
- detergente per acciaio inossidabile

- detersivi per lavastoviglie
- detersivi per vetro sulle superfici opache
- detersivi per piani cottura in vetroceramica
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi);
- gomme cancella-sporco
- raschietti affilati (ad es. spatole in metallo)
- lana d'acciaio
- pagliette in acciaio inossidabile su superfici opache e guide completamente estraibili FlexiClip
- prodotti per la pulizia del forno
- pulizia a intervalli regolari con detersivi meccanici

Gli accessori non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.

Consiglio: Macchie e residui di sporco lasciati dal succo di frutta o dalla pasta uscita dagli stampi per forno si tolgono con maggiore facilità quando il vano cottura è ancora un po' caldo.

Per una pulizia comoda si consiglia di:

- smontare lo sportello;
- smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip (se presenti);
- abbassare il corpo termico superiore/grill.

Rimuovere lo sporco normale

Intorno al vano cottura come guarnizione verso la lastra dello sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che si può danneggiare strofinandola o sfregandola. Se possibile evitare di pulire la guarnizione.

Rimuovere lo sporco normale

- Rimuovere lo sporco normale il prima possibile con acqua calda, detersivo per piatti e uno straccio di spugna pulito o uno straccio umido in microfibra.
- Eliminare i residui di detersivo con acqua pulita. Queste operazioni sono particolarmente importanti per le parti trattate con PerfectClean poiché i residui di detersivo possono pregiudicarne l'effetto antiaderente.
- Asciugare quindi le superfici con un panno morbido.

Eliminare i residui tenaci di sporco (guide estraibili FlexiClip escluse)


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

Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Usare solo i prodotti indicati.


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

Vano cottura

Pulire il vano cottura a mano

Invece di utilizzare la funzione Pirolisi , è possibile pulire manualmente il vano cottura a seconda del grado di sporco.

La pulizia del vano cottura è più semplice se si rimuovono lo sportello, gli accessori e le griglie di supporto.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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


Lasciar raffreddare le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.

Intorno al vano cottura come guarnizione verso la lastra dello sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che si può danneggiare strofinandola o sfregandola. Se possibile evitare di pulire la guarnizione.

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

Pulizia e cura

Pulire il vano cottura con Pirolisi

Invece della pulizia manuale, è possibile utilizzare la funzione Pirolisi .

Per la pulizia pirolitica il vano cottura si riscalda a oltre 400 °C. I residui di sporco vengono in tal modo scomposti e ridotti in cenere dalla temperatura elevata.

Sono disponibili 3 livelli di pirolisi con differente durata:

- Livello 1 per lo sporco leggero
- Livello 2 per lo sporco più ostinato
- Livello 3 per lo sporco ostinato

Una volta avviata la pirolisi, lo sportello si blocca automaticamente. È possibile riaprire lo sportello solo al termine del processo di pulizia.

L'avvio della pirolisi può essere anche posticipato, ad es. per sfruttare fasce tariffarie più convenienti.

Al termine della pulizia pirolitica è possibile rimuovere con estrema semplicità i residui (ad es. cenere) che possono formarsi a seconda del grado di sporco del vano cottura.

Preparare la pulizia pirolitica

A causa delle elevate temperature della pulizia pirolitica, gli accessori non adatti alla pirolisi si potrebbero danneggiare.

Estrarre tutti gli accessori non adatti alla pirolisi dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica. Questo vale anche per gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica e acquistati successivamente.

Gli accessori elencati sono adatti alla pulizia pirolitica e possono rimanere nel vano cottura durante la pulizia:


- Griglie di supporto
- Guide completamente estraibili Flexi-Clip HFC 72
- Griglia HBBR 72

- Estrarre dal vano cottura gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica.
- Inserire la griglia nel ripiano più alto.

Lo sporco grosso presente nel vano cottura può causare la formazione di fumo.

A causa di sporco incrostato possono verificarsi delle decolorazioni o macchie opache sulle superfici smaltate. Prima di avviare la pulizia pirolitica, rimuovere dal vano cottura lo sporco grossolano e, servendosi di un raschietto, eliminare dalle superfici smaltate i residui incrostati.


Avviare la pulizia pirolitica

 Pericolo di ferirsi a causa di vapori nocivi.

La pulizia pirolitica può rilasciare vapori che potrebbero causare l'irritazione delle mucose.


Durante la pulizia pirolitica, non soffermarsi a lungo in cucina e impedire a bambini o animali di entrare in cucina.

Nel contempo, fare in modo che la cucina sia ben arieggiata. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Durante la pulizia pirolitica il forno si riscalda molto di più rispetto al funzionamento normale.

Impedire ai bambini di toccare il forno durante la pulizia pirolitica.

- Selezionare Pirolisi .
- Selezionare il livello di pirolisi in base al grado di sporco.
- Confermare con **OK**.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

- Confermare con **OK**.

Si può avviare la pulizia pirolitica subito o posticiparne l'avvio.

Avviare subito la pulizia pirolitica



- Se si desidera avviare subito la pulizia pirolitica, selezionare **Avvio immediato**.
- Confermare con **OK**.

Si avvia la pulizia pirolitica.

Lo sportello si blocca automaticamente. Successivamente il riscaldamento del vano cottura e il ventilatore di raffreddamento si accendono automaticamente.

La luce del vano cottura non si accende durante la pulizia pirolitica.

Compare la durata residua della pulizia pirolitica. Non è modificabile.


Se nel frattempo è stato impostato un timer, al termine di questa durata si attiva un segnale acustico,  lampeggia e il tempo viene visualizzato in modo crescente. Appena si sfiora il sensore , i segnali acustico e ottico si spengono.

Avviare la pulizia pirolitica con posticipo

- Se si desidera avviare la pulizia pirolitica successivamente, selezionare **Avvio alle**.
- Confermare con **OK**.
- Impostare l'ora in cui deve avviarsi la pulizia pirolitica.
- Confermare con **OK**.

Lo sportello si blocca automaticamente. Nel display appare **Avvio alle** e l'ora di avvio impostata.

Il sensore  si accende in arancione.

Fino al momento dell'avvio è possibile reimpostare l'ora di avvio mediante il sensore .

Non appena si raggiunge l'ora dell'avvio, la resistenza termica del vano e il ventilatore di raffreddamento si accendono e nel display appare il tempo residuo.


Concludere la pulizia pirolitica

Appena la durata residua si trova su 0:00 h, nel display appare l'avviso che lo sportello è sbloccato.

Quando lo sportello è sbloccato appare **Procedimento terminato** e si avverte un segnale acustico.

- Spegnerne il forno.

I segnali acustico e ottico si spengono.

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

Al termine della pulizia pirolitica il forno è ancora molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

Far raffreddare i corpi termici, il vano cottura e gli accessori prima di rimuovere eventuali residui della pirolisi e lubrificare le griglie di supporto.

- Pulire il vano cottura e gli accessori adatti alla pulizia pirolitica da eventuali residui (ad es. cenere) che possono formarsi a seconda del grado di sporco del vano.
- Versare alcune gocce di olio alimentare adatto alle alte temperature su un po' di carta da cucina e ungervi le griglie di supporto.

Pulizia e cura

La maggior parte dei residui possono essere rimossi con acqua calda, detergente e una spugna pulita oppure un panno in microfibra pulito e umido.

A seconda del grado di sporco sulla lastra interna dello sportello si può depositare una patina visibile. Questa patina può essere eliminata con una spugna per stoviglie, con un raschietto oppure con una spugnetta in acciaio (ad es. Spontex Spirinett) e del detergente.

Intorno al vano cottura come guarnizione verso la lastra dello sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che si può danneggiare strofinandola o sfregandola. Se possibile evitare di pulire la guarnizione.

Le superfici smaltate possono decolorarsi permanentemente a causa di succhi di frutta traboccati. Queste modifiche del colore però non pregiudicano le proprietà dello smalto. Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie.

Smontare le guide FlexiClip

Al termine della pulizia le guide FlexiClip possono mostrare segni di decolorazione o punti più chiari. La funzionalità delle guide rimane tuttavia qualitativamente invariata.

- Al termine della pulizia pirolitica smontare più volte le guide FlexiClip.

Decalcificazione

Il sistema di evaporazione dovrebbe venir decalcificato periodicamente a seconda della durezza dell'acqua.

Il processo di decalcificazione può essere eseguito in ogni momento.

Dopo un numero preciso di procedimenti di cottura verrà automaticamente richiesto all'utente di decalcificare il sistema di evaporazione affinché il funzionamento sia sempre ineccepibile.

L'apparecchio segnala e conta a ritroso gli ultimi 10 procedimenti di cottura fino alla decalcificazione. Successivamente l'utilizzo di modalità e programmi automatici con apporto di umidità è bloccato.

Sarà possibile riutilizzare le modalità dopo aver eseguito il procedimento di decalcificazione. Si potranno usare tutte le altre modalità di cottura e i programmi automatici ma senza apporto di umidità.

Svolgimento della decalcificazione

Se è stato avviato un procedimento di decalcificazione, occorre eseguirlo completamente. Non può essere interrotto.

Il processo di decalcificazione dura circa 90 minuti e si svolge in più fasi:

1. Preparare il procedimento di decalcificazione
2. Aspirare il liquido di decalcificazione
3. Fase di azione
4. Ciclo di risciacquo 1
5. Ciclo di risciacquo 2
6. Ciclo di risciacquo 3
7. Evaporazione dell'acqua residua

Preparare il procedimento di decalcificazione

Occorre un recipiente con ca. 1 l di capacità.

Per non dover tenere il contenitore con il liquido decalcificante sotto il tubicino di aspirazione, è in dotazione un tubo in plastica con ventosa.

Per ottenere un effetto di lavaggio ideale si consiglia di utilizzare le pastiglie decalcificanti sviluppate in modo specifico per Miele.


Consiglio: Ulteriori pastiglie decalcificanti sono disponibili nel webshop Miele, al servizio assistenza Miele o presso il concessionario Miele.

Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o altre sostanze indesiderate, come p.es. cloruri, possono causare danni.

Inoltre non si può garantire l'effetto desiderato se non si rispetta la concentrazione del decalcificante.

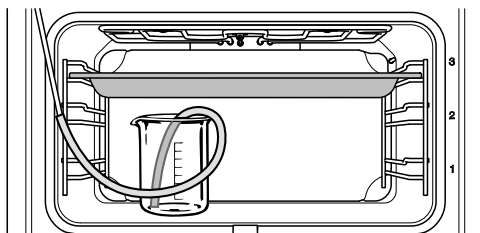
- Riempire il contenitore con ca. 600 ml di acqua fredda del rubinetto e scioglierci una pastiglia di decalcificante.

Attivare il procedimento di decalcificazione

- Selezionare Altri .
- Selezionare Decalcificazione.

Se le modalità e i programmi automatici con apporto di umidità sono già stati bloccati, è possibile avviare il procedimento di decalcificazione subito selezionando **OK**.

- Inserire la placca universale fino alla battuta d'arresto nel ripiano più in alto, per raccogliere il prodotto decalcificante dopo l'utilizzo. Confermare l'indicazione con **OK**.



- Mettere il recipiente con il prodotto decalcificante sul fondo del vano.
- Fissare una parte terminale del tubo in plastica al tubo di aspirazione. Sistemare l'altra parte nel prodotto decalcificante fino al fondo del recipiente e fissarlo con la ventosa nel recipiente.
- Confermare con **OK**.

Il processo di aspirazione si avvia. Si sente un rumore della pompa.

È possibile interrompere e successivamente continuare il processo di aspirazione selezionando **OK**.

La quantità del prodotto decalcificante aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Per questo motivo nel recipiente può rimanere un residuo.

Appare un avviso che il processo di aspirazione è terminato.

- Confermare con **OK**.

Si avvia la **fase di azione**. Nel display viene visualizzata la durata.

- Lasciare sul fondo del vano cottura il recipiente con il tubo di collegamento verso il tubo di riempimento e versare nel recipiente ancora circa 300 ml di

Pulizia e cura

acqua che verrà aspirata in parte mentre il prodotto già immesso espleta la sua azione.

Ogni 5 minuti il sistema aspira ancora del liquido. Si sente un rumore della pompa.

Durante l'intero processo la luce del vano rimane accesa e il ventilatore di raffreddamento funziona.

Al termine della fase di azione si attiva un segnale acustico.

Risciacquare il sistema di evaporazione al termine della fase di azione

Dopo la fase di azione occorre risciacquare il sistema di evaporazione per eliminare i residui del prodotto decalcificante.

Per sciacquare accuratamente il sistema di evaporazione, viene pompato per tre volte 1 litro d'acqua circa che si raccoglie nella placca universale.

- Estrarre la placca universale con il prodotto decalcificante raccolto, vuotarla e sistemarla di nuovo sul ripiano più in alto.
- Togliere il tubo di plastica dal recipiente.
- Estrarre il recipiente, risciacquarlo accuratamente e riempirlo con ca. 1 l di acqua del rubinetto fresca.
- Rimettere il recipiente sul fondo del vano cottura e fissarvi il tubicino di plastica.
- Confermare con *OK*.

Il processo di aspirazione per il **primo procedimento di risciacquo** si avvia.

L'acqua passa attraverso il sistema di evaporazione e si raccoglie nella placca universale.

Appaiono delle indicazioni relative alla preparazione del **secondo procedimento di risciacquo**.

- Estrarre la placca universale con l'acqua di risciacquo raccolta, vuotarla e sistemarla di nuovo sul ripiano più in alto.
- Estrarre il tubo in plastica dal recipiente e riempirlo con ca. 1 l di acqua del rubinetto fresca.
- Rimettere il recipiente sul fondo del vano cottura e fissarvi il tubicino di plastica.
- Confermare con *OK*.
- Procedere allo stesso modo per il **terzo procedimento di risciacquo**.

Durante il ciclo per far evaporare l'acqua residua nel sistema di evaporazione, lasciare nel vano la placca universale con l'acqua del terzo risciacquo.

Far evaporare acqua residua

Dopo il terzo procedimento di risciacquo si avvia l'evaporazione di acqua residua.

- Togliere il recipiente e il tubo dal vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Confermare con *OK*.



Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Nel corso del processo di evaporazione dell'acqua residua non aprire lo sportello.

Il riscaldamento del vano cottura si accende e appare la durata dell'evaporazione dell'acqua residua.


La durata viene corretta automaticamente a seconda dell'effettiva quantità di acqua residua presente.


Concludere il procedimento di decalcificazione

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare una finestra informativa con indicazioni relative alla pulizia successiva alla decalcificazione.

- Confermare con **OK**.

Si attiva un segnale acustico e compare **Fine**.

- Spegnere il forno con il tasto On/Off .

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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


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

- Estrarre la placca universale con il liquido raccolto.
- Pulire eventuali depositi di condensa e residui del liquido decalcificante quando il vano cottura si è raffreddato.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è perfettamente asciutto.

Smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip

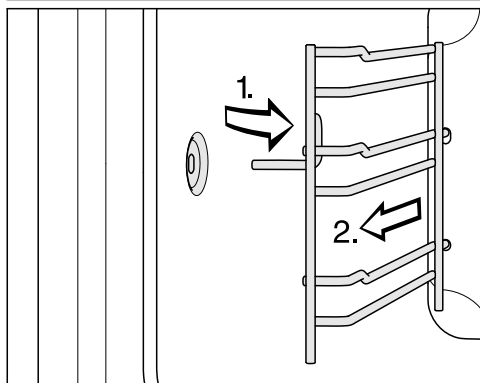
È possibile smontare le griglie di supporto insieme alle guide estraibili FlexiClip (se presenti).

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Lasciar raffreddare le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori prima di smontare le griglie di supporto.



- Estrarre le griglie di supporto frontalmente dagli arresti (1.) e smontarle (2.).

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


- Sistemare correttamente in sede tutte le parti.

Abbassare il corpo termico superiore/grill

Se il pannello superiore del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza del

Pulizia e cura

corpo termico superiore/grill. Si consiglia di pulire regolarmente il pannello superiore del vano cottura con uno straccio umido o con una spugna.

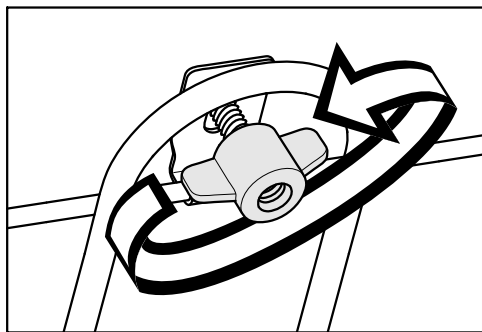
 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

Lo smalto della base del vano cottura può danneggiarsi se cade un dado. Come protezione disporre ad es. un panno da cucina sul fondo del vano cottura.

- Smontare le griglie di supporto.



- Svitare il dado con le alette.

Il corpo termico del calore superiore/grill potrebbe danneggiarsi. Evitare di abbassare il corpo termico superiore/grill con forza.

- Abbassare con cautela il corpo termico superiore/grill.

Il cielo del vano cottura adesso è accessibile.

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

- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto il corpo termico superiore/grill.

- Applicare i dadi e avvitarli.

- Montare le griglie di supporto.

Sportello

Lo sportello pesa ca. 7 kg.

Lo sportello è composto da un sistema aperto di 4 lastre di vetro rivestite in parte da materiale che riflette il calore.

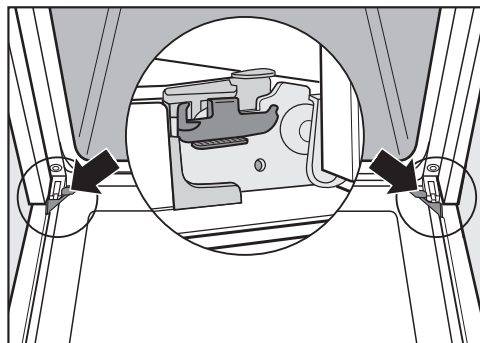
Quando il forno è in funzione, inoltre, l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.

Per pulire le lastre dello sportello, procedere nel modo seguente:

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

Smontare lo sportello

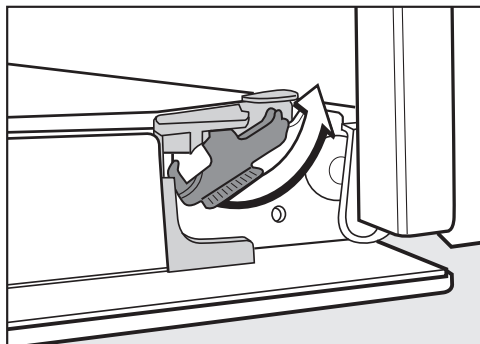
Lo sportello pesa ca. 7 kg.



Lo sportello è fissato alle cerniere con dei supporti.

Prima di togliere i ganci si dovranno sbloccare su entrambi i lati le staffe di arresto delle cerniere dello sportello.

- Aprire completamente lo sportello.



- Sbloccare le staffe di arresto girandole fino alla battuta di arresto.

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

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

Non tirare mai lo sportello dai supporti della maniglia poiché potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta di arresto.



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

Smontare le diverse parti dello sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di 4 lastre di vetro rivestite in parte da materiale che riflette il calore.

Quando il forno è in funzione, l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.

Pulizia e cura

Se si formassero macchie di sporco tra le lastre, è possibile smontare i diversi componenti dello sportello e pulire la superficie interna delle lastre di vetro.

Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi.

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

I singoli lati delle lastre del forno sono rivestiti in modo differente. I lati rivolti verso il vano cottura riflettono il calore.

Il forno si danneggia se le lastre dello sportello vengono rimontate in modo errato.

Accertarsi che dopo la pulizia le lastre dello sportello vengano rimontate correttamente.

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

Per pulire le parti si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per piatti oppure un panno in microfibra umido e pulito.

Le lastre dello sportello possono rompersi se cadono.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro.



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

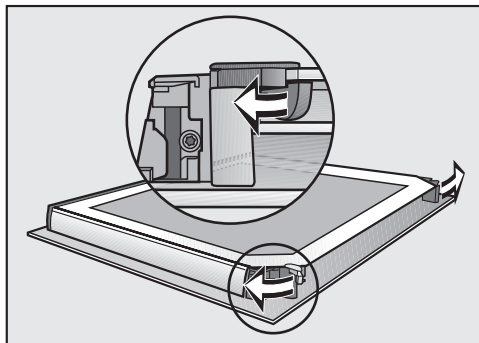
Lo sportello può chiudersi da sé se lo si smonta quando è montato.

Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

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

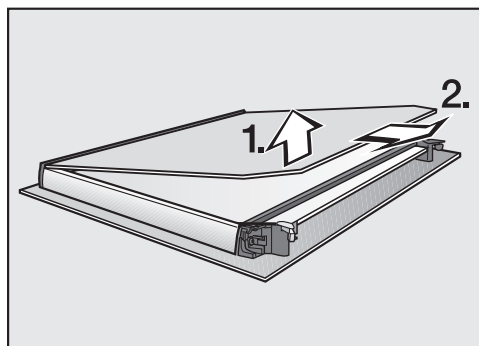
Si consiglia di fare in modo che la maniglia “sporga” dal bordo del tavolo.

La lastra sarebbe così posizionata in piano e si evita di danneggiarla durante la pulizia.

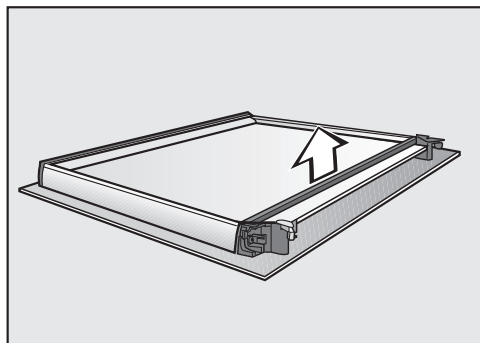


- Con un movimento rotatorio verso l'esterno, aprire i due arresti delle lastre di vetro.

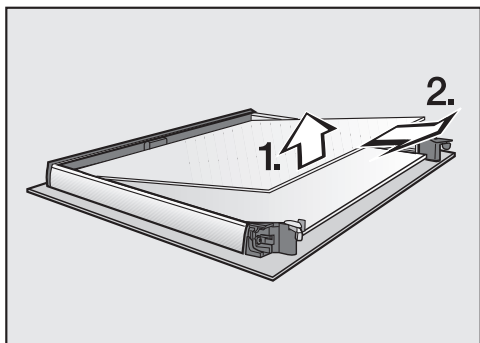
Smontare la lastra interna dello sportello e le due lastre centrali una dopo l'altra:



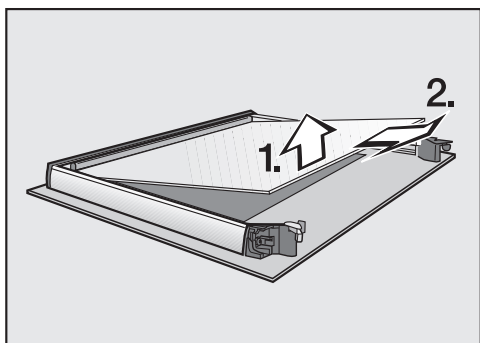
- alzare **leggermente** la lastra interna ed estrarla dal listello in plastica;



- rimuovere la guarnizione;



- alzare la lastra superiore delle due centrali ed estrarla;



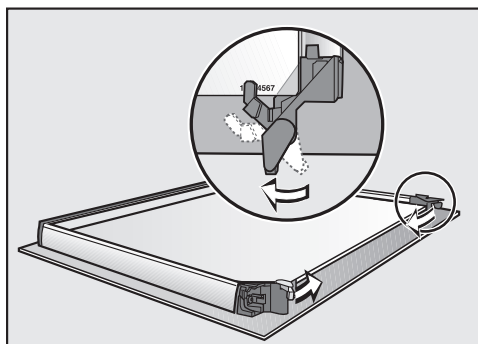
- alzare la lastra inferiore delle due centrali ed estrarla;
- pulire le lastre dello sportello e le altre parti con uno straccio di spugna pulito, prodotto per lavare i piatti e acqua calda o un panno in microfibra umido;

- asciugare tutte le parti con un panno morbido.

Assemblare poi con cautela le diverse parti dello sportello:

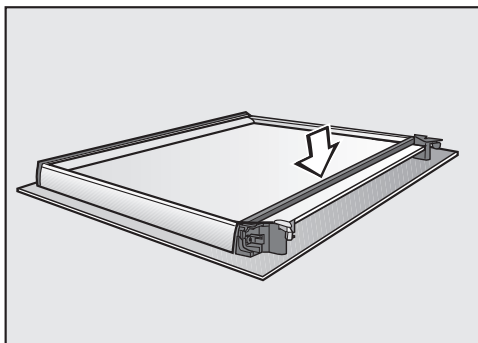
le due lastre di vetro centrali sono identiche. Per montarle correttamente, sulle lastre dello sportello è stampato il numero del materiale.

- La lastra inferiore delle due centrali va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero, vale a dire non a specchio.

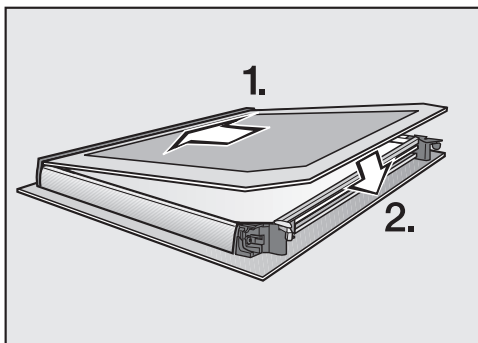


- Girare all'interno gli arresti delle lastre di vetro in modo che siano posizionati sulla lastra inferiore delle due lastre centrali.
- La lastra superiore delle due centrali va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero, vale a dire non a specchio. La lastra dello sportello deve poggiare sugli arresti.

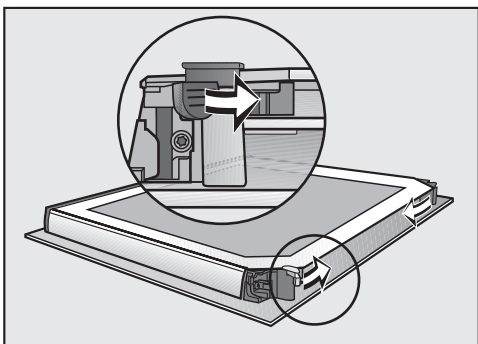
Pulizia e cura



- Rimettere in sede la guarnizione.



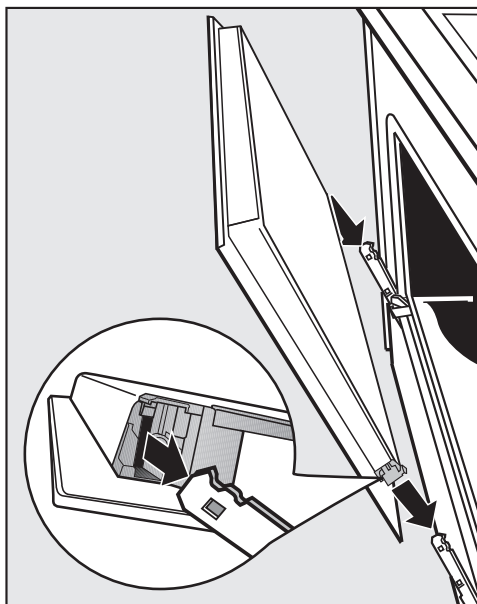
- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e sistemare la lastra interna dello sportello tra gli arresti.



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

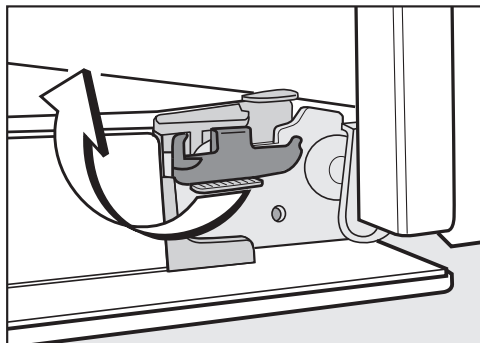
Lo sportello è di nuovo assemblato.

Montare lo sportello



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

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



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




Risoluzione dei problemi

La maggior parte dei guasti può essere risolta in autonomia. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.



Accedere al sito www.miele.ch/it/support/customer-assistance per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.




Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e intervento
Il display rimane spento.	<p>È stata selezionata l'impostazione Orologio Visualizzazione Off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Quando si accende il forno, compare il menù principale. Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione Orologio Visualizzazione On. <p>Il forno è staccato dalla corrente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Controllare se la spina del forno è inserita nella presa.■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista qualificato o all'assistenza tecnica Miele.
Blocco accensione  appare quando si accende il display.	<p>Il blocco accensione  è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confermare con OK. <p>Appare Premere "OK" per 6 sec.</p> <ul style="list-style-type: none">■ È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura, toccando il tasto sensore OK per almeno 6 secondi.■ Se si desidera disattivare il blocco accensione in modo permanente, selezionare l'impostazione Sicurezza Blocco accensione  Off.
Nel display appare 12:00.	<p>L'erogazione elettrica è stata sospesa per oltre 150 ore.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Impostare nuovamente l'orologio e la data.
Interruz. corr. elettr. compare a display.	<p>La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un procedimento di cottura in corso si è quindi interrotto.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegner e riaccendere il forno.■ Riavviare il procedimento di cottura.
Dur.max.funz. raggiunta compare sul display.	<p>Il forno è rimasto in funzione per un periodo lungo non consueto. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confermare con OK. <p>Dopodiché il forno è di nuovo pronto per l'uso.</p>



Risoluzione dei problemi

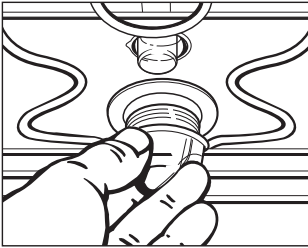
Anomalia	Causa e intervento
Sul display appare  Gua- sto F32.	Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si chiude. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il forno. Riavviare quindi la pulizia pirolitica desiderata. ■ Se la segnalazione viene visualizzata di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza Miele.
Sul display appare  Gua- sto F33.	Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si apre. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il forno. ■ Se il blocco non si apre rivolgersi al servizio assistenza Miele.
Guasto e un codice guasto non riportato qui compaiono sul display.	Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
Dopo la selezione della funzione "Decalcificare", nel display appare <small>Questa funzione non è al momento disponibile..</small>	Il sistema di evaporazione è guasto. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
I sensori non reagiscono.	È stata selezionata l'impostazione Display Quick-Touch Off. In questo modo i sensori non reagiscono a forno spento. <ul style="list-style-type: none"> ■ Quando si accende il forno, i sensori reagiscono. Se si desidera che i sensori reagiscano anche con forno spento, selezionare l'impostazione Display Quick-Touch On.
	Il forno non è collegato alla rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa. ■ Controllare se il/i fusibile/i dell'impianto elettrico è/sono saltato/i. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica Miele.
	Vi è un problema nell'elettronica. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sfiare il tasto On/Off  finché il display si spegne e il forno si riavvia.

Risoluzione dei problemi


Anomalia	Causa e intervento
Il tasto sensore  lampeggia quando si accende il forno.	Il forno non è ancora stato collegato a una rete WLAN. Il tasto sensore lampeggia per segnalare che è possibile effettuare il collegamento in rete del forno utilizzando il tasto sensore. Dopo aver acceso e spento il forno più volte, il tasto sensore non lampeggia più, ma la funzione di collegamento in rete è ancora attiva.
Non si avverte alcun segnale acustico.	I segnali acustici sono spenti o impostati su un volume troppo basso. ■ Attivare i segnali acustici o aumentarne il volume con l'impostazione Volume Segnali acustici.
Il vano cottura non diventa caldo.	La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare voci del menù a display e sensori ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera con l'impostazione Rivenditori Modalità fiera Off.
Per un procedimento di cottura con apporto di umidità non viene aspirata acqua.	La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare le voci del menù sul display e i sensori, ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera tramite Impostazioni Rivenditori Modalità fiera Off.
	La pompa del sistema di evaporazione è guasta. ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
Il forno si è spento automaticamente.	Per risparmiare elettricità, il forno si spegne automaticamente se dopo l'accensione o al termine di un procedimento di cottura non si attivano altre funzioni entro un determinato tempo. ■ Riaccendere il forno.
L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo poco tempo.	È stata selezionata l'impostazione Luce forno "On" per 15 secondi. ■ Se si vuole accendere la luce del vano cottura durante l'intero procedimento di cottura, selezionare l'impostazione Luce forno On.
La luce del vano cottura è spenta.	È stata selezionata l'impostazione Luce forno Off. ■ Accendere l'illuminazione del vano cottura per 15 secondi con il sensore  . ■ Se lo si desidera, selezionare l'impostazione Luce forno On o "On" per 15 secondi.

Anomalia	Causa e intervento
<p>La luce del vano cottura non si accende.</p> 	<p>La lampadina alogena è fulminata.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori. Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Scollegare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico. ■ Per togliere il coprilampada, girarlo di un quarto di giro verso sinistra e rimuoverlo con l'anello di guarnizione dall'involucro tirandolo verso il basso. ■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, attacco G9). ■ Sistemare il coprilampada con anello di guarnizione nell'involucro e fissarlo girandolo verso destra. ■ Ripristinare il collegamento del forno alla rete elettrica.

Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
<p>La torta o i dolci non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.</p>	<p>La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta. <p>Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate nella ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di una durata di cottura più lunga.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
La torta/i dolci non risultano dorati in modo omogeneo.	<p>È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato.</p> <p>■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è significativa, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano corretti.</p> <p>Il materiale o il colore dello stampo per forno non sono adatti alla modalità di cottura.</p> <p>■ Con la modalità <i>Calore superiore/inferiore</i>  gli stampi per forno chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi per forno scuri, opachi.</p>
Al termine della pulizia pirolitica sono ancora presenti delle impurità nel vano cottura.	<p>Con la pulizia pirolitica lo sporco viene bruciato e rimane della cenere.</p> <p>■ Rimuovere la cenere con acqua calda, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito oppure uno straccio in microfibra umido. Se nonostante ciò fosse rimasto ancora dello sporco, riavviare la pulizia pirolitica, eventualmente con una durata più lunga.</p>

Rumori insoliti

Anomalia	Causa e intervento
Terminato il procedimento di cottura si sente un rumore.	La ventola di raffreddamento rimane in funzione dopo un procedimento di cottura.
Inserendo o estraendo gli accessori si sentono dei rumori.	<p>A causa della superficie resistente alla pirolisi delle griglie di supporto, inserendo o estraendo degli accessori avviene un effetto di frizione.</p> <p>■ Per evitare questi effetti e rumori di frizione, mettere alcune gocce di olio adatto alle alte temperature su un po' di carta da cucina e ungervi le griglie di supporto. Ripetere questa operazione al termine di ogni pulizia pirolitica.</p>

Nel sito www.miele.com/service sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasti

Se non è possibile eliminare il guasto, contattare ad es. il rivenditore specializzato Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (fabbr./SN/n.). Queste due informazioni sono riportate sulla targhetta dati.

I dati sono riportati nella targhetta dati, visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

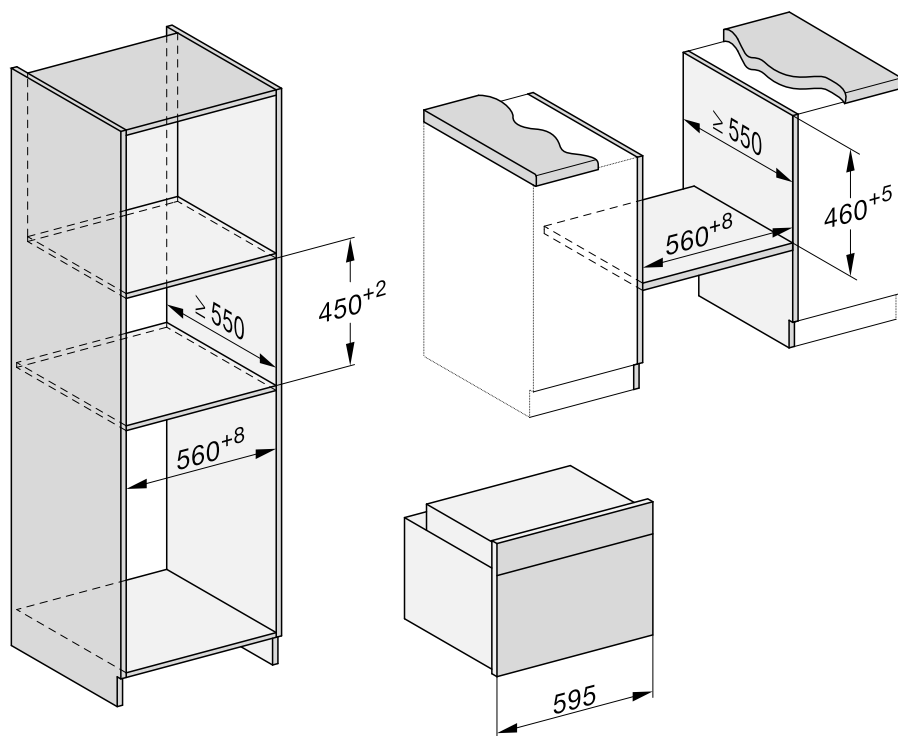
Installazione

Dimensioni incasso

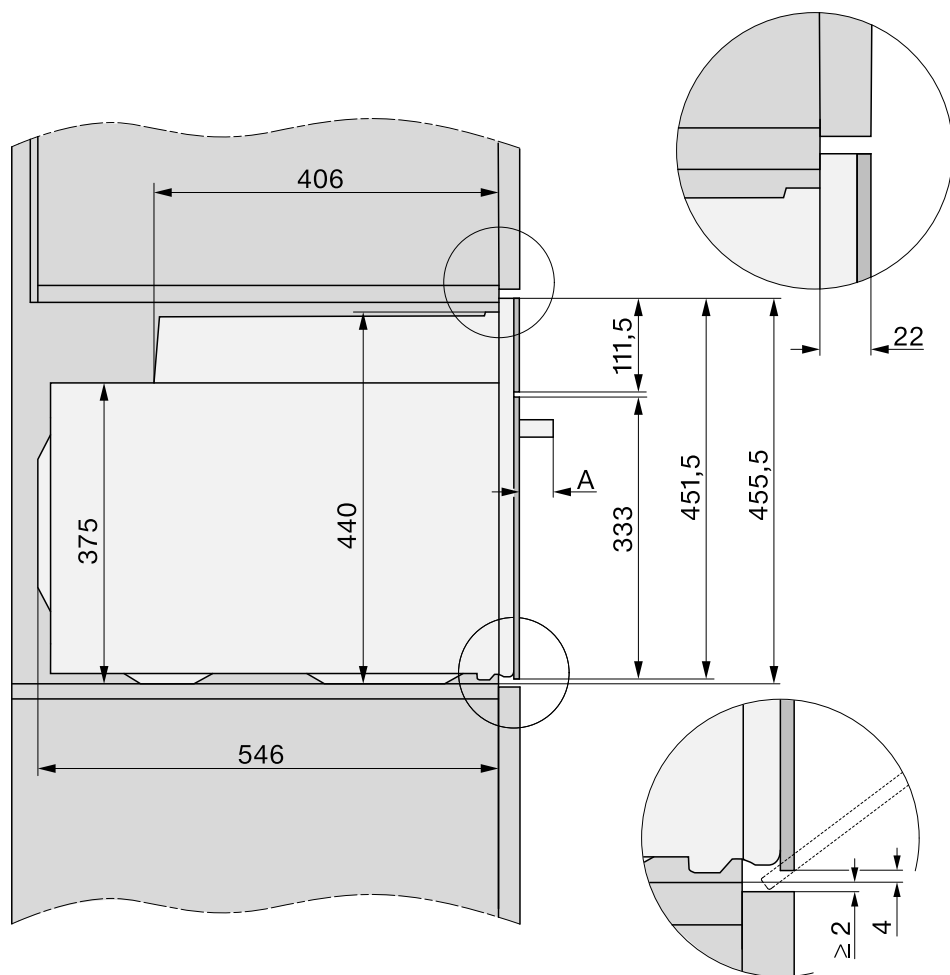
Le misure sono espresse in mm.

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

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



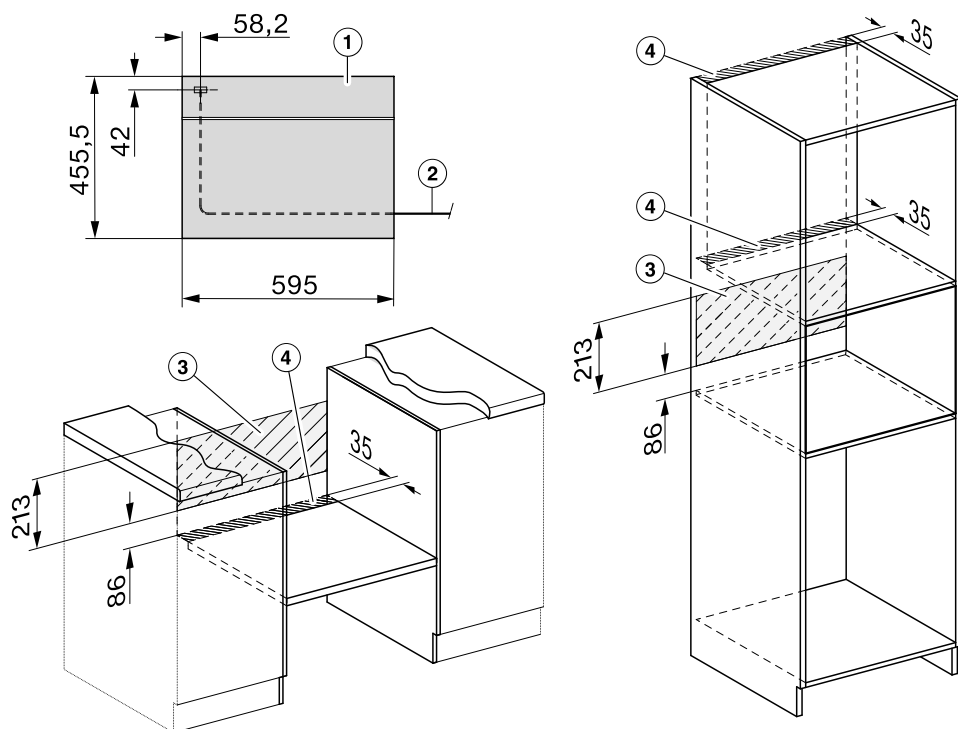
Vista laterale



- A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Installazione

Allacciamenti e aerazione H xxxx-60



- ① Vista frontale
- ② Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione adeguata, secondo lo schema di allacciamento.
- ③ Nessun allacciamento in quest'area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm²

Incassare il forno

H xxxx-60

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

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

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

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

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

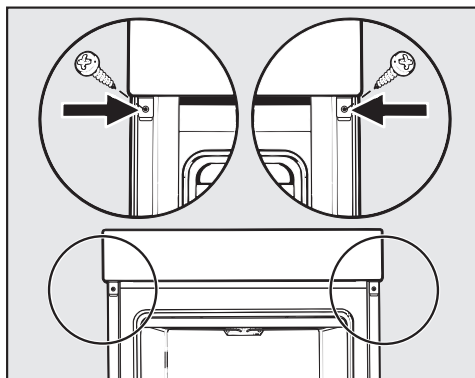
- Collegare il forno alla rete elettrica.

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

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

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso e di estrarre gli accessori. Il forno è più leggero se lo si spinge nel vano d'incasso e non afferandolo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Incassare il forno nel vano d'incasso e posizionarlo.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.



- Fissare il forno con le viti fornite alle pareti laterali del vano d'incasso.
- Rimontare lo sportello.

Installazione

Allacciamento elettrico



Pericolo di ferirsi!

Se i lavori di installazione e di manutenzione non vengono effettuati correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele non risponde.

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

L'allacciamento deve essere effettuato in un impianto elettrico regolamentare.

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

Nel caso in cui a installazione ultimata la presa non fosse più accessibile o **l'allacciamento fosse fisso** si dovrà installare un interruttore per ogni polo.

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

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

In caso di domande a Miele indicare sempre:

- Modello
- Numero di serie
- Dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza assorbita massima)

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

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

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

Premesse per l'installazione

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



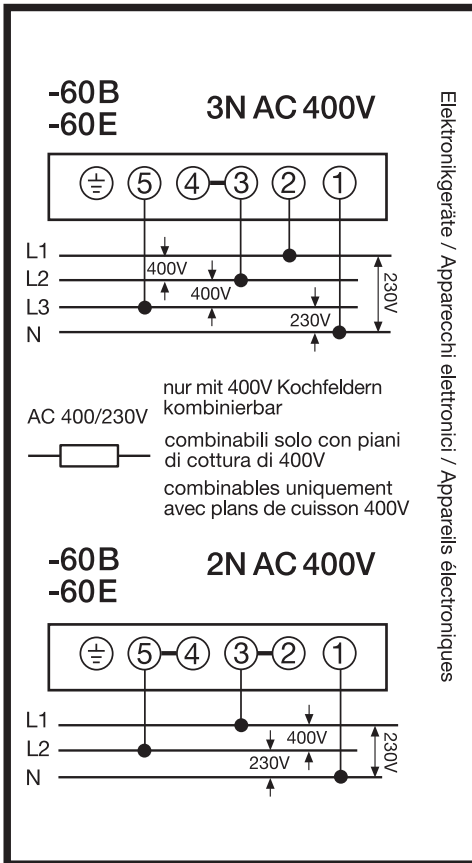
La protezione contro i contatti deve essere garantita dall'incasso corretto.

Forno

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


















Potenza assorbita massima: v. targhetta dati.







Schema di allacciamento



Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test conformi a EN 60350-1

Pietanze test (accessori)		 [°C]		 ³	 [min]
Small Cake (1 placca standard ¹)		150	—	2	25–35
		160 ⁴	—	2	20–30
Small Cake (2 placche standard ¹)		140	—	1+2	35–45
Biscotti di pasta frolla (1 placca standard ¹)		140	—	2	40–50
		160 ⁴	—	2	20–30
Biscotti di pasta frolla (2 placche standard ¹)		140	—	1+2	45–55 ⁶
Apple Pie (griglia ¹ , tortiera apribile ² , Ø 20 cm)		160	—	2	80–100
		180	—	1	80–90
Pan di Spagna leggero (griglia ¹ , tortiera apribile ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	—	1	20–35
	 ³	150–180 ⁴	—	1	20–45
Toast (griglia ¹)		300	—	2	5–8
Burger (griglia ¹ su placca universale ¹)		300 ⁵	—	2	15–25 ⁷

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ³ Ripiano,  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore,  Grill grande, ✓ on, — off

¹ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele.

Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip, se presenti.

² Utilizzare una tortiera apribile opaca e scura.

Disporre la tortiera apribile al centro della griglia.

³ In generale, si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti appena trascorso il minor tempo indicato.

⁴ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

⁵ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.

⁶ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.


⁷ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1

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

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la misurazione, osservare le seguenti indicazioni:

- La misurazione avviene nella modalità Cottura delicata .
- Selezionare l'impostazione Luce forno | "On" per 15 secondi (v. capitolo "Impostazioni", voce "Luce forno").
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari.

Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili, come le guide completamente estraibili FlexiClip, oppure i componenti con rivestimento catalitico, come le pareti laterali o la lamiera superiore.

- Una premessa importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante il test.

A seconda degli elementi di misurazione impiegati, la tenuta ermetica della guarnizione sportello può esserne più o meno condizionata. Questo potrebbe avere un effetto negativo sul risultato della misurazione.

Tale carenza può essere compensata tenendo premuto lo sportello. In determinate condizioni sfavorevoli, possono rivelarsi utili anche idonei mezzi tecnici. Questa carenza non si verifica nel normale uso pratico.

Scheda per forni a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	H 7244-60 BP
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI_{cavity})	80,7
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	0,90 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,61 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	49 l
Massa dell'apparecchio	38,0 kg

Dati tecnici

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

Dichiarazione di conformità

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

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

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

Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione

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

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

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

H 7244-60 BP

it-CH

M.-Nr. 11 191 341 / 01 / 002