

Istruzioni d'uso e di montaggio Forno dialogo



Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'elettrodomestico. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

Indice

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	6
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	18
Panoramica	19
Comandi	20
Tasto On/Off	21
Tasti sensore	21
Display touch.....	22
Simboli.....	23
Attività	24
Selezionare la voce menù	24
Sfogliare	24
Uscire dal livello menù	24
Modificare il valore o l'impostazione	24
Modificare i valori o le impostazioni durante un procedimento di cottura	24
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione	24
Immettere le cifre con il rullo numerico	24
Immettere le cifre con il tastierino numerico	25
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti	25
Immettere lettere	25
Visualizzare Guida	25
Dotazione	26
Targhetta dati.....	26
Dotazione	26
Accessori di serie e su richiesta	26
Teglia standard, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione	26
Dispositivi di sicurezza	29
Superfici in PerfectClean	29
Accessori adatti alla pulizia pirolitica	29
Al primo avvio	30
Miele@home	30
Impostazioni di base	31
Riscaldare per la prima volta il forno e risciacquare il sistema di evaporazione ..	32
Impostazioni	34
Elenco impostazioni	34
Accedere al menù "Impostazioni"	36
Lingua 	36
Orologio.....	36
Data	36
QuickTouch	36

Schermata di avvio.....	37
Luminosità.....	37
Schema colore	37
Volume.....	37
Unità di misura	38
Funzionamento suppl. ventola	38
Pirolisi	38
Temperature consigliate	38
Sicurezza	38
Catalizzatore.....	39
Connessione.....	39
Miele@home	39
Comando remoto	41
SuperVision	41
Rivenditori	42
Impostazioni di serie	42
Allarme + timer	43
Usare la funzione Allarme.....	43
Usare la funzione Timer (tempo breve).....	44
M Chef	45
Funzionamento	45
Gourmet Units	45
Intensità.....	45
Adeguare le ricette presenti alle modalità M Chef	46
Modalità.....	46
Temperatura	46
Gourmet Units	46
Intensità.....	46
Durata di cottura.....	46
Ripiano	46
Gourmet Pro e Gourmet Assistant	47
Menù principale e sottomenù.....	48
Scelta delle stoviglie per le modalità M Chef	50
Stoviglie idonee	50
Stoviglie non idonee.....	51
Consigli per risparmiare energia	52

Indice

Uso	54
Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura.....	55
Modificare la temperatura e la temperatura interna	55
Modificare il numero di Gourmet Units	55
Modificare l'intensità	56
Impostare durate di cottura.....	57
Interrompere il procedimento di cottura.....	58
Preriscaldare il vano cottura.....	58
Riscaldamento rapido	59
Preriscaldare	60
Crisp function	61
Modificare tipo di riscaldamento.....	61
Modificare modalità.....	61
Modalità di cottura con apporto di umidità	62
Avviare il procedimento di cottura con apporto umidità	63
Far evaporare l'acqua residua	66
Programmi automatici	68
Utilizzare i programmi automatici	68
Indicazioni sull'uso	68
Ricerca	69
Applicazioni speciali	70
Scongelare	70
Essiccazione.....	72
Riscaldare stoviglie.....	73
Lievitazione impasto.....	73
Cottura a basse temperature.....	74
Funzione Sabbath	76
Conservazione.....	77
Prodotti surgelati/alimenti precotti	79
Programmi personalizzati	80
MyMiele	82
Cuocere pane e dolci	83
Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci.....	83
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	84
Indicazioni relative alle modalità.....	84
Arrostire	86
Consigli per la cottura	86
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	86
Indicazioni relative alle modalità.....	87
Sonda termometrica.....	88

Grigliare	91
Consigli per grigliare.....	91
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	92
Indicazioni relative alle modalità.....	93
Pulizia e manutenzione	94
Prodotti non adatti.....	94
Rimuovere lo sporco normale	95
Rimuovere lo sporco ostinato	96
Pulire il vano cottura con Pirolisi	97
Decalcificazione	100
Cosa fare se...	103
Assistenza tecnica	108
Contatti in caso di guasto	108
Garanzia	108
Installazione	109
Misure d'incasso	109
Incasso in un mobile colonna o base.....	109
Vista laterale	110
Allacciamenti e aerazione.....	111
Montare il forno dialogo	112
Allacciamento elettrico	113
Tabelle per la cottura	114
Impasto soffice.....	114
Impasto lavorato.....	115
Impasto al lievito	116
Impasto olio e ricotta.....	117
Impasto per Pan di Spagna.....	117
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe	118
Sfiziosità salate.....	119
Manzo.....	120
Maiale	122
Vitello.....	124
Agnello, selvaggina	125
Pollame, pesce.....	126
Panoramica Gourmet Assistant 	127
Elenco programmi automatici 	132
Dichiarazione di conformità	137
Diritto d'autore e licenze	138

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Il forno dialogo 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 dialogo. Contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. Si evitano così danni al forno dialogo e rischi per sé e altre persone.

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 dialogo nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

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

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

Uso corretto

- ▶ Questo forno dialogo è destinato esclusivamente all'uso domestico.
 - ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
 - ▶ Il forno dialogo deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere, arrostitire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essiccarli. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
 - ▶ Pericolo di incendio a causa di materiali infiammabili. Se nel forno dialogo si essiccano materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo essi si seccano a tal punto da potersi autoincendiare.
- Non utilizzare mai questo forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno dialogo, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Possono eventualmente utilizzare questo elettrodomestico senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare le lampadine speciali solo per l'uso previsto. Non sono adatte per illuminare l'ambiente. Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
- ▶ Questo forno dialogo comprende 2 sorgenti luminose della classe di efficienza energetica G.

Bambini

- ▶ Tenere lontano dal forno i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il forno dialogo senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno dialogo. Non permettere loro di giocare con l'elettrodomestico.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare.

Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

► Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno dialogo diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in funzione.

► Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Durante la pulizia pirolitica il forno dialogo si riscalda molto di più rispetto che nel corso del funzionamento standard. Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in corso la pulizia pirolitica.

► Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto.

La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.

Impedire a chiunque di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

Sicurezza tecnica

► Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

► Se l'elettrodomestico presenta dei difetti, mentre è acceso possono fuoriuscire onde elettromagnetiche che rappresentano un pericolo per l'utilizzatore e che possono pregiudicare la funzionalità di apparecchiature elettroniche come i telefoni cellulari. Non utilizzare il forno dialogo nei seguenti casi:

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

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

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

► Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Per questo non collegare il forno alla rete elettrica.

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Non utilizzare questo elettrodomestico in luoghi non stazionari (p.es. sulle navi).
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento. Non aprire mai l'involucro dell'elettrodomestico.
- ▶ Il diritto alla garanzia decade se il forno dialogo non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Solo con i pezzi di ricambio originali, Miele dà la garanzia di soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- ▶ Tutt'intorno allo sportello sono presenti 2 guarnizioni. Non rimuovere mai queste guarnizioni.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione staccare il forno dialogo dalla rete elettrica. Accertarsene nel modo seguente:
 - disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
 - sfilare la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Per funzionare correttamente il forno dialogo ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (p.es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Impiego corretto

► Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. Durante il funzionamento il forno dialogo diventa molto caldo. È possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori. Si consiglia di usare manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

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

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

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

► Tenere conto che le durate nel corso della cottura, del riscaldamento o dello scongelamento in modalità M Chef spesso sono notevolmente più brevi rispetto alle durate di una modalità convenzionale. La durata eccessiva dei procedimenti può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza.

Non utilizzare mai le modalità M Chef e Grill per essiccare fiori o erbe. Utilizzare le modalità Thermovent plus  o Calore sup./inf.

.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se per la preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze molto calde.
- ▶ Sfruttando il calore residuo per tenere in caldo le pietanze, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa e si possono verificare corrosioni nel forno dialogo. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Non spegnere il forno, ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. La ventola di raffreddamento rimane quindi automaticamente accesa.
- ▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno dialogo. Per questo 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 p.es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno. Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente le modalità Thermovent plus  senza la funzione Riscaldamento rapido.
- ▶ 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.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta. Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme e rispettare i tempi di compensazione indicati per la cottura, il riscaldamento e lo scongelamento. Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza.
- ▶ Pericolo di fermento a causa delle pietanze calde. Quando si riscaldano gli alimenti, si genera calore direttamente negli stessi mentre le stoviglie rimangono un po' più fredde (eccezione: terracotta). Le stoviglie si riscaldano solo per la trasmissione di calore degli alimenti. Dopo aver estratto le pietanze dal vano cottura verificare che sia stata raggiunta la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanze sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.
- ▶ Il forno dialogo non è adatto per pulire o disinfettare oggetti poiché in questo caso si produrrebbero temperature elevate. È possibile ustionarsi estraendo gli oggetti.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa della sovrappressione in contenitori o bottiglie chiusi. Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze oppure liquidi contenuti in recipienti chiusi oppure bottiglie. Prima aprire i contenitori e togliere sempre il tappo e la tettarella dei biberon.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

► Se si riscaldano uova senza guscio, il tuorlo può saltare fuori a una pressione elevata al termine della cottura.

Bucherellare la pelle del tuorlo più volte.

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

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

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

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

► I termometri al mercurio o contenenti liquido non sono adatti per le alte temperature e si rompono facilmente.

Per misurare la temperatura delle pietanze utilizzare solo la sonda termometrica fornita da Miele.

► Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche se dopo averli riscaldati nel forno sono già stati estratti.

Non riscaldare questi cuscini nel forno dialogo.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

► Stoviglie in plastica non resistenti al calore si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Utilizzare solo stoviglie in plastica resistenti al calore. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.

► Le stoviglie non adatte possono danneggiarsi e danneggiare anche il forno dialogo.

Non utilizzare contenitori in metallo chiusi, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, stoviglie in plastica non termoresistente, stoviglie in legno, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno (v. cap. “Stoviglie adatte alle modalità M Chef”).

Non lasciare mai incustodito il forno dialogo se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori in legno o altro materiale combustibile.

► Pericolo di incendio a causa di contenitori in materiale infiammabile. I contenitori usa e getta in plastica devono riportare le caratteristiche indicate al capitolo “Scelta delle stoviglie per le modalità M Chef”, par. “Stoviglie adatte”.

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

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

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non cuocere e non riscaldare barattoli. Non utilizzare mai le modalità M Chef per la conservazione degli alimenti. Utilizzare le modalità Thermovent plus  o Calore sup./inf. .
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.
- ▶ La portata dello sportello è di max. 15 kg. Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non si incastrino nulla. Il forno dialogo può danneggiarsi.

Per superfici in acciaio inox:

- ▶ Si potrebbe danneggiare il rivestimento ed eliminare il suo effetto protettivo antisporcato. Non attaccare mai post-it, nastro adesivo trasparente o altri adesivi sulla superficie in acciaio.
- ▶ I magneti possono causare graffi. Non utilizzare la superficie in acciaio inossidabile come lavagna per magneti.

Pulizia e manutenzione

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
 - ▶ Il vetro della lastra dello sportello può graffiarsi. Per pulire la lastra dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
 - ▶ 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.
 - ▶ Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (p.es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno dialogo e l'ambiente circostante.
- Danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

Accessori

- ▶ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma del forno dialogo.
- ▶ La casseruola Gourmet Miele HUB 62-22 (se presente) non può essere introdotta nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggia. Non inserire le casseruole Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso non sono fissate con i dispositivi antiestrazione. Utilizzare in generale il ripiano 2.
- ▶ Con le modalità M Chef un coperchio in metallo riflette le onde elettromagnetiche e impedisce quindi la cottura. Con le modalità M Chef utilizzare casseruole o pentole solo con coperchio in vetro o senza coperchio.
- ▶ Utilizzare solo la sonda termometrica fornita da Miele. Se la sonda dovesse essere difettosa, sostituirla con una sonda originale Miele.
- ▶ La plastica della sonda termometrica può fondersi a temperature molto alte. Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill (eccezioni: M Chef + Grill ventilato  e Grill ventilato ). Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.
- ▶ 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").

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

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

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Smaltire correttamente anche gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

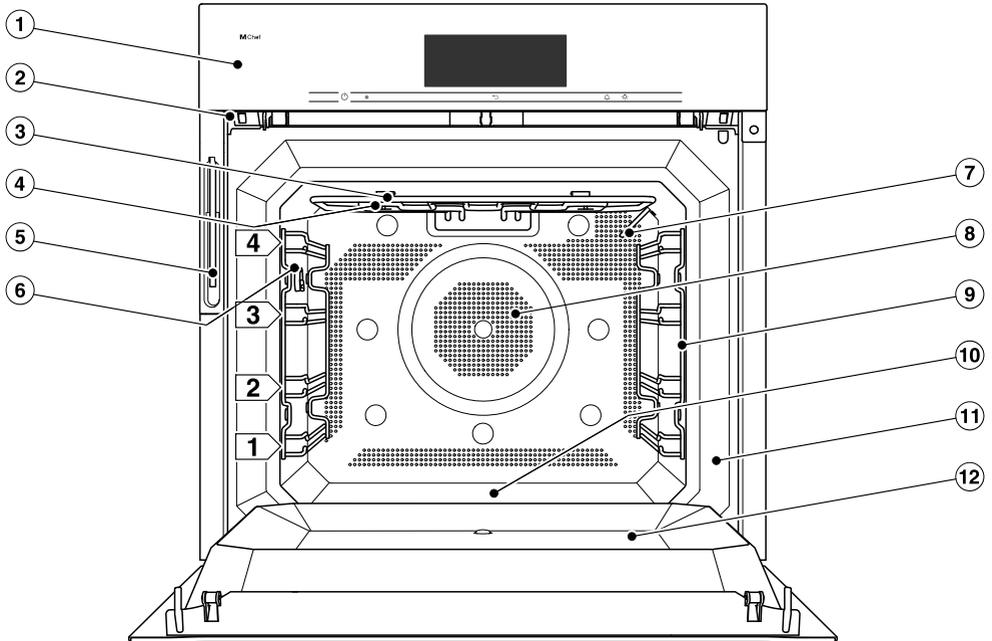
Smaltimento delle apparecchiature

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



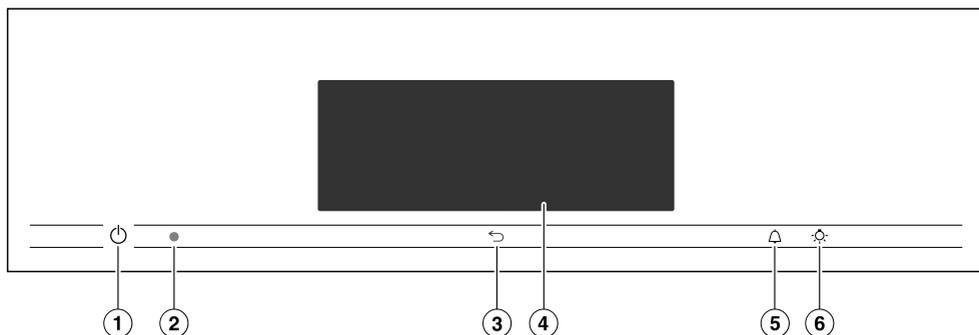
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Forno dialogo



- ① Comandi del forno dialogo con logo M Chef
- ② Blocco dello sportello per la pulizia pirolitica
- ③ Resistenza Calore superiore/Grill con antenne per le modalità M Chef
- ④ Aperture per l'afflusso di vapore
- ⑤ Tubo di aspirazione sistema di evaporazione
- ⑥ Presa per sonda termometrica
- ⑦ Sensore per la regolazione della temperatura
- ⑧ Apertura aspirazione ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑨ Griglia con 4 livelli di introduzione
- ⑩ Base vano cottura con resistenza Calore inferiore posta sotto
- ⑪ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑫ Sportello

Comandi



- ① Tasto On/Off ⏻ nell'incavo
Per accendere e spegnere il forno dialogo
- ② Interfaccia ottica
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ③ Tasto sensore ↩
Per tornare indietro, per gradi
- ④ Display touch
Per visualizzare informazioni e per l'uso del forno
- ⑤ Tasto sensore 🔔
Per impostare tempi brevi (timer) o allarmi
- ⑥ Tasto sensore 💡
Accensione e spegnimento luce vano cottura

Tasto On/Off

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

Con questo tasto si accende e si spegne il forno dialogo. Non appena il forno dialogo è acceso, in alto a sinistra sul pannello comandi si accende il logo M Chef.

Tasti sensore

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

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

Tasto sensore	Funzione
	A seconda del menù in cui ci si trova si accede al menù sovraordinato oppure si torna al menù principale.
	Se sul display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura, in qualsiasi momento con questo tasto sensore è possibile impostare un tempo breve (p.es. per la cottura delle uova) oppure un allarme (vale a dire un'ora stabilita) (v. cap. "Allarme e timer").
	Se si apre lo sportello mentre a display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura toccando il tasto sensore  . La luce del vano cottura si spegne in automatico dopo ca. 1 minuto.

Comandi

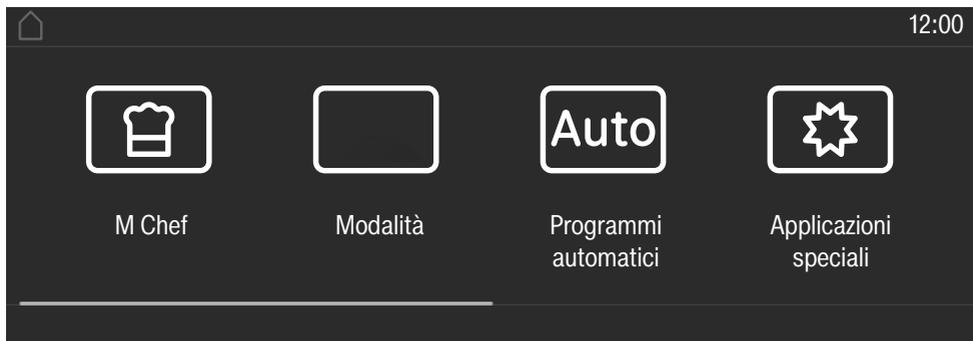
Display touch

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

Toccare il display touch solo con le dita.

Accertarsi che dietro il display touch non penetri acqua.

Il display touch è suddiviso in diverse aree.



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

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

L'orologio è visualizzato a destra nell'intestazione. Possono inoltre comparire altri simboli, p.es. SuperVision .

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

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

Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare questa finestra informativa con <i>OK</i> .
	Indicazione relativa alle voci menù precedenti che non sono più visualizzate nel percorso menù per motivi di spazio.
	Allarme
	Timer
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.
	Il blocco accensione o il blocco tasti sono attivati (v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza"). I comandi sono bloccati.
	Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica
	Funzionamento da remoto (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione <i>Comando remoto On</i>).
	<i>SuperVision</i> (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione <i>SuperVision Informazioni SuperVision On</i>).

Attività

Si comanda il forno dialogo dal display touch, toccando la voce menù desiderata.

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

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

Selezionare la voce menù

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

Sfogliare

È possibile sfogliare le schermate verso destra o verso sinistra.

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

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

Uscire dal livello menù

- Toccare il tasto sensore \leftarrow o toccare nel percorso menù il simbolo ... I.
- Toccare il simbolo $\hat{=}$ per passare alla schermata iniziale.

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

Modificare il valore o l'impostazione

Modificare i valori o le impostazioni durante un procedimento di cottura

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

- Premere la modalità, la temperatura oppure le Gourmet Unit in corso nell'area centrale del display touch oppure premere *Modifica*.

Compaiono le impostazioni per il procedimento di cottura.

- Modificare il valore desiderato o l'impostazione desiderata.

Il valore o l'impostazione vengono memorizzati.

Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

L'attuale impostazione è illuminata in arancione.

- Selezionare l'impostazione desiderata.

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

Immettere le cifre con il rullo numerico

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

La cifra modificata viene salvata.

Immettere le cifre con il tastierino numerico

- premere su  nell'area inferiore destra del campo di immissione.

Compare il tastierino numerico.

- Premere le cifre desiderate.

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

Con la freccia si cancella l'ultima cifra immessa.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene salvata.

Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

Alcune impostazioni sono rappresentate da una barra a segmenti .

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

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

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

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

Immettere lettere

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

- Premere le lettere o i caratteri desiderati.

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

- Toccare *Salvare*.

Il nome viene salvato.

Visualizzare Guida

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

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

Dotazione

Targhetta dati

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

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

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

Dotazione

- Istruzioni d'uso e di montaggio per utilizzare le funzioni del forno dialogo
- Ricettario con ricette per i programmi automatici e le modalità di funzionamento
- Teglia standard, teglia universale con griglia per cuocere e arrostitire (in breve: griglia)
- Sonda termometrica
- Viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso
- Compresse per la decalcificazione e un tubo in plastica con supporto per decalcificare il sistema di evaporazione

Accessori di serie e su richiesta

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

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

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

Griglie di introduzione

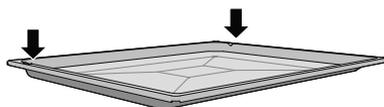
Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di introduzione con i ripiani  per introdurre gli accessori.

Le griglie di introduzione sono adatte alla pirolisi e montate nel vano cottura.

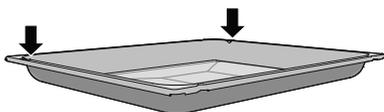
Ogni ripiano si compone di 2 asticelle disposte l'una sopra l'altra. Gli accessori (ad es. griglia) vengono inseriti tra le asticelle.

Teglia standard, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione

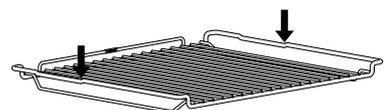
Teglia standard HBB 51:



Teglia universale HUBB 51:



Griglia HBBR 52:



inserire questi accessori sempre tra le asticelle di un livello nelle griglie di introduzione.

Inserire la griglia sempre con il dispositivo antiestrazione rivolto verso il retro.

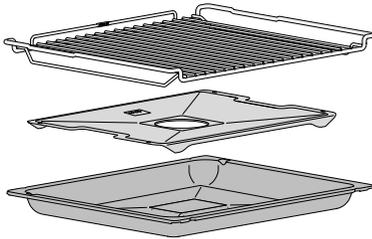
Sui lati corti di questi accessori, nell'area posteriore si trova un dispositivo di sicurezza antiestrazione. Impedisce che gli accessori fuoriescano dalle griglie di introduzione, quando li si vuole estrarre solo in parte.



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

La superficie smaltata di teglia standard e teglia universale è in PerfectClean. La griglia è adatta alla pirolisi.

Teglia per arrostitire e grigliare HGBB 51



La teglia per grigliare e arrostitire viene appoggiata tra griglia e teglia universale.

Durante la cottura al grill o quando si arrostitisce, questa teglia impedisce che il liquido derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa invece essere riutilizzato.

La superficie smaltata è in PerfectClean.

La teglia per arrostitire e grigliare non è adatta per l'impiego con le modalità M Chef.

Utilizzare la griglia per arrostitire e grigliare solo con le modalità di funzionamento convenzionale.

Stampi di cottura rotondi



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

Lo **stampo rotondo forato HBFP 27-1** è stato realizzato in modo specifico per la preparazione di pane e dolci con impasto al lievito e di olio e ricotta. La fine foratura consente che l'alimento si dori nella parte inferiore.

Lo stampo può essere usato anche per essiccare.

La superficie smaltata dei due stampi è in PerfectClean.

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

Lo stampo rotondo forato non è invece adatto all'impiego con le modalità M Chef.

Utilizzare questo stampo solo con le modalità di funzionamento convenzionale.

Dotazione

Pietra di cottura HBS 70



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

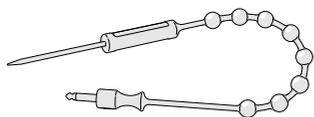
La pietra di cottura è in ceramica refrattaria smaltata. Per disporre e togliere le pietanze dalla pietra utilizzare la paletta in legno non trattato in dotazione.

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

La pietra di cottura non è invece adatta all'impiego con le modalità M Chef.

Utilizzare la pietra di cottura solo con le modalità di funzionamento convenzionale.

Sonda termometrica



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

Maniglia speciale HEG



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

Casseruola Gourmet HUB62-22 Coperchio HBD 60-22

La casseruola Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, può essere inserita direttamente nelle griglie di introduzione. È anche dotata di un dispositivo antiestraazione come la griglia. La casseruola è adatta anche all'impiego su un piano cottura a induzione.

La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

Un coperchio in metallo adatto può essere richiesto a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

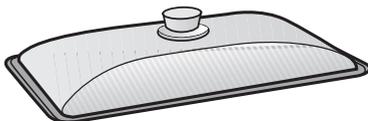
Con le modalità M Chef un coperchio in metallo riflette le onde elettromagnetiche e impedisce quindi la cottura. Utilizzare la casseruola Miele con coperchio in metallo solo con le modalità di funzionamento convenzionale. Con le modalità M Chef utilizzare la casseruola Miele solo senza coperchio.

Profondità: 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22*



* adatto solo all'impiego con modalità convenzionali

Accessori per la pulizia e la manutenzione

- Compresse per la decalcificazione, tubo in plastica con supporto per decalcificare il forno dialogo
- Panno in microfibra universale Miele
- Detergente per forno Miele

Dispositivi di sicurezza

- **Blocco accensione** 
(v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza").
- **Blocco tasti**
(v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza")
- **Ventola di raffreddamento**
(v. cap. "Impostazioni", par. "Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento")
- **Spegnimento di sicurezza**
Lo spegnimento di sicurezza si attiva automaticamente se il forno dialogo funziona per un periodo straordinariamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità selezionata.
- **Sportello**
Le guarnizioni nello sportello impediscono che fuoriescano le onde elettromagnetiche.
Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.
- **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 in PerfectClean

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

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

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

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

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

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

Superfici in PerfectClean:

- Teglia universale
- Teglia standard
- Teglia per arrostitire e grigliare
- Stampo rotondo, forato
- Stampo rotondo

Accessori adatti alla pulizia pirolitica

Le griglie di introduzione sono adatte alla pirolisi e montate nel vano cottura. La griglia HBBR 52 è adatta alla pulizia pirolitica e può rimanere nel vano cottura durante la pulizia.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Al primo avvio

Miele@home

Il forno dialogo è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo sono necessari:

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

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

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

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

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

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

Disponibilità connessione WLAN

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

Disponibilità Miele@home

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

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

Informazioni relative alla disponibilità sono riportate sulla pagina internet www.miele.com.

App Miele

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



Informazioni relative alla configurazione sono riportate al capitolo "Impostazioni", par. "Miele@home".

Impostazioni di base

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



Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Durante il funzionamento il forno dialogo diventa molto caldo.

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

Il forno dialogo si accende automaticamente nel momento in cui viene allacciato alla rete elettrica.

Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.

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

Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.

Impostare la data

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

Impostare l'ora

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

Concludere il primo avvio

- Seguire altre eventuali indicazioni a display.

Le operazioni necessarie per il primo avvio sono terminate.

Al primo avvio

Riscaldare per la prima volta il forno 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.

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno e dagli accessori.
- Pulire polvere ed eventuali residui di imballaggio dal vano cottura con un panno umido prima della fase di riscaldamento.
- Introdurre tutte le teglie e la griglia.
- Accendere il forno dialogo con il tasto on/off .

Appare il menù principale.

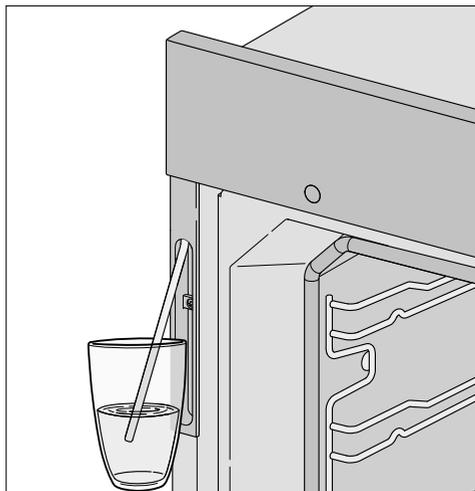
- Selezionare Modalità .
- Selezionare Cottura con vapore .

Compare la temperatura consigliata (160 °C).

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento.

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

- Selezionare Immissione aut. di vapore. Appare la richiesta di aspirazione.
- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta.
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare verso di sé il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



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

Si avvia il procedimento di aspirazione.

La quantità di liquido effettivamente aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione e chiudere lo sportello.

Si spegne l'avviso che il procedimento di aspirazione è terminato.

Si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene aspirata.

Dopodiché si attiva in automatico un'immissione di vapore.

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

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

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

Al termine del primo riscaldamento pulire il vano cottura

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Durante il funzionamento il forno dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

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

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

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

Impostazioni

Elenco impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Selezione lingua 	... deutsch english ... Posizione
Orologio	Tipo di orologio Analogico* Digitale 24h / 12h 24 h* 12 h (am/pm) Impostare Sincronizzazione Consentito* Non consentito
Data	
QuickTouch	On con ora Off*
Schermata di avvio	Menù principale* M Chef Modalità Programmi automatici Applicazioni speciali MyMiele Programmi personalizzati
Luminosità	Display  M Chef 
Schema colore	chiaro scuro*
Volume	Segnali acustici  Acustica tasti  Melodia di benvenuto On* Off
Unità di misura	Peso g* lb lb/oz Temperatura °C* °F

* Impostazione di serie

Voce menù	Impostazioni possibili
Funzionamento suppl. ventola	A tempo In base alla temperatura*
Pirolisi	Visualizzare avviso Non visualizzare avviso*
Temperature consigliate	
Sicurezza	Blocco  On Off* Blocco tasti On Off*
Catalizzatore	
Connessione	On Off*
Miele@home	Impostazioni modulo Stato modulo Avviare azione modulo Impostazioni IP Impostazioni DNS Impostazioni SSID Codifica di rete Impostazioni sistema Modificare nome elettrod. Elenco elettrodomestici Aggiorna elenco elettrodomestici Collegare altri elettrodomestici Disconnessione dal sistema Definire come indicatore ora Pulsante WPS
Comando remoto	On Off*
SuperVision	Informazioni SuperVision On Off* Display in standby On* Solo in caso di guasti Opzioni elettrodomestici Visualizzare elettrodomestici Segnali acustici
Rivenditori	Modalità fiera On Off* M Chef 
Impostazioni di serie	Impostazioni Programmi personalizzati Temperature consigliate MyMiele

* Impostazione di serie

Impostazioni

Accedere al menù “Impostazioni”

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

Ci si trova nel menù principale.

- Selezionare  Impostazioni.
- Selezionare l'impostazione desiderata.

È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

Lingua

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

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

Suggerimento: Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende, nel menù principale selezionare . Orientarsi con il simbolo  per tornare al sottomenù Selezione lingua .

Orologio

Tipo di orologio

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

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

24h / 12h

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

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

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

L'ora viene memorizzata per ca. 200 ore.

Sincronizzazione

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

Data

Impostare la data.

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

QuickTouch

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

- On con ora
L'ora viene sempre visualizzata a display. Tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto.
- Off
Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica. Occorre accendere il forno prima di utilizzarlo.
- Spegnimento notturno
Per risparmiare energia elettrica, l'ora a display è visualizzata solo dalle 5 h alle 23 h. Nel tempo restante il display è oscurato.

Schermata di avvio

Di serie quando si accende il forno dialogo compare il menù principale. Anzi-
ché il menù principale è possibile sele-
zionare come schermata di avvio anche
p.es. direttamente le modalità o le im-
missioni sotto MyMiele (v. cap.
“MyMiele”).

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

Si accede al menù principale selezio-
nando il tasto sensore  oppure me-
diante il percorso menù nell'intestazio-
ne.

Luminosità

Display

La luminosità del display è rappresen-
tata mediante una barra a segmenti.

-  luminosità massima
-  luminosità minima

M Chef

La luminosità del logo M Chef sul pan-
nello comandi è rappresentata median-
te una barra a segmenti.

-  luminosità massima
-  luminosità minima

Schema colore

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

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

Volume

Segnali acustici

Se i segnali acustici sono attivi, un se-
gnale acustico suona al raggiungimento
della temperatura impostata e al termi-
ne di una durata impostata.

Il volume dei segnali acustici è rappre-
sentato da una barra a segmenti.

-  Volume massimo
-  I segnali acustici sono spenti.

Acustica tasti

Il volume dell'acustica tasti che si sente
ogni volta che si seleziona un tasto sen-
sore, è rappresentato da una barra a
segmenti.

-  Volume massimo
-  L'acustica tasti è disattivata

Melodia di benvenuto

È possibile attivare o disattivare la me-
lodia che si sente quando si tocca il ta-
sto on/off .

Impostazioni

Unità di misura

Peso

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

Temperatura

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

Funzionamento suppl. ventola

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

- In base alla temperatura
La ventola di raffreddamento si disattiva quando la temperatura nel vano cottura è inferiore a 70 °C ca.
- A tempo
La ventola di raffreddamento viene disattivata dopo ca. 25 minuti.

A causa dell'acqua di condensa è possibile danneggiare i mobili adiacenti e il piano di lavoro e il forno può iniziare a corrodarsi internamente.

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

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

Pirolisi

È possibile impostare se deve comparire la raccomandazione di eseguire la pirolisi (Visualizzare avviso) o se non deve comparire (Non visualizzare avviso).

Temperature consigliate

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

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

- Selezionare la modalità desiderata.
Compare la temperatura proposta e contemporaneamente l'area di possibile modifica.
- Modificare la temperatura consigliata.
- Confermare con OK.

Sicurezza

Blocco

Il blocco accensione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

Con il blocco accensione attivato è possibile impostare subito un tempo breve (timer) o un allarme.

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

- On
Il blocco accensione è attivato. Prima di poter utilizzare il forno dialogo, accenderlo e toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.
- Off
Il blocco accensione è disattivato. È possibile utilizzare il forno dialogo come d'abitudine.

Blocco tasti

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

- On

Il blocco tasti è attivato. Toccare il simbolo  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.

Catalizzatore

La riduzione degli odori è rappresentata da una barra a segmenti.



massima riduzione degli odori



catalizzatore spento

Connessione

È possibile collegare il forno dialogo tramite il modulo integrato WLAN alla rete WLAN e comandarlo tramite un dispositivo terminale mobile (p.es. smartphone o tablet).

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

- Se non si desidera collegare il forno dialogo a una rete WLAN, selezionare l'impostazione Connessione | On.

Miele@home

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

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

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

Impostazioni modulo

Se anziché la app Miele@mobile o WPS si desidera eseguire tutte le impostazioni per la connessione al router autonomamente oppure si è in possesso di una configurazione di rete speciale, è possibile eseguire da qui le relative impostazioni con le necessarie conoscenze.

- Stato modulo
- Avviare azione modulo
 - Riavvio
 - Riavvio con impost. di serie
 - Riavvio con modalità di servizio
- Impostazioni IP
 - Ricerca automatica IP
 - Indirizzo IP
 - Subnet mask
 - Standard-gateway
- Impostazioni DNS
 - Ricerca automatica DNS
 - Server DNS 1
 - Server DNS 2

Impostazioni

- Impostazioni SSID
 - Immettere SSID
 - Ricerca SSID
- Codifica di rete
 - Autenticazione
 - Codice di rete

Tramite Stato di rete è possibile visualizzare le attuali impostazioni del modulo.

Avviare il modulo

Se si desidera resettare tutte le impostazioni effettuate e i valori immessi per il Miele@home, è possibile ristabilire l'impostazione di serie del modulo WLAN. Tutte le impostazioni che non riguardano il Miele@home rimangono invariate.

- Selezionare Riavvio con impost. di serie e confermare con **OK**.

A display compare Attendere....

Dopo alcuni minuti compare Riavvio eseguito con successo.

- Confermare con **OK**.

È stata ripristinata l'impostazione di serie del modulo WLAN.

Se non è stato possibile ristabilire l'impostazione di serie per il modulo WLAN, ripetere le fasi descritte sopra.

Impostazioni sistema

- Modificare nome elettrod.
Immettere un nome dell'elettrodomestico con la tastiera. Con il simbolo] è possibile aggiungere una riga per i nomi più lunghi. Il nome modificato dell'elettrodomestico viene utilizzato dal modulo di comunicazione e dalla app Mlele@mobile.
- Elenco elettrodomestici
Selezionare questa voce menù, per visualizzare gli elettrodomestici collegati. Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- Aggiorna elenco elettrodomestici
Selezionare questa voce menù, dopo aver collegato o disconnesso altri elettrodomestici.
- Collegare altri elettrodomestici
Selezionare questa voce menù, per collegare altri elettrodomestici predisposti per Miele@home. Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- Disconnessione dal sistema
Selezionare questa voce menù per disconnettere il forno dialogo dal sistema Miele@home e per disattivare la funzione SuperVision. Seguire le indicazioni visualizzate a display. Disconnettere il forno dialogo dal sistema Miele@home, quando si elimina il forno, lo si vende o si mette in funzione un forno dialogo usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso al forno dialogo.
- Definire come indicatore ora
Selezionare questa voce menù, per sincronizzare l'ora degli elettrodomestici connessi in rete.

Pulsante WPS

In alternativa alla connessione in rete del forno con la app Miele@mobile è possibile stabilire la connessione tramite WPS (Wireless Protected Setup). Per farlo serve un router abilitato al WPS.

- Selezionare Pulsante WPS.

A display compare Attendere....

- Attivare entro 2 minuti la funzione WPS sul router.
- Se si è stabilita la connessione, confermare con OK.

Il forno dialogo torna al menù Miele@home.

Se non si è stabilita la connessione, il WPS non si è attivato in modo sufficientemente rapido sul router. Ripetere i passaggi sopra indicati.

Comando remoto

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

Il simbolo  appare in altro a destra sul display.

SuperVision

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

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

Informazioni SuperVision

- On
La funzione SuperVision è attiva.
Il simbolo  appare in altro a destra sul display.
- Off
La funzione SuperVision è disattivata.
Le altre funzioni SuperVision non sono disponibili.

Display in standby

La funzione Informazioni SuperVision è disponibile anche in standby. Il presupposto è che la visualizzazione dell'ora sia attiva (Impostazioni | Quick-Touch | On con ora).

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

Impostazioni

Opzioni elettrodomestici

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

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

Rivenditori

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

Modalità fiera

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

- On
La modalità fiera viene attivata se si preme il campo OK per almeno 4 secondi.
- Off
La modalità fiera viene disattivata se si preme il campo OK per almeno 4 secondi. È possibile utilizzare il forno dialogo come d'abitudine.

M Chef

Per la presentazione del forno dialogo è possibile impostare la luminosità del logo M Chef (v. cap. "Impostazioni", par. "Luminosità").

Impostazioni di serie

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

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

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

Usare la funzione Allarme

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

Impostare l'allarme

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

- Selezionare il tasto sensore .
- Selezionare Nuovo allarme.
- Impostare l'ora per l'allarme.
- Confermare con OK.

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

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

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

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

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare l'allarme

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

Appare l'ora impostata per l'allarme.

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

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

Cancellare l'allarme

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

Appare l'ora impostata per l'allarme.

- Selezionare Resettare.
- Confermare con OK.

L'allarme viene cancellato.

Allarme + timer

Usare la funzione Timer (tempo breve)

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

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

- È possibile impostare il timer per massimo 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

Suggerimento: 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 QuickTouch | Off accendere il forno dialogo per impostare il timer. Il timer che scorre compare a forno spento.

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

- Selezionare il tasto sensore .
- Selezionare Nuovo timer.
- Impostare il timer.
- Confermare con OK.

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

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

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

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

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il timer

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

Compare il tempo impostato sul timer.

- Impostare il nuovo timer.
- Confermare con OK.

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

Cancellare il tempo impostato sul timer

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

Compare il tempo impostato sul timer.

- Selezionare Resettare.
- Confermare con OK.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Funzionamento

M Chef è una tecnologia che utilizza le onde elettromagnetiche per riscaldare le pietanze.

Nel forno dialogo si combinano 2 differenti metodi per la preparazione delle pietanze:

- con M Chef le pietanze vengono riscaldate per l'intero volume con l'energia in forma di onde elettromagnetiche.
- Tramite il riscaldamento convenzionale le pietanze inoltre si cuociono con le resistenze, esternamente si riscaldano e si dorano.

Le antenne di trasmissione e ricezione sul cielo del vano cottura cedono onde elettromagnetiche e misurano a brevi intervalli di tempo quanta energia viene assorbita dalle pietanze. L'assorbimento dell'energia dipende dalla rispettiva pietanza. In questo modo p.es. un impasto di una torta assorbe le onde elettromagnetiche meglio rispetto a una pietanza contenente grassi o surgelata.

Gourmet Units

Gourmet Units rappresentano l'unità per l'energia convogliata che le pietanze hanno assorbito durante il procedimento di cottura.

Il forno dialogo misura a intervalli regolari, quanta energia è già stata assorbita dalle pietanze e adegua di conseguenza l'ulteriore afflusso energetico. Il numero di Gourmet Units rilevate dipende p.es. dal peso e dal tipo delle pietanze.

Nelle modalità M Chef si combinano la tecnologia M Chef e il riscaldamento convenzionale. Sono disponibili 2 procedure per impostare un processo di cottura:

- oltre alla temperatura si imposta un determinato numero di Gourmet Units. Questa energia viene convogliata alle pietanze finché il numero si è esaurito. Quante più Gourmet Units si impostano, tanta più energia giunge alle pietanze.
- Non si impostano le Gourmet Units bensì solo la temperatura. Alle pietanze giungono quindi in automatico le Gourmet Units. Questo afflusso termina nei seguenti casi:
 - il valore massimo di 2.000 Gourmet Units è raggiunto.
 - Si interrompe l'afflusso di Gourmet Units selezionando Stop.
 - Si termina il processo di cottura.

Intensità

L'intensità determina quanto rapidamente e uniformemente le pietanze devono assorbire l'energia convogliata nella forma di Gourmet Units.

- forte
Per la maggior parte delle pietanze, p.es. pane, pasticcini di pasta sfoglia, soufflé, zuppe, arrostiti e pesce. A seconda delle pietanze, in media vengono assorbite 11 Gourmet Units al minuto, al massimo tuttavia 13 Gourmet Units al minuto.
- Media
Per impasti liquidi pesanti (p.es. torte al cioccolato o alle mandorle), torte in teglia, panini, pizza e carne. A seconda delle pietanze, in media vengono assorbite 9 Gourmet Units al minuto.
- delicata
Per alimenti delicati come p.es. torte al formaggio, crème caramel e soufflé. A seconda delle pietanze, in media vengono assorbite 3 Gourmet Units al minuto.

M Chef

Si tratta di valori medi che variano a seconda delle pietanze.

Suggerimento: le ricette per le modalità M Chef e i programmi automatici sono riportate nel ricettario per il forno dialogo.

Adeguare le ricette presenti alle modalità M Chef

Nelle modalità M Chef vi sono più possibilità di impostazione rispetto alle modalità tradizionali.

Adattare le impostazioni per il processo di cottura se si preparano le pietanze con una modalità M Chef.

Modalità

Le modalità M Chef sono una combinazione di tecnologia M Chef e riscaldamento convenzionale.

- Utilizzare la modalità M Chef con il riscaldamento che corrisponde alla modalità convenzionale per la ricetta che si desidera preparare (p.es. M Chef + Thermov. plus  anziché Thermovent plus .

Temperatura

- A causa delle durate di cottura brevi in una modalità M Chef aumentare la temperatura di 20 °C rispetto alla modalità convenzionale (p.es. 200 °C per M Chef + Calore superiore/inferiore  rispetto a 180 °C per Calore sup./inf. .

Un'eccezione è rappresentata dalle modalità Grill per le quali si impostano le stesse temperature.

Gourmet Units

- Per il numero di Gourmet Units si consiglia di orientarsi in base a una ricetta paragonabile nel ricettario per il forno dialogo.

- Per le modalità M Chef non impostare Gourmet Units bensì solo la temperatura.
- Controllare le pietanze a intervalli regolari. Prendere nota delle Gourmet Units utilizzate quando il risultato di cottura corrisponde alle aspettative.

In questo modo si raccolgono esperienze relative a quante Gourmet Units sono necessarie per la preparazione di pietanze differenti.

Per la doppia quantità di ingredienti, per pesce e frutti di mare è necessaria una quantità aumentata di circa 1,5 volte di Gourmet Units e per gratin o verdure una quantità aumentata di circa 1,25 volte.

Per preparare la carne si consiglia l'impiego della sonda termometrica.

Intensità

- Per impostare l'intensità orientarsi in base a una ricetta paragonabile illustrata nel ricettario allegato al forno dialogo e alle informazioni riportate al par. "Funzionamento".

Durata di cottura

A seconda della pietanza, nella modalità M Chef si ottiene una durata di cottura più breve rispetto all'analoga modalità convenzionale.

- Dopo circa la metà della durata di cottura, necessaria per una modalità convenzionale, controllare se la pietanza è cotta. Se necessario, prolungare ancora per poco la cottura della pietanza.

Ripiano

- Utilizzare di norma il ripiano 2. Posizionare le pietanze possibilmente al centro della griglia oppure su una teglia standard. In questo modo si ottiene un risultato di cottura uniforme.

Gourmet Pro e Gourmet Assistant

Nel menù principale sotto M Chef  sono riportati i menù Gourmet Pro  e Gourmet Assistant .

Gourmet Pro

Se si desidera effettuare in autonomia tutte le impostazioni per un processo di cottura, qui si trovano le **Modalità M Chef** come

M Chef + Thermov. plus  o

M Chef + Arrostitore  (v. cap. "Menù principali e sottomenù").

A seconda delle pietanze selezionare autonomamente la rispettiva modalità e impostare temperatura, Gourmet Units e intensità (v. cap. "Comandi"). Nella modalità M Chef si ottiene una durata di cottura più breve e un risultato di cottura migliore rispetto all'analogia modalità convenzionale.

Suggerimento: Non è obbligatorio impostare un determinato numero di Gourmet Units. Se si imposta solo la temperatura, le Gourmet Units vengono convogliate alla pietanza non appena la si inforna. Controllare le pietanze a intervalli regolari per determinare il numero di Gourmet Units necessari.

Gourmet Assistant

Se si necessita di supporto per le impostazioni di un processo di cottura, qui sono riportate diverse applicazioni per torte, pane, panini, pizza, carne, pesce, frutti di mare, soufflé e verdure.

Il forno dialogo propone delle impostazioni a seconda delle pietanze per ottenere un risultato di cottura ideale. La modalità è predefinita e non può essere modificata. I valori proposti per temperatura, Gourmet Units, intensità e durata di cottura (a seconda dell'applicazione) possono essere modificati. L'influenza di queste impostazioni sul risultato di cottura è descritta al cap. "Comandi".

La maggior parte di queste applicazioni si orienta in base alle ricette riportate nel ricettario allegato al forno dialogo. Altri ingredienti e quantità possono portare a un risultato divergente.

Un elenco delle applicazioni è riportato al termine di questo documento al capitolo "Elenco Gourmet Assistant ".

Menù principale e sottomenù

Menù	Valore proposto	Area
M Chef 		
Gourmet Pro 		
M Chef + Thermov. plus 	180 °C	30–250 °C
M Chef + Calore superiore/inferiore 	200 °C	30–280 °C
M Chef + Cottura c. vap. 	180 °C	130–250 °C
M Chef + Cottura intensa 	190 °C	50–250 °C
M Chef + Arrostire 	180 °C	100–230 °C
M Chef + Grill grande 	240 °C	200–300 °C
M Chef + Grill ventilato 	200 °C	100–260 °C
Gourmet Assistant 		
Modalità <input type="checkbox"/>		
Thermovent plus 	160 °C	30–250 °C
Calore sup./inf. 	180 °C	30–280 °C
Cottura con vapore 	160 °C	130–250 °C
Cottura intensa 	170 °C	50–250 °C
Arrostire 	160 °C	100–230 °C
Calore inferiore 	190 °C	100–280 °C
Calore superiore 	190 °C	100–250 °C
Grill grande 	240 °C	200–300 °C
Grill piccolo 	240 °C	200–300 °C
Grill ventilato 	200 °C	100–260 °C
Programmi automatici 		

Menù principale e sottomenù

Menù	Valore proposto	Area
Applicazioni speciali 		
Scongelare	–	–
Essiccazione	80 °C	50–100 °C
Riscaldare stoviglie	50 °C	50–80 °C
Lievitazione impasto	35 °C	30–50 °C
Cottura a basse temperature	100 °C	80–120 °C
Funzione Sabbath		
Calore sup./inf.	180 °C	30–280 °C
Calore inferiore	190 °C	100–280 °C
Programmi personalizzati 		
Impostazioni 		
Pulizia 		
Decalcificazione		
Pirólisi		
MyMiele  		

Scelta delle stoviglie per le modalità M Chef

Affinché le onde elettromagnetiche possano raggiungere gli alimenti, le stoviglie devono essere adatte a queste onde. Le onde elettromagnetiche penetrano vetro, porcellana, plastica e cartone ma non i metalli. Non utilizzare quindi stoviglie con decorazioni in metallo e coperchio in metallo. Il metallo riflette le onde elettromagnetiche per cui si possono generare scintille e le onde non vengono assorbite.

 Pericolo di incendio a causa dell'utilizzo di stoviglie non adatte con le modalità M Chef.

Le stoviglie non adatte possono danneggiarsi e danneggiare anche il forno dialogo.

Con le modalità M Chef utilizzare solo stoviglie adatte.

Il materiale delle stoviglie utilizzate influenza il risultato e la durata di cottura.

Stoviglie idonee

Con le modalità M Chef un coperchio in metallo riflette le onde elettromagnetiche e impedisce quindi la cottura. Con le modalità M Chef utilizzare casseruole o pentole solo con coperchio in vetro o senza coperchio.

Con le modalità M Chef utilizzare le stoviglie e i materiali seguenti:

- stampi in metallo come tortiere a cerniera, stampi a cassetta, casseruole e pentole
- vetro termoresistente e vetroceramica
- porcellana
 - senza decorazioni in metallo
Le decorazioni in metallo (p.es. bordo dorato o blu cobalto) possono generare scintille.
 - senza maniglie vuote
Nelle maniglie vuote può penetrare umidità cosicché a causa dell'evaporazione può generarsi una forte pressione che può danneggiare le parti cave.
- sacchetti e filo per arrosti
Rispettare le indicazioni di utilizzo del produttore.

 Pericolo di incendio a causa di parti in metallo.

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

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

Scelta delle stoviglie per le modalità M Chef

- Stoviglie in plastica e contenitori usa e getta in plastica termoresistente
Presso rivenditori specializzati si trovano le stoviglie in plastica speciali. Tuttavia per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare i contenitori usa e getta.

Le stoviglie in plastica devono essere resistenti alle alte temperature e sopportare temperature di almeno 150 °C. Le stoviglie in plastica possono deformarsi e fondersi alle pietanze. Utilizzare solo stoviglie in plastica resistenti al calore (adatte all'impiego nel forno).

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

Stoviglie non idonee

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

Per la cottura con le modalità M Chef non utilizzare stoviglie con maniglie o manopole cave.

Con le modalità M Chef **non** utilizzare le stoviglie e i materiali seguenti:

- Pellicola in alluminio
- Posate e stoviglie con decorazioni metalliche (p.es. bordo dorato, blu cobalto)
- Stoviglie con maniglie cave
- Terracotta

 Pericolo di ferirsi a causa delle stoviglie molto calde.

La terracotta può diventare particolarmente calda.

Con le modalità M Chef non utilizzare stoviglie in terracotta.

- Recipiente in legno e pentola in terracotta
L'acqua evapora durante il processo di cottura. Si formano quindi crepe e il materiale si danneggia.
- Stampi di cottura forati
- Teglia per arrostitire e grigliare
HGBB 51

Consigli per risparmiare energia

Procedimenti di cottura

- Se possibile utilizzare i programmi automatici per preparare le pietanze.
- Estrarre dal vano tutti gli accessori che non servono per il procedimento di cottura.
- In genere scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il minor tempo indicato.
- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Se possibile, non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura. Se lo sportello viene aperto durante un processo di cottura, il riscaldamento del vano cottura si disattiva in automatico. Le ventole rimangono ancora accese e il processo di cottura continua appena si chiude lo sportello. Se lo sportello viene aperto nel corso di un processo di cottura con una modalità M Chef, l'afflusso delle Gourmet Units viene interrotto finché lo sportello viene di nuovo chiuso.
- Si consiglia di utilizzare stampi e recipienti di cottura scuri e opachi in materiali non riflettenti (acciaio smaltato, vetro termoresistente, ghisa di alluminio smaltata). Materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che in questo modo non raggiunge bene la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola in alluminio che riflette il calore.
- Utilizzare se possibile stampi in metallo. Per stampi in silicone, vetro o ceramica può succedere che il lato inferiore non si dori a sufficienza.
- Fare particolare attenzione ai tempi, onde evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti. Impostare una durata di cottura oppure utilizzare la sonda termometrica.
- Per molti piatti è possibile utilizzare le modalità M Chef + Thermov. plus  oppure Thermovent plus . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità M Chef + Calore superiore/inferiore  o Calore sup./inf. , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani con la modalità Thermovent plus .
- Per le pietanze da grigliare, utilizzare possibilmente le modalità M Chef + Grill ventilato  o Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente in sequenza, così da sfruttare il calore presente.

Sfruttamento del calore residuo

- Per processi di cottura con temperature oltre i 140 °C e durate di cottura oltre i 30 minuti, ca. 5 minuti prima del termine del processo di cottura è possibile ridurre la temperatura a una temperatura minima. Il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura. Tuttavia non spegnere in nessun caso il forno dialogo (v. capitolo “Indicazioni per la sicurezza e avvertenze”).
- Se per un procedimento di cottura si è impostata una durata, il riscaldamento del vano cottura si spegne automaticamente poco prima del termine del procedimento. Il calore residuo presente è sufficiente per terminare il procedimento di cottura.
- Avviare il processo di pulizia pirolitica direttamente al termine del processo di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo energetico.

Impostazioni

Per i comandi selezionare l'impostazione QuickTouch | Off, per ridurre il consumo di energia elettrica.

Modalità di risparmio energetico

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

Uso

- Accendere il forno dialogo.

Appare il menù principale.

- Selezionare la modalità desiderata (v. cap. "Menù principale e sottomenù").

Compare la modalità. A seconda della modalità compaiono i valori proposti come la temperatura e nelle modalità M Chef le Gourmet Units.

- Se necessario modificare i valori consigliati per il procedimento di cottura.

Nelle **modalità M Chef** non è assolutamente necessario, impostare un determinato numero di Gourmet Units.

Se si mantengono i valori proposti, le pietanze vengono riscaldate e dorate all'esterno con le resistenze e in automatico le Gourmet Units vengono convogliate verso le pietanze. Questo afflusso termina nei seguenti casi:

- il valore massimo di 2.000 Gourmet Units è raggiunto.
- Si interrompe l'afflusso di Gourmet Units selezionando Stop.
- Si termina il processo di cottura.

Informazioni per impostare i valori proposti si trovano al capitolo "Modificare valori e impostazioni per un procedimento di cottura".

- Confermare con **OK**.
- Se è stata scelta una modalità **senza** la funzione Preriscaldare, introdurre le pietanze nel vano cottura.
- Se è stata scelta una modalità **con** la funzione Preriscaldare, introdurre le pietanze nel vano cottura, non appena compare Informare la pietanza.

- Chiudere lo sportello.

Con le **modalità convenzionali** compaiono la temperatura impostata e quella reale.

Con le **modalità M Chef** compare la temperatura impostata e dopo breve tempo oltre al riscaldamento convenzionale si avvia l'afflusso delle Gourmet Units. È possibile seguire il numero sul display.

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

- Al termine del procedimento di cottura togliere la pietanza dal vano cottura e spegnere il forno dialogo.

Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura

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

A seconda della modalità modificare le seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Gourmet Units
- Intensità
- Durata cott.
- Fine alle
- Avvio alle
- Temperatura interna
- Preriscaldare
- Riscaldamento rapido
- Crisp function
- Modificare tipo di riscaldamento
- Modificare modalità

Modificare la temperatura e la temperatura interna

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

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

- Selezionare Modifica.
- Modificare la temperatura e la temperatura interna, se necessario.

- Confermare con *OK*.

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

Se è attiva la funzione Preriscaldare e la temperatura impostata per prima non era ancora stata raggiunta prima della modifica, compare Preriscaldamento apparecchio. Non informare la pietanza..

Confermare la segnalazione con *OK*.

Modificare il numero di Gourmet Units

Se nelle modalità M Chef oltre alla temperatura si imposta un determinato numero di Gourmet Units, alle pietanze giunge questa energia finché il numero si è esaurito.

Se non si impostano le Gourmet Units, bensì solo la temperatura, alle pietanze giungono in automatico le Gourmet Units. Questo afflusso termina nei seguenti casi:

- il valore massimo di 2.000 Gourmet Units è raggiunto.
- Si interrompe l'afflusso di Gourmet Units selezionando Stop.
- Si termina il processo di cottura.

Se è stata impostata una durata di cottura, a display compare il numero delle Gourmet Units convogliate, non appena il procedimento di cottura è terminato.

Uso

- Il grado di cottura deve essere aumentato (per un arrosto p.s. “Ben cotto” anziché “Media cottura”): aumentare il numero delle Gourmet Units. In questo modo si prolunga la durata di cottura.
- Il grado di cottura desiderato è quasi raggiunto: ridurre il numero di Gourmet Units. In questo modo si riduce la durata di cottura.
- Il grado di cottura desiderato è già raggiunto ma la doratura è ancora ridotta: interrompere l'afflusso di Gourmet Units selezionando **Stop**. La pietanza viene dorata dall'esterno con le resistenze.

Aumentare o ridurre le Gourmet Units

- Selezionare **Modifica**.
- Modificare il numero di Gourmet Units.
- Confermare con **OK**.

Alle pietanze giungono le Gourmet Units.

Interrompere o terminare l'afflusso di Gourmet Units

- Selezionare **Stop**.

L'afflusso di Gourmet Units viene interrotto e a display compare la temperatura impostata.

- Se si desidera continuare l'afflusso, selezionare **Avvio**.

Le Gourmet Units sono convogliate verso la pietanza e a display compare il numero di Gourmet Units.

Modificare l'intensità

L'intensità determina quanto rapidamente e uniformemente le pietanze devono assorbire l'energia convogliata nella forma di Gourmet Units.

- forte
Per la maggior parte delle pietanze, p.es. pane, pasticcini di pasta sfoglia, soufflé, zuppe, arrosti e pesce. A seconda delle pietanze, in media vengono assorbite 11 Gourmet Units al minuto, al massimo tuttavia 13 Gourmet Units al minuto.
- Media
Per impasti liquidi pesanti (p.es. torte al cioccolato o alle mandorle), torte in teglia, panini, pizza e pollame (pezzo intero). A seconda delle pietanze, in media vengono assorbite 9 Gourmet Units al minuto.
- delicata
Per alimenti delicati come p.es. torte al formaggio, crème caramel e soufflé. A seconda delle pietanze, in media vengono assorbite 3 Gourmet Units al minuto.

Si tratta di valori medi che variano a seconda delle pietanze.

- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Visualizzare altre impostazioni**.
- Modificare l'intensità.
- Confermare con **OK**.

Il processo di cottura prosegue con l'intensità modificata.

Impostare durate di cottura

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

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

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

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

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

Fine alle e **Avvio alle** **non si possono combinare con la funzione** **Preriscaldare**.

- **Durata cott.**
Impostare la durata che occorre per cuocere la pietanza. Al termine di questa durata il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico e nelle modalità M Chef è possibile scegliere se cedere alla pietanza le Gourmet Units eventualmente rimaste o no. La durata massima di cottura che può essere impostata è di 12:00 ore.
- **Fine alle**
Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire. A questo punto il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico e

con le modalità M Chef è possibile scegliere se cedere alla pietanza le Gourmet Units eventualmente rimaste o no.

- **Avvio alle**
Questa funzione compare nel menù solo se si è impostato **Durata cott.** o **Fine alle**. Con **Avvio alle** si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Il riscaldamento del vano cottura si attiva in automatico in quel momento e nelle modalità M Chef alla pietanza giungono le Gourmet Units.

Se alla pietanza al termine della durata di cottura non sono giunte ancora tutte le Gourmet Units impostate, compare **Procedimento di cottura terminato. Proseguire con le rimanenti Gourmet Units?**

Confermando con **Sì**, il processo di cottura prosegue, finché vengono cedute tutte le Gourmet Units.

Selezionando **No**, il processo di cottura termina.

Se vengono cedute tutte le Gourmet Units impostate ma non è ancora trascorsa la durata di cottura, il riscaldamento del vano cottura rimane acceso finché la durata giunge al termine. Alle pietanze non giungono altre Gourmet Units. La pietanza viene cotta fino al termine del processo di cottura con le resistenze, mentre esternamente viene riscaldata e dorata.

- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Visualizzare altre impostazioni**.
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con **OK**.

Uso

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Visualizzare altre impostazioni**.
- Selezionare la durata desiderata e modificarla.
- Confermare con **OK**.

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate le impostazioni.

Cancellare le durate di cottura impostate

- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Visualizzare altre impostazioni**.
- Impostare l'ora desiderata su -- --.
- Confermare con **OK**.

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

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

Interrompere il procedimento di cottura

- Toccare il tasto sensore  due volte.
- Quando compare **Interrompere il procedimento?**, selezionare **Sì**.

Il riscaldamento del vano cottura si spegne e l'afflusso di Gourmet Units viene bloccato con le modalità **M Chef**. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Preriscaldare il vano cottura

La funzione **Riscaldamento rapido** serve per riscaldare rapidamente il vano cottura con alcune modalità convenzionali.

La funzione **Preriscaldare** serve per riscaldare rapidamente il vano cottura con tutte le modalità.

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

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

Utilizzare il ricettario allegato al forno dialogo quale punto di riferimento.

- Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.
- Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:
 - impasti scuri e roastbeef e filetto con le modalità
M Chef + Thermov. plus ,
M Chef + Cottura c. vap. ,
M Chef + Calore superiore/inferiore ,
Thermovent plus ,
Cottura con vapore  e
Calore sup./inf. 
 - Torta e pasticcini con breve durata (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (p.es. Pan di Spagna) con la modalità **Calore sup./inf.**  (senza la funzione **Riscaldamento rapido**)

Riscaldamento rapido

La funzione Riscaldamento rapido serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

Come impostazione di serie, la funzione Riscaldamento rapido è attiva per le seguenti modalità:

- Thermovent plus 
- Arrostire 
- Calore sup./inf. 
- Cottura con vapore 

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

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

Per questo tipo di preparazioni disattivare la funzione Riscaldamento rapido.

Spegnere Riscaldamento rapido per un processo di cottura

La funzione Riscaldamento rapido deve essere disattivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

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

Si desidera disattivare la funzione Riscaldamento rapido per questo procedimento di cottura.

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.
- Selezionare Preriscaldare.

Il campo Riscaldamento rapido | On appare.

- Selezionare Riscaldamento rapido.

Nel campo Riscaldamento rapido appare Off.

- Confermare con OK.

La funzione Riscaldamento rapido è disattivata.

Aniché Riscaldamento rapido appare Fase di riscaldamento.

Preriscaldare

La funzione Preriscaldare è attiva in automatico in tutte le modalità, ma non se un processo di cottura si avvia e si spegne in automatico.

Durante questa fase di riscaldamento non vengono cedute Gourmet Units nelle modalità M Chef. Non appena si inforna la pietanza, questa viene riscaldata e dorata esternamente con le resistenze e a essa giungono le Gourmet Units.

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

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

Spegnere Preriscaldare per un processo di cottura

Esempio: sono state selezionate la modalità M Chef e le impostazioni necessarie, come p.es. una temperatura, Gourmet Units e intensità.

Si desidera disattivare la funzione Preriscaldare per questo procedimento di cottura.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare Modifica.
- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.
- Selezionare Preriscaldare.

Nel campo Preriscaldare appare Off.

- Confermare con OK.

Il riscaldamento del vano cottura si accende e alla pietanza giungono Gourmet Units già nel corso della fase di riscaldamento. Questo afflusso termina nei seguenti casi:

- il valore massimo di 2.000 Gourmet Units è raggiunto.
- Si interrompe l'afflusso di Gourmet Units selezionando Stop.
- Si termina il processo di cottura.

Crisp function

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

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

Attivare Crisp function

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

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

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

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.
- Selezionare Crisp function.

Nel campo Crisp function appare On.

- Confermare con OK.

La funzione Crisp function è attiva.

Modificare tipo di riscaldamento

Questa voce menù compare solo con le modalità M Chef + Cottura c. vap.  e Cottura con vapore  (v. cap. “Modalità con apporto umidità”, par. “Modificare riscaldamento”).

Modificare modalità

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

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.
- Selezionare Modificare modalità.
- Selezionare la nuova modalità.

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

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

Modalità di cottura con apporto di umidità

Il forno dialogo è dotato di un sistema di evaporazione per l'apporto di umidità ai processi di cottura. Per cuocere pane e dolci, arrostitire o cuocere con le modalità M Chef + Cottura c. vap.  e Cottura con vapore  l'afflusso ottimizzato di vapore e la guida aria garantiscono un risultato di cottura e doratura uniforme.

A seconda della modalità impostare la temperatura e le Gourmet Units (se necessario) e stabilire il numero delle immissioni di vapore.

Dopo aver selezionato la modalità desiderata, immettere la temperatura e stabilire il numero e il tipo delle immissioni di vapore (Immissione aut. di vapore, 1 immissione di vapore, 2 immissioni di vapore o 3 immissioni di vapore).

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

Altri liquidi diversi dall'acqua possono danneggiare il forno dialogo. Utilizzare esclusivamente acqua di rete per 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'area posteriore sinistra del cielo del vano cottura.

Pietanze adatte

Un'immissione di vapore dura 5-8 minuti. Il numero e il momento delle immissioni di vapore variano a seconda della pietanza:

- **l'impasto al lievito** lievita 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.
- Nei procedimenti di cottura di **carne grassa** l'aggiunta di vapore all'inizio favorisce lo scioglimento e l'eliminazione del grasso.

La cottura con apporto di umidità invece non è indicata per impasti molto umidi come quelli di meringhe. Nel caso di cottura di dolci deve aver luogo un processo di asciugatura.

Suggerimento: Utilizzare il ricettario allegato al forno dialogo quale punto di riferimento.

Modalità di cottura con apporto di umidità

Avviare il procedimento di cottura con apporto umidità

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

- Preparare la pietanza e infornarla.
- Selezionare la modalità desiderata (M Chef + Cottura c. vap.  o Cottura con vapore .

Compaiono i valori consigliati.

- Se necessario modificare i valori consigliati.
- Confermare con **OK**.

Compare la selezione per le immissioni di vapore.

Selezionare le immissioni di vapore

- Selezionare Immissione aut. di vapore, 1 immissione di vapore, 2 immissioni di vapore o 3 immissioni di vapore.
- Immissione aut. di vapore
Il forno dialogo attiva 1 immissione di vapore in automatico al termine della fase di riscaldamento.
- Manuale
L'utente attiva 1, 2 o 3 immissioni di vapore tramite il display touch.
- A tempo
L'utente imposta gli orari per le immissioni di vapore. Il forno dialogo attiva 1,2 o 3 immissioni di vapore all'ora stabilita.

Se si desidera preparare pietanze come ad es. pane o panini nel vano cottura preriscaldato, attivare manualmente le immissioni di vapore e nella modalità M Chef + Cottura c. vap.  attivare la funzione Preriscaldare. Attivare la prima immissione di vapore subito dopo aver introdotto la pietanza nel forno.

Se si imposta più di un'immissione di vapore, la seconda immissione può essere attivata al più presto con una temperatura del vano cottura di almeno 130 °C,

Se nella modalità M Chef + Cottura c. vap.  si desidera usare la funzione Preriscaldare, considerare la fase di riscaldamento con le immissioni di vapore manuali e a tempo (v. cap. "Uso", par. "Preriscaldare").

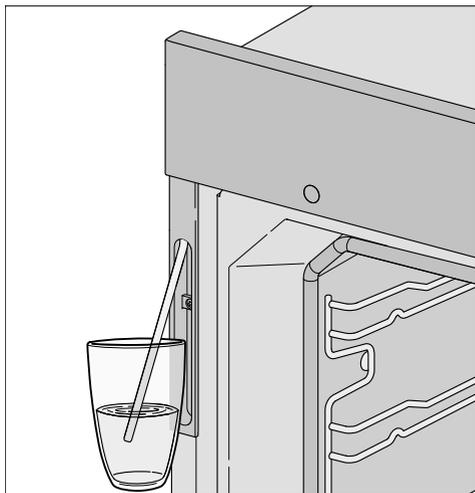
- Se è stato selezionato A tempo, impostare il momento desiderato per ogni immissione di vapore.
- Confermare con **OK**.

Appare la richiesta di aspirazione.

Modalità di cottura con apporto di umidità

Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare verso di sé il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



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

Si avvia il procedimento di aspirazione.

La quantità di liquido effettivamente aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

È possibile interrompere un procedimento di aspirazione in ogni momento selezionando *Stop* o *Avvio* e proseguirlo.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione e chiudere lo sportello.

Si spegne l'avviso che il procedimento di aspirazione è terminato.

Si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene aspirata.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento. Compaiono la temperatura impostata e quella reale.

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

Se si è scelto *A tempo*, si può spostare l'orario prima dell'attivazione tramite *Modifica*.

Modalità di cottura con apporto di umidità

Modificare tipo di riscaldamento

La modalità M Chef + Cottura c. vap.  è di serie una combinazione di M Chef + Thermov. plus e apporto di umidità.

La modalità Cottura con vapore  è di serie una combinazione di Thermovent plus e apporto di umidità.

Aniché Thermovent plus è possibile combinare l'apporto di umidità con un altro tipo di riscaldamento:

- Calore sup./inf.
- Cottura intensa
- Arrostitire

■ Selezionare Modifica.

■ Selezionare Visualizzare altre impostazioni.

■ Selezionare Modificare tipo di riscaldamento.

■ Scegliere la modalità di riscaldamento desiderata.

■ Confermare con OK.

Il procedimento di cottura viene proseguito con il tipo di riscaldamento modificato.

Con la modalità M Chef + Cottura c. vap.  alla pietanza giungono inoltre le Gourmet Units.

Attivare le immissioni di vapore

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

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

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

Immissione aut. di vapore

Dopo la fase di riscaldamento l'immissione di vapore viene avviata automaticamente.

L'acqua evapora nel vano cottura e a appare Immiss. vapore autom. attiva.

Al termine dell'immissione di vapore compare Immiss. vapore terminata.

■ Portare a termine la cottura della pietanza.

Manuale

Si possono attivare le immissioni di vapore quando appare Avvio Immissione manuale vapore.

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

Suggerimento: Per l'ora delle immissioni di vapore orientarsi con le indicazioni riportate nel ricettario allegato oppure nella app Miele. Quale promemoria dell'orario usare la funzione  Timer.

Modalità di cottura con apporto di umidità

- Selezionare **Avvio**.

Si attiva l'immissione di vapore. Appare Immiss. vapore manuale attiva.

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore non appena **Avvio Immissione manuale vapore compare**.

Al termine dell'immissione di vapore **compare Immiss. vapore terminata**.

- Portare a termine la cottura della pietanza.

A tempo

Il forno dialogo attiva l'immissione di vapore all'ora impostata.

Immiss. vapore manuale attiva **compare** quando si attiva l'immissione di vapore.

Al termine dell'immissione di vapore **compare Immiss. vapore terminata**.

- Portare a termine la cottura della pietanza.

Far evaporare l'acqua residua

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

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

Al successivo utilizzo di **M Chef + Cottura c. vap.** , **Cottura con vapore**  o di un programma automatico con apporto di umidità appare **Evaporazione acqua residua?**.

- Si consiglia di avviare subito l'evaporazione dell'acqua residua, affinché al successivo procedimento di cottura sulla pietanza evaporino esclusivamente acqua fresca.

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.
Il vapore acqueo potrebbe causare 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.

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.

Modalità di cottura con apporto di umidità

Eeguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

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

Compare la richiesta Evaporazione acqua residua?.

- Selezionare Sì.

Appaiono Far evaporare l'acqua residua e un'indicazione della durata.

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

La durata visualizzata dipende dalla quantità di acqua che si trova nel sistema di evaporazione. La durata può essere corretta dal sistema nel corso del processo di evaporazione dell'acqua residua a seconda dell'effettiva quantità di acqua presente.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare Procedimento terminato.

- Selezionare il tasto sensore .

Adesso è possibile avviare un procedimento di cottura con una modalità oppure eseguire 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

In determinate circostanze l'ulteriore aspirazione di acqua potrebbe provocare il trabocco del sistema di evaporazione nel vano cottura.

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

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

Appare Evaporazione acqua residua?.

- Selezionare Saltare.

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

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

Programmi automatici

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

La maggior parte dei programmi automatici sfruttano la tecnologia M Chef. In questi programmi si impostano in automatico p.es. anche il numero di Gourmet Units e l'intensità. Le ricette per i programmi automatici sono riportate nel ricettario allegato al forno dialogo.

Un elenco delle applicazioni è riportato al termine di questo documento al capitolo "Elenco programmi automatici 

Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici 

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Compaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

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

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

Indicazioni sull'uso

- Quando si utilizzano i programmi automatici, le ricette fornite dovrebbero dare un orientamento. Con il rispettivo programma automatico è possibile inoltre preparare ricette simili con quantità diverse.
- Al termine della cottura lasciare che il vano cottura si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.
- Per alcuni programmi automatici si dovrà aspettare che il forno si riscaldi, prima di infornare la pietanza. Sul display verrà visualizzata la rispettiva indicazione con l'orario.
- Per alcuni programmi automatici, dopo una parte della durata di cottura occorre aggiungere del liquido. Sul display verrà visualizzata la rispettiva indicazione con l'orario (p.es. per aggiungere liquidi).
- L'indicazione della durata dei programmi automatici è indicativa. A seconda dell'andamento della cottura si può quindi ridurre o prolungare. Le modifiche di durata si possono valutare già dalla temperatura iniziale della carne.
- Con l'utilizzo della sonda termometrica la durata di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura interna (nucleo).
- Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare Prolungare cottura o Prolungam. cottura. Con il riscaldamento convenzionale la cottura della pietanza richiede ulteriori 2 minuti.

Ricerca

(a seconda della lingua)

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

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

Ci si trova nel menù principale.

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco da cui selezionare le categorie.

- Selezionare Ricerca.
- Con la tastiera immettere il testo da ricercare, p.es. "Pane".

In basso appare il numero dei risultati della ricerca.

Se non si trova alcun risultato oppure se ne trovano oltre 40, il campo Risultati: è disattivato e occorre modificare il termine di ricerca.

- Selezionare XXRisultati: .

Compaiono le categorie e i programmi automatici trovati.

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

Il programma automatico si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Applicazioni speciali

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

- Scongelare
- Essiccazione
- Riscaldare stoviglie
- Lievitazione impasto
- Cottura a basse temperature
- Funzione Sabbath
- Conservazione
- Prodotti surgelati/alimenti precotti

Scongelare

Questo programma è stato sviluppato per scongelare in modo delicato le pietanze, p.es. polli interi, macinato di carne, pesce o frutta.

L'aria nel vano cottura viene messa in circolazione dalla ventola e le pietanze surgelate si scongelano in modo rapido e delicato grazie alle onde elettromagnetiche.

Impostare solo l'altezza e il peso delle pietanze surgelate e il forno dialoga automaticamente il numero necessario di Gourmet Units.



Pericolo a causa della formazione di germi.

I germi come p.es. salmonella possono causare gravi intossicazioni alimentari.

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

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

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

- Misurare l'altezza della pietanza e pesarla.
- Disporre la pietanza congelata senza confezione in una fondina o in uno stampo per soufflé nel materiale adatto alle modalità M Chef.
- Disporre la fondina o lo stampo per soufflé sulla griglia.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Scongelare.
- Impostare l'altezza della pietanza congelata e confermare con *OK*.
- Impostare il peso della pietanza congelata e confermare con *OK*.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

La pietanza si scongela delicatamente. A seconda della pietanza congelata, in media vengono assorbite 7 Gourmet Units al minuto e il processo dura 15-45 minuti.

- Quando appare l'avviso a display, voltare la pietanza o mescolarla. Voltare la pietanza che non può essere mescolata.
- Voltare la pietanza congelata che pesa oltre 1 kg più volte durante lo scongelamento oppure mescolarla più volte anche se a display non compare nessun altro avviso. Voltare la pietanza che non può essere mescolata. In questo modo si ottiene un risultato uniforme.

Pesce e carne prima della cottura non devono essere completamente scongelati.

È sufficiente che abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Scongelare torta alla panna

Le torte alla panna sono un alimento particolarmente delicato che nel forno dialogo vengono scongelate in modo rapido e delicato.

- Disporre la torta alla panna congelata su un piatto da portata.
- Sistemare il piatto da portata sulla griglia.
- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Scongelare.
- Impostare l'altezza della torta alla panna e confermare con *OK*.

Suggerimento: Impostare il valore più basso se l'altezza della torta alla panna è compresa tra due range di impostazione.

- Impostare il peso della torta alla panna e confermare con *OK*.
- Ridurre il numero delle Gourmet Units proposte del 15-20 % e confermare con *OK*.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

La torta alla panna viene scongelata in modo delicato. L'intero processo dura circa 30 minuti.

- Voltare la torta non appena a display compare l'avviso e infine regolarmente ogni 8-10 minuti.
- Ogni volta che la si gira controllare che la torta si stia scongelando in modo uniforme.

Applicazioni speciali

Essiccazione

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

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

- Preparare gli alimenti da essiccare spezzettandoli e prima pelandoli e togliendo il torsolo o il nocciolo se necessario.
- Distribuire le pietanze da essiccare uniformemente sulla griglia o sulla teglia universale, possibilmente su uno strato, a seconda delle dimensioni.
- Essiccare contemporaneamente al massimo su 2 ripiani.
Inserire gli alimenti da essiccare nei ripiani 2+3.
Se si utilizzano griglia e teglia universale, introdurre la teglia sotto la griglia.
- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Essiccazione.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- Voltare le pietanze da essiccare sulla teglia universale a intervalli regolari.

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

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

Applicazione speciale/modalità, 🌡️ Temperatura, 🕒 Durata essiccazione,  Applicazione speciale Essiccazione, Modalità Calore sup./inf.

* Essiccare le erbe solo sulla teglia universale al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore sup./inf. , poiché con l'applicazione speciale Essiccazione la ventola è accesa.

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

Prelevare gli alimenti essiccati

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono gli alimenti essiccati.

- Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

Riscaldare stoviglie

Preriscaldando le stoviglie gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

Utilizzare stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia al ripiano 2 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche disporle sul fondo del vano cottura.
- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Riscaldare stoviglie.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie.

Lievitazione impasto

Questo programma è stato sviluppato per la lievitazione degli impasti **senza** apporto di umidità.

Per far lievitare degli impasti **con** apporto di umidità utilizzare i programmi automatici deputati a tale scopo.

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

Applicazioni speciali

Cottura a basse temperature

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare l'applicazione speciale Cottura a basse temperature

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

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



Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Durante il funzionamento il forno dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

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

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

Al termine del programma compare Procedimento terminato e suona un segnale.

Utilizzare la modalità Calore sup./inf.

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

Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra.

Con il preriscaldamento disattivare la funzione Riscaldamento rapido.

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



Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Durante il funzionamento il forno dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

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

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

Applicazioni speciali

Funzione Sabbath

Il programma Sabbath è utile per rispettare tradizioni di carattere religioso.

Dopo aver selezionato l'applicazione speciale, selezionare modalità e temperatura.

Lo svolgimento del programma si avvia solo aprendo e richiudendo lo sportello:

- Dopo ca. 5 minuti si aziona la cottura con la modalità Calore sup./inf.  o Calore inferiore .
- Il forno dialogo si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e mantiene questa temperatura per max. 72 ore.
- L'illuminazione del vano cottura non si accende (nemmeno quando si apre lo sportello).
- A display appare Funzione Sabbath.
- Non compare l'ora.

Non è possibile modificare un programma Sabbath avviato o salvarlo sotto Programmi personalizzati.

È possibile terminare un programma Sabbath anticipatamente solo spegnendo il forno dialogo.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Funzione Sabbath.
- Selezionare la modalità desiderata.

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

- Impostare la temperatura.
 - Confermare con *OK*.
- Compaiono Funzione Sabbath  e la temperatura impostata.
- Per avviare il procedimento di cottura aprire lo sportello.
 - Introdurre la pietanza nel vano cottura.
 - Chiudere lo sportello.

Il riscaldamento del vano cottura si accende dopo 5 minuti.

Il forno dialogo si spegne in automatico dopo 72 ore. Per terminare anticipatamente l'applicazione speciale:

- Spegnere il forno dialogo con il tasto on/off .

Conservazione

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

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

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

Non cuocere e non riscaldare barattoli.

Preparare frutta e verdura

Le indicazioni valgono per 5 vasi con contenuto di 1 l.

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

- Risciacquare i vasi con acqua molto calda prima della conservazione e riempirli fino a max. 2 cm sotto il bordo.
- Inserire la teglia universale al ripiano 1 e disporvi sopra i vasi.
- Selezionare la modalità Thermovent plus  e una temperatura di 160-170 °C.
- Attendere fino alla “formazione di bollicine”, vale a dire finché queste nei vasi salgono uniformemente.

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

Conserve di frutta e verdura

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

Conserve di verdura

- Non appena si formano le cosiddette bollicine nei vasetti, impostare la temperatura indicata per la conservazione e cuocere la verdura per la durata indicata.

Applicazioni speciali

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

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

 Temperatura e durata di conservazione, da quando compaiono le bollicine

 Temperatura e durata del riscaldamento successivo

Prelevare i vasetti dal vano cottura al termine del procedimento

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

I vasetti sono molto caldi.
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasi.

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

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

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

Prodotti surgelati/ alimenti precotti

Suggerimenti per torte, pizza, baguette

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

Suggerimenti per patatine fritte, crocchette e similari

- Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle teglie standard o universale.
Per una cottura delicata disporre i prodotti su carta da forno.
- Selezionare la modalità *Calore sup./inf.* , disattivare la funzione *Riscaldamento rapido* e attivare la funzione *Crisp function*.
- Selezionare la temperatura più alta indicata sulla confezione e introdurre i prodotti surgelati nel vano cottura preriscaldato.
- Voltare più volte le pietanze.

Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

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

Programmi personalizzati

È possibile salvare max. 20 programmi personalizzati:

- dopo lo svolgimento salvare un programma automatico come programma personalizzato.
- Al termine salvare un procedimento di cottura con impostazioni come p.es. modalità, temperatura, Gourmet Units, intensità e durata di cottura o temperatura interna (nucleo).
- Tramite la app Miele@mobile trasmettere le impostazioni del programma per le ricette selezionate al forno dialogo e avviare il programma. Queste impostazioni non vengono salvate.

Quando si salva un programma, immettere un nome programma. Richiamandolo e riavviandolo, il programma si svolge in automatico.

Salvare i programmi personalizzati

Al termine di un procedimento di cottura con durata impostata o Gourmet Units impostate o di un programma automatico, compaiono Procedimento terminato e Salvare.

- È possibile salvare le ultime impostazioni come programma personalizzato scegliendo Salvare.

Appare un riepilogo delle impostazioni.

- Controllare le impostazioni e confermare con Confermare.
- Immettere il nome del programma con la tastiera.

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

Selezionando il tasto sensore ↵ si interrompe il processo di salvataggio.

- Quando è stato immesso il nome del programma, selezionare Salvare.
- Con OK confermare l'avviso che il nome programma è stato salvato.

Avviare i programmi personalizzati

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

Il programma può essere avviato subito o successivamente.

- Avvio immediato
Il programma si avvia subito. Si accende subito il riscaldamento del vano cottura.
 - Avvio posticipato
Questa voce menù compare solo se si utilizza la sonda termometrica. Stabilire il momento in cui il programma deve essere avviato. Si accende in automatico il riscaldamento del vano cottura.
 - Fine alle
Si stabilisce il momento in cui il programma deve terminare. Si spegne in automatico il riscaldamento del vano cottura.
 - Avvio alle
Stabilire il momento in cui il programma deve essere avviato. Si accende in automatico il riscaldamento del vano cottura.
 - Visualizzare fasi di cottura
Appare un riepilogo delle impostazioni.
- Selezionare la voce di menù desiderata.

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

Cancellare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .

Compaiono i nomi programma.

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Cancellare programma.
- Scegliere il programma desiderato.
- Confermare con *OK*.

Il programma viene cancellato.

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

Sotto MyMiele  si possono salvare le applicazioni utilizzate di frequente.

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

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

Aggiungere l'immissione

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare Aggiungere immissione.

È possibile selezionare delle voci secondarie dalle seguenti rubriche:

- M Chef 
- Modalità 
- Programmi automatici 
- Applicazioni speciali 
- Programmi personalizzati 

- Confermare con OK.

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

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

Nel menù principale si modifica la posizione del menù MyMiele .

Utilizzare MyMiele

Dopo la selezione di Modifica è possibile aggiungere immissioni (con meno di 20 immissioni), dividere le immissioni (per oltre 4 immissioni) o cancellare le immissioni.

Cancellare immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare Modifica.
- Selezionare Cancellare immissione.
- Selezionare l'immissione da cancellare.
- Confermare con OK.

L'immissione viene cancellata dall'elenco.

Tramite Impostazioni | Impostazioni di serie | MyMiele è possibile cancellare contemporaneamente tutte le immissioni MyMiele.

Selezionare le immissioni

Se le immissioni sono più di 4 è possibile modificarne la sequenza.

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare Modifica.
- Selezionare Selezionare immissione.
- Selezionare l'immissione.
- Selezionare la posizione in cui deve comparire l'immissione.
- Confermare con OK.

L'immissione appare nella posizione desiderata.

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci

- Se si utilizzano le modalità M Chef, le pietanze vengono cotte internamente grazie alle onde elettromagnetiche e nel contempo dorate esternamente tramite la resistenza. Per questo motivo si riduce la durata di cottura rispetto alle modalità convenzionali. La temperatura impostata in questo caso è più alta per ottenere la doratura desiderata in tempi più brevi.
- Impostare la durata di cottura. La cottura di pane e dolci non deve essere selezionata troppo tempo prima. L'impasto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.
- In generale si possono utilizzare la griglia, la teglia standard, la teglia universale e qualsiasi stampo in materiale termoresistente.
- La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione. Utilizzare se possibile stampi in metallo. Per stampi in silicone, vetro o ceramica può succedere che il lato inferiore non si dori a sufficienza.
- Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.

- Sistemare le torte negli stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura affinché il calore si distribuisca in modo ottimale nello stampo e si ottengano risultati di cottura uniformi.
- Disporre gli stampi sempre sulla griglia.
- Cuocere torte alla frutta e torte in teglia alte sulla teglia universale.

Usare carta da forno

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

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

Cuocere pane e dolci

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

Scegliere la temperatura

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

Se si utilizzano le modalità M Chef, le pietanze vengono cotte internamente grazie alle onde elettromagnetiche e nel contempo dorate esternamente tramite la resistenza. Per questo motivo si riduce la durata di cottura rispetto alle modalità convenzionali. La temperatura impostata in questo caso è più alta per ottenere la doratura desiderata in tempi più brevi.

Selezionare la durata di cottura

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

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

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

Indicazioni relative alle modalità

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

Utilizzare Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Utilizzare il ricettario allegato al forno dialogo quale punto di riferimento.

Utilizzare M Chef + Thermov. plus

Utilizzare questa modalità per cuocere al forno torte e pane.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Utilizzare Thermovent plus

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

Utilizzare questa modalità per cuocere al forno pasticcini e biscottini.

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

- 1 ripiano: introdurre pasticcini piani (p.es. biscotti) al ripiano 1.
- 1 ripiano: introdurre la torta negli stampi nel ripiano 2.
- 2 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 2+3.

Suggerimenti

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

Utilizzare M Chef + Cottura c. vap. e Cottura con vapore

Usare queste modalità per cuocere con apporto di umidità.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Utilizzare M Chef + Cottura intensa e Cottura intensa

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

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

- M Chef + Cottura intensa: Introdurre le pietanze sul ripiano 2.
- Cottura intensa: Introdurre le pietanze sul ripiano 1.

Utilizzare M Chef + Calore superiore/inferiore e Calore sup./inf.

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

Utilizzare questa modalità per preparare ricette tradizionali. Per ricette descritte in libri di cucina datati, impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura si riduce nella modalità M Chef + Calore superiore/inferiore .

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Arrostire

Consigli per la cottura

- Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come p.es. casseruole, pentole, pentole in terracotta (con coperchio in metallo solo con modalità convenzionali) stampo in vetro, filo o sacchetti per arrostiti, teglia universale, griglia e/o teglia teglia universale. Utilizzare una teglia per grigliare e arrostire (se presente) su teglia universale e una pentola in terracotta solo con le modalità convenzionali.
- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostire la carne utilizzare una **casseruola**. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come sugo,
- Se si utilizza un **filo per arrostiti oppure un sacchetto**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.
- **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Cospargere di fiocchetti di burro o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrostiti grandi e magri (2-3 kg) e pollo grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.

- Durante l'arrostitura non versare troppi liquidi. Si comprometterebbe la **doratura** della carne. La doratura si ottiene al termine della durata di cottura. Si ottiene una doratura migliore della carne se a metà cottura si toglie il coperchio.
- Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, coprirlo e lasciarlo **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
- La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

Scegliere la temperatura 🌡️

Se si utilizzano le modalità M Chef, le pietanze vengono cotte internamente grazie alle onde elettromagnetiche e nel contempo dorate esternamente tramite la resistenza. Per questo motivo si riduce la durata di cottura rispetto alle modalità convenzionali. La temperatura impostata in questo caso è più alta per ottenere la doratura desiderata in tempi più brevi.

- Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- Per arrostire sulla griglia selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto allo stesso processo nella casseruola.

Selezionare la durata di cottura ⌚

Se non diversamente indicato i tempi indicati in tabella valgono per il forno non preriscaldato.

- È possibile calcolare la durata di cottura con le modalità convenzionali, moltiplicando, in base al tipo di carne, l'altezza dell'arrosto [cm] per il tempo necessario per cm di altezza [min/cm]:
 - manzo/selvaggina: 15-18 min/cm
 - maiale/vitello/agnello: 12-15 min/cm
 - roastbeef/filetto: 8-10 min/cm
- Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.

Con le modalità M Chef si riduce la durata di cottura rispetto alle modalità convenzionali.

Utilizzare il ricettario allegato al forno dialogo quale punto di riferimento.

Suggerimenti

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

Indicazioni relative alle modalità

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

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

Le modalità M Chef + Cottura intensa  e Cottura intensa  non sono indicate per arrostire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.

Utilizzare Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Utilizzare il ricettario allegato al forno dialogo quale punto di riferimento.

Utilizzare M Chef + Thermov. plus e Thermovent plus

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

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1.

Arrostire

Utilizzare M Chef + Arrostire e Arrostire

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

Nel corso della fase di inizio arrostitura il vano cottura viene riscaldato dapprima a una temperatura di inizio arrostitura elevata (ca. 230 °C). Non appena viene raggiunta questa temperatura, il forno scende autonomamente alla temperatura di cottura impostata (temperatura di continuazione arrostitura).

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1.

Utilizzare M Chef + Cottura c. vap. e Cottura con vapore

Usare queste modalità per cuocere con apporto di umidità.

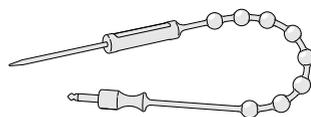
- Introdurre le pietanze sul ripiano 1.

Utilizzare M Chef + Calore superiore/inferiore e Calore sup./inf.

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1.

Sonda termometrica



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

Funzionamento

La punta metallica della sonda viene inserita completamente nell'alimento fino all'impugnatura. La punta in metallo è dotata di un sensore che rileva la cosiddetta temperatura interna dell'alimento durante il procedimento di cottura.

L'aumento della temperatura all'interno della pietanza indica il grado di cottura. Per ottenere un arrosto con cottura media o ben cotto, è sufficiente impostare una temperatura interna più bassa o più alta.

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

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

Importanti indicazioni sull'uso

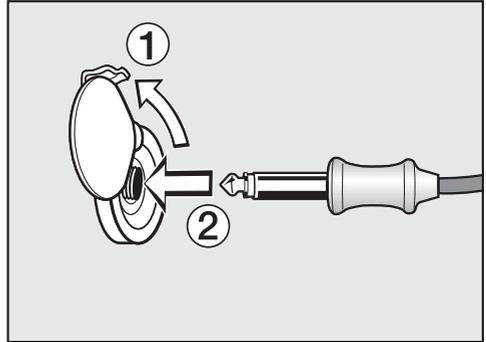
- La carne può essere disposta in una pentola oppure sulla griglia.
- La punta in metallo della sonda viene inserita completamente nella pietanza fino all'impugnatura in modo che il sensore temperatura raggiunga il nucleo.
- Cuocendo pollame la zona più adatta per infilare la sonda è la parte più spessa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

Utilizzare la sonda termometrica

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

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

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.



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

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

Arrostire

Avviare più tardi un procedimento di cottura con la sonda termometrica

L'avvio del procedimento può essere eventualmente posticipato.

- Selezionare **Modifica** | Visualizzare altre impostazioni e impostare nel campo **Avvio** alle **una durata**.
- Nei programmi automatici selezionare **Avvio posticipato**.

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

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

Sfruttamento del calore residuo

Poco prima del termine del processo di cottura si disattiva il riscaldamento del vano cottura. Il calore residuo presente è sufficiente per terminare il procedimento di cottura.

Grazie allo sfruttamento automatico del calore residuo si risparmia energia.

A display questa funzione di risparmio energetico è visualizzata mediante **Fase risparmio energetico**. La temperatura interna misurata poi non compare più.

La ventola di raffreddamento e, a seconda della funzione, la ventola Thermovent rimangono in funzione.

Quando è stata raggiunta la temperatura interna impostata, compare **Procedimento terminato** e suona un segnale acustico se attivo.

Suggerimento: se la carne non è ancora cotta in base ai propri gusti, introdurre la sonda in un altro punto e ripetere il procedimento.

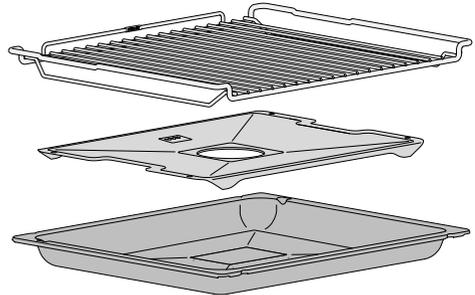
 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

Consigli per grigliare

- Il preriscaldamento è necessario per grigliare. Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
- Risciacquare la carne rapidamente sotto acqua corrente fredda e asciugarla. Non salare la carne prima di grigliarla altrimenti fuoriesce il succo.
- Spennellare con olio la carne magra. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.
- Pulire il pesce piano e salarlo. È possibile anche irrorare il pesce con succo di limone.

- Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra. Se presente, con le modalità convenzionale disporre inoltre in mezzo la teglia per grigliare e arrostitire. La teglia per grigliare e arrostitire impedisce che il sugo della carne possa bruciare e si possa riutilizzare.



Non usare la teglia standard.

- Spennellare la griglia con olio e sistemarvi gli alimenti da grigliare.

Grigliare

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

Scegliere la temperatura 🌡️

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

Scegliere il ripiano

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

Selezionare la durata di cottura 🕒

- Grigliare fette di carne e di pesce piane per ca. 6-8 minuti per lato. Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.
- Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.
- Per la **prova di cottura** premere con un cucchiaino sulla carne. In questo modo si comprende fino a che punto è cotta la carne.
 - **al sangue/rosata**
quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
 - **cottura media**
quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
 - **ben cotta**
quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

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

Indicazioni relative alle modalità

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

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

Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill.

Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

Utilizzare M Chef + Grill grande e Grill grande

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

Con la modalità M Chef + Grill grande  le pietanze vengono cotte internamente grazie alle onde elettromagnetiche e nel contempo dorate esternamente mediante l'intera superficie della resistenza Calore superiore/Grill. In questo modo si riduce la durata del Grill rispetto alla modalità Grill grande .

Utilizzare Grill piccolo

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

Solo l'area interna della resistenza Calore superiore/Grill diventa incandescente per generare la necessaria irradiazione di calore.

Utilizzare M Chef + Grill ventilato e Grill ventilato

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

Con la modalità M Chef + Grill ventilato  la pietanza si cuoce all'interno grazie alle onde elettromagnetiche e contemporaneamente si dora esternamente, poiché la resistenza Calore superiore/Grill e la ventola si attivano alternativamente. In questo modo si riduce la durata del Grill rispetto alla modalità Grill ventilato .

Pulizia e manutenzione

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Durante il funzionamento il forno dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

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

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

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

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

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

Prodotti non adatti

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

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

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

Eliminare subito lo sporco.

Gli accessori non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.

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

Rimuovere lo sporco normale

Intorno al vano cottura come guarnizione verso lo sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che si può danneggiare strofinandola o fregandola.

Se possibile evitare di pulire la guarnizione delicata in filamenti di vetro.

Tutt'intorno allo sportello sono presenti 2 guarnizioni.

Non rimuovere mai queste guarnizioni.

Rimuovere lo sporco normale

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

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

Pulire la sonda termometrica solamente con un panno umido.

Pulizia e manutenzione

Rimuovere lo sporco ostinato

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

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

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

Utilizzare un prodotto di pulizia per il forno

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

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

Non spruzzare lo spray sul cielo del vano cottura.

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

- Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

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

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

Pulire il vano cottura con Pirolisi

Anziché a mano è possibile pulire il vano cottura con la funzione Pirolisi .

Per la pulizia pirolitica il vano cottura si riscalda a oltre 400 °C. La temperatura elevata riduce in cenere i residui di sporco.

Sono disponibili 3 livelli di pirolisi con differente durata:

- livello 1 per sporco leggero,
- livello 2 per sporco più ostinato,
- livello 3 per sporco molto 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 (p.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 introduzione
- Griglia HBBR 52

- Estrarre dal vano cottura gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica.
- Inserire la griglia al livello di introduzione 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.

Pulizia e manutenzione

Avviare la pulizia pirolitica

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Durante la pulizia pirolitica il forno dialogo si riscalda molto di più rispetto che nel corso del funzionamento standard.

Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in corso la pulizia pirolitica.

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

Seguire le indicazioni visualizzate a 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 in automatico. Infine il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento si accendono automaticamente.

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

Se nel frattempo è stato impostato il timer, al termine suona un segnale acustico,  lampeggia e il tempo scorre. Quando si tocca il tasto sensore  i segnali acustico e ottico si spengono.

Avviare la pulizia pirolitica con posticipo

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

Lo sportello si blocca in automatico. Sul display appare *Avvio alle* all'ora di avvio impostata.

Fino al momento dell'avvio è possibile reimpostare l'ora di avvio mediante *Modifica*.

Non appena si raggiunge l'ora di avvio, automaticamente si attivano il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento e sul display compare la durata residua.

Concludere la pulizia pirolitica

Trascorsa la durata residua, sul display appare l'avviso che lo sportello è sbloccato.

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

- Spegnerne il forno dialogo.
- I segnali acustico e ottico si spengono.

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

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

Far raffreddare le resistenze, il vano cottura e gli accessori prima di rimuovere eventuali residui della pirolisi e lubrificare le griglie di introduzione.

- Pulire il vano cottura e gli accessori adatti alla pulizia pirolitica da eventuali residui (p.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 introduzione.

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

Intorno al vano cottura come guarnizione verso lo sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che si può danneggiare strofinandola o fregandola.
Se possibile evitare di pulirla.

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.

La pulizia pirolitica viene interrotta

I seguenti eventi possono causare l'interruzione della pulizia pirolitica:

- spegnere il forno dialogo.
- In caso di interruzione della corrente elettrica.

Di norma in seguito all'interruzione della pulizia pirolitica lo sportello rimane bloccato finché la temperatura del vano scende al di sotto dei 280 °C.

Se si spegne il forno dialogo, appare Spegner l'apparecchio?.

- Se si desidera interrompere la pulizia pirolitica, selezionare Sì.

Lo sportello si sblocca quando la temperatura del vano scende sotto i 280 °C e il forno si spegne.

- Se si desidera proseguire la pulizia pirolitica, selezionare No.

La pulizia pirolitica prosegue.

Se viene a mancare la corrente elettrica, al suo ritorno a display compare Interruzione pirolisi.

Lo sportello si sblocca quando la temperatura del vano scende sotto 280°C. Suona un segnale acustico e compare Procedimento terminato.

- Selezionare il tasto sensore .
- Riavviare la pulizia pirolitica.

Pulizia e manutenzione

Decalcificazione

Il sistema di evaporazione dovrebbe essere regolarmente decalcificato anche in base al grado di durezza dell'acqua.

È possibile eseguire il procedimento di decalcificazione in qualsiasi 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 possono invece utilizzare tutte le altre modalità e gli altri programmi automatici senza apporto di umidità.

Svolgimento della decalcificazione

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

Il procedimento di decalcificazione dura circa 90 minuti e si svolge in diverse fasi:

1. preparare il procedimento di decalcificazione
2. aspirare il liquido di decalcificazione
3. fase di azione
4. risciacquo 1
5. risciacquo 2
6. risciacquo 3
7. evaporazione 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 compresse per la decalcificazione sviluppate in modo specifico da Miele.

Suggerimento: sono tuttavia acquistabili presso i negozi autorizzati e i centri di assistenza Miele o sul sito <https://www.miele.it>.

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.

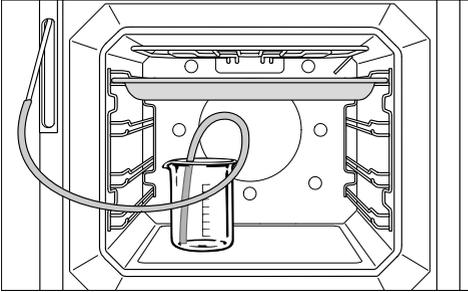
- Riempire il recipiente con ca. 600 ml di acqua fredda di rete e sciogliervi dentro completamente una compressa di decalcificazione.

Eseguire la decalcificazione

- Selezionare Pulizia .
- 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 teglia universale fino alla battuta d'arresto nel ripiano più in alto, per raccogliere il decalcificante dopo l'utilizzo. Confermare con *OK*.



- Sistemare il recipiente con il liquido decalcificante sul fondo del vano cottura.
- Infilare un'estremità del tubo con il tubo di aspirazione. Introdurre l'altra estremità del tubo fino in fondo nel contenitore con il prodotto decalcificante e fissarlo al contenitore con la ventosa.
- Confermare con *OK*.

Si avvia il procedimento di aspirazione. Si sentono rumori della pompa.

È possibile interrompere un procedimento di aspirazione in ogni momento selezionando *Stop* o *Avvio* e proseguirlo.

La quantità di decalcificante aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore ne rimane quindi un residuo.

Appare un avviso che il procedimento di aspirazione è terminato.

- Confermare con *OK*.

Si avvia la **fase di azione**. È possibile seguire lo scorrere del tempo.

- Lasciare il recipiente con il tubicino di collegamento verso il tubo di riempimento nel vano cottura e riempire con ca. 300 ml di acqua poiché il sistema nel corso della fase di azione aspira ancora liquido.

Ogni 5 minuti il sistema aspira ancora del liquido. Si sentono rumori della pompa.

Durante il processo di decalcificazione la ventola di raffreddamento rimane accesa.

Al termine della fase di azione suona 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 tre volte viene aspirata attraverso il sistema di evaporazione e raccolta nella teglia universale ca. 1 l di acqua pulita.

- Estrarre la teglia universale con il liquido decalcificante raccolto, vuotarla e reinserirla al livello più in alto.

- Togliere il tubo di plastica dal recipiente.

- Estrarre il recipiente, risciacquarlo accuratamente e riempirlo con 1 l ca. di acqua pulita.

- Sistemare il recipiente di nuovo nel vano cottura e fissare il tubo in plastica nel recipiente.

- Confermare con *OK*.

Si avvia il procedimento di aspirazione per il **primo procedimento di risciacquo**.

Pulizia e manutenzione

L'acqua viene convogliata attraverso il sistema di evaporazione e raccolta sulla teglia universale.

Appaiono delle indicazioni relative al **secondo procedimento di risciacquo**.

- Estrarre la teglia universale con il liquido raccolto, vuotarla e reinserirla al livello più in alto.
- Togliere il tubo in plastica dal recipiente e riempire quest'ultimo con ca. 1 l di acqua pulita.
- Sistemare il recipiente di nuovo nel vano cottura e fissare il tubo in plastica nel recipiente.
- Confermare con **OK**.
- Procedere allo stesso modo per il **terzo procedimento di risciacquo**.

Lasciare la teglia universale nel vano cottura durante l'evaporazione dell'acqua residua con l'acqua raccolta nel corso del terzo procedimento di risciacquo.

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 acqueo potrebbe causare ustioni.

Nel corso del processo di evaporazione non aprire lo sportello.

Il riscaldamento del vano cottura si attiva 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 processo di decalcificazione

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

- Confermare con **OK**.

Suona un segnale acustico e compare Procedimento terminato.

- Spegnere il forno dialogo con il tasto on/off .

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Durante il funzionamento il forno dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

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

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

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

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

Problema	Causa e rimedio
<p>Il display rimane spento.</p>	<p>È stata selezionata l'impostazione QuickTouch 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 QuickTouch On con ora. <p>Il forno dialogo non riceve corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
<p>Non si sente alcun segnale acustico.</p>	<p>I segnali acustici sono spenti o impostati su un volume troppo basso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Attivare i segnali acustici o aumentarne il volume con Impostazioni Volume Segnali acustici.
<p>Il forno non diventa caldo.</p>	<p>La modalità fiera è attiva.</p> <p>È possibile selezionare voci del menù a display e tasti sensore ma il riscaldamento del vano cottura non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera tramite Impostazioni Rivenditori Modalità fiera Off.
<p>Blocco  appare quando si accende il display.</p>	<p>Il blocco accensione  è attivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura toccando il simbolo  per almeno 6 secondi. ■ Se si vuole spegnere il blocco accensione in modo permanente, selezionare l'impostazione Sicurezza Blocco  Off.
<p>A display compare Interruzione corrente elettrica. Il procedimento è stato interrotto..</p>	<p>La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un processo di cottura in corso si è quindi interrotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere e riaccendere il forno dialogo. ■ Riavviare il procedimento di cottura.

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
A display compare 12:00.	La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 200 ore. <ul style="list-style-type: none"> ■ Reimpostare l'ora e la data.
A display compare È stata raggiunta la durata massima di funzionamento.	Il forno dialogo è rimasto in funzione per un periodo lungo non consueto. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare con OK. Cancellare la segnalazione Procedimento terminato selezionando il tasto sensore ↵. Poi il forno dialogo è di nuovo pronto per essere utilizzato.
F32 compare a display.	Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si chiude. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il forno dialogo. Riavviare infine la pulizia pirolitica desiderata. ■ Se la segnalazione viene visualizzata di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza.
F33 compare a display.	Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si apre. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il forno dialogo. ■ Se il blocco non si apre rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele.
 Guasto e un codice guasto non riportato qui compaiono a display.	Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
Dopo la selezione della funzione Decalcificazione a display appare Funzione attualmente non disponibile..	Il sistema di evaporazione è guasto. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
Dopo la selezione di un programma automatico, a display appare Guasto gestione umidità: i programmi automatici si svolgono senza umidità.	Il sistema di evaporazione è guasto. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele. È possibile far svolgere il programma automatico anche senza apporto di umidità.

Problema	Causa e rimedio
<p>In un procedimento di cottura con apporto di umidità non viene aspirata acqua.</p>	<p>La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare voci del menù a display e tasti sensore ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera tramite Impostazioni Rivenditori Modalità fiera Off.
	<p>La pompa del sistema di evaporazione è guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
<p>Durante un procedimento di cottura con modalità M Chef la ventola di raffreddamento funziona ad alta velocità.</p>	<p>Con le modalità M Chef il forno dialogo può riscaldarsi molto più che con le modalità convenzionali. Al termine del procedimento di cottura il numero di giri si riduce in automatico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Se questo accade più spesso, controllare eventualmente la posizione di incasso (v. capitolo “Installazione”).
	<p>Con piccole quantità di alimenti nel vano cottura (p.es. per cuocere 2 panini) il forno dialogo si riscalda molto più che per quantitativi maggiori.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Introdurre quindi se possibile quantitativi maggiori di alimenti nel vano cottura.
<p>Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.</p>	<p>Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa (v. cap. “Impostazioni”, par. “Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento”).</p>
<p>Il forno si è spento automaticamente.</p>	<p>Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riaccendere il forno dialogo.
<p>Le pietanze sono cotte in modo non uniforme.</p>	<p>Se la doratura in alcuni punti è troppo intensa, è stata selezionata una temperatura troppo alta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare una temperatura più bassa.
	<p>Se la pietanza evidenzia punti duri o secchi, è stata selezionata un'intensità troppo alta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare un'intensità più bassa oppure far affluire meno Gourmet Units.

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
<p>La torta o i biscotti 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 in 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 un tempo di cottura più lungo.
<p>Dopo l'afflusso delle Gourmet Units impostate la pietanza non è ancora dorata a sufficienza.</p>	<p>È stata impostata una temperatura troppo bassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare una temperatura più alta. Per una doratura più intensa portare a termine la cottura delle pietanze solo con riscaldamento convenzionale senza Gourmet Units.
<p>Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.</p>	<p>È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano corretti. <p>Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Con le modalità M Chef + Calore superiore/inferiore  e Calore sup./inf.  gli stampi chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi scuri, opachi. ■ Con le modalità M Chef utilizzare se possibile stampi in metallo. Per stampi in silicone, vetro o ceramica e con un tappetino in silicone sotto lo stampo può succedere che il lato inferiore si dori meno. <p>Il catalizzatore per la riduzione degli odori è acceso. Con pietanze delicate come p.es. Pan di Spagna o pasticcini è possibile che la doratura presenti delle differenze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare l'impostazione Catalizzatore Off.

Problema	Causa e rimedio
Al termine della pulizia pirolitica sono ancora presenti delle impurità nel vano cottura.	Con la pulizia pirolitica lo sporco viene bruciato e rimane della cenere. ■ Rimuovere la cenere con acqua calda, un prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito oppure uno straccio in microfibre umido. Se nonostante ciò fosse rimasto ancora dello sporco, riavviare la pulizia pirolitica, eventualmente con una durata più lunga.
Inserendo o estraendo gli accessori si sentono dei rumori.	A causa della superficie resistente alla pirolisi delle griglie di introduzione, inserendo o estraendo degli accessori si verifica un effetto di frizione. ■ Per evitare questi effetti di frizione, versare alcune gocce di olio adatto alle alte temperature su un po' di carta da cucina e ungervi le griglie di introduzione. Ripetere questa operazione al termine di ogni pulizia pirolitica.
La luce del vano cottura non si accende.	La luce del vano cottura è difettosa. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

Assistenza tecnica

Contatti in caso di guasto

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

È possibile visualizzare i contenuti online dell'assistenza tecnica sotto www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm.

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

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

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

Garanzia

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

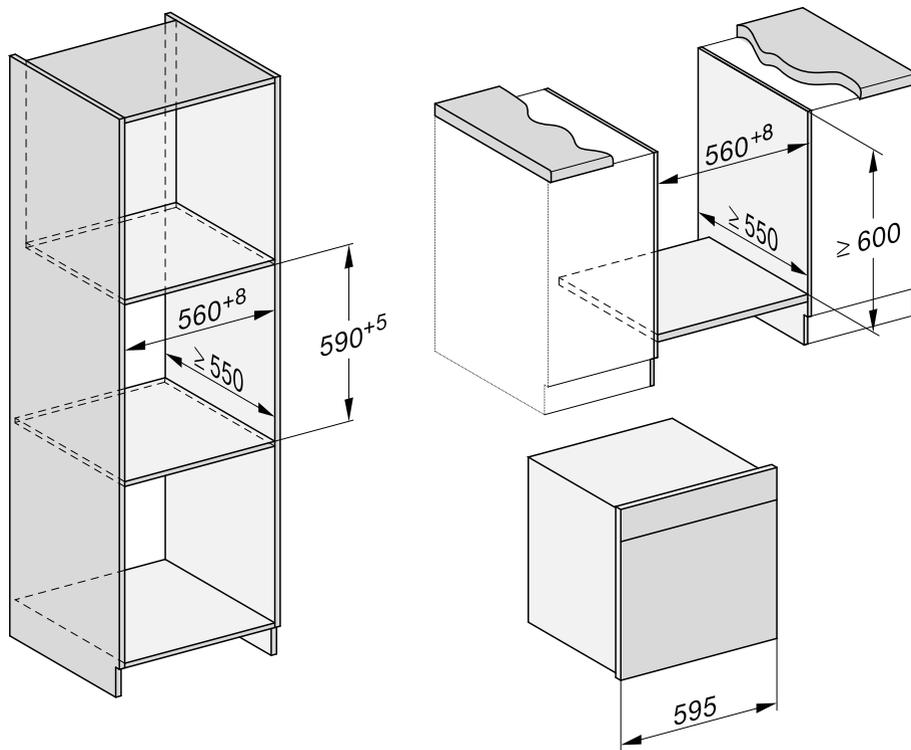
Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Misure d'incasso

Le misure sono espresse in mm.

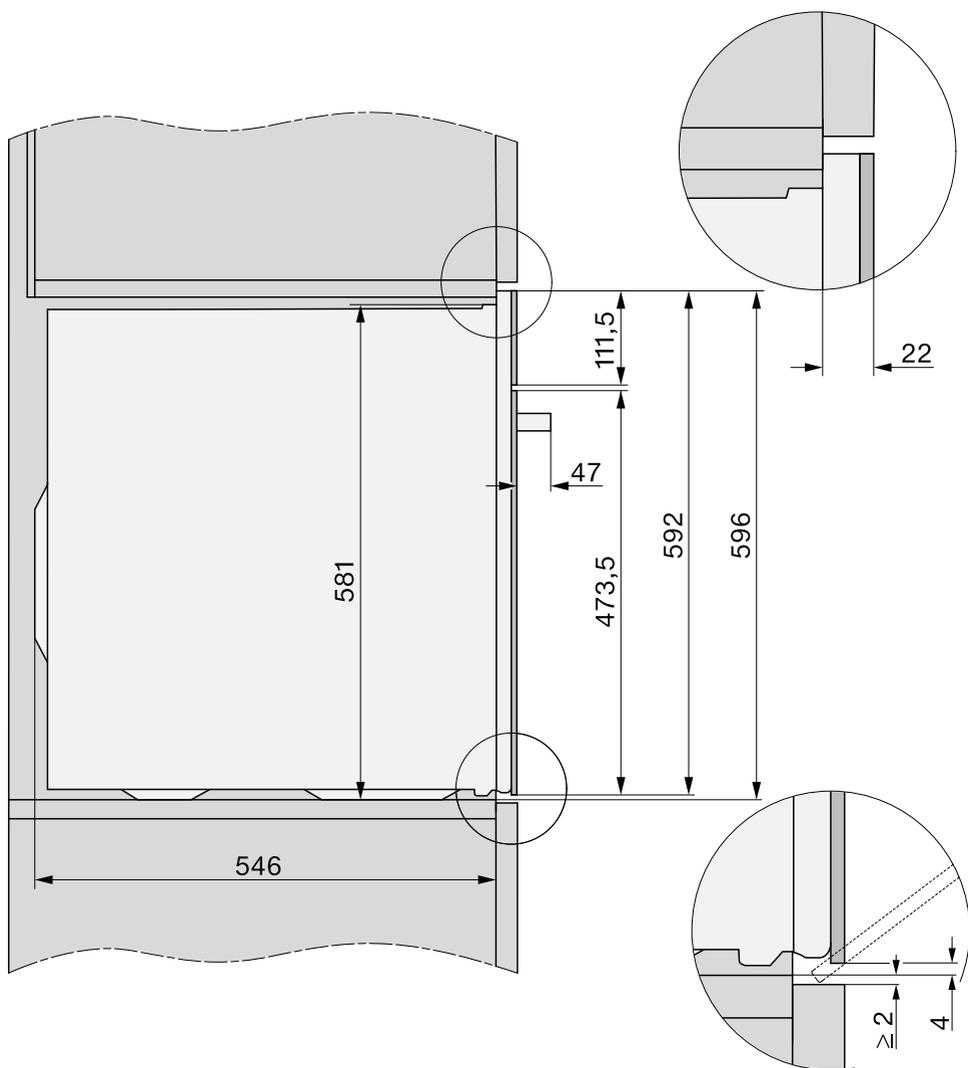
Incasso in un mobile colonna o base

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

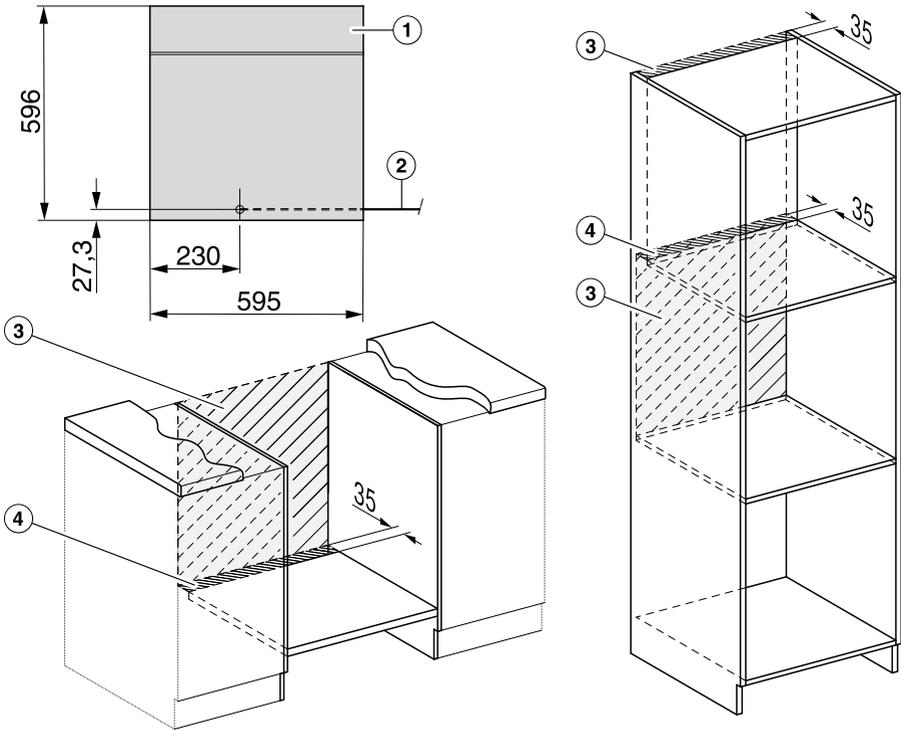


Installazione

Vista laterale



Allacciamenti e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Lunghezza cavo di alimentazione = 2.000 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm²

Installazione

Montare il forno dialogo

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

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

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

il mobile di incasso non deve avere una parete posteriore.

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

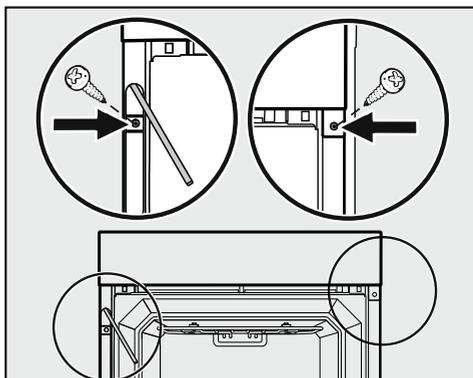
I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del vano d'incasso.

- Accertarsi prima dell'incasso che la presa della rete elettrica non conduca tensione.
- Allacciare il forno alla rete elettrica.

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

Per il trasporto utilizzare le maniglie laterali presenti sull'involucro.

- Inserire il forno dialogo nel mobile base e registrarne la posizione.
- Aprire lo sportello.



- Ribaltare verso di sé il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.
- Fissare il forno dialogo con le viti allegate sulle pareti laterali del mobile base.

Allacciamento elettrico

Il forno dialogo è dotato di un cavo di alimentazione e una spina per corrente alternata 50 Hz, 220–240 V.

La protezione deve essere di almeno 16 A.

L'elettrodomestico può essere allacciato solo a una presa elettrica realizzata a regola d'arte. L'impianto elettrico deve essere realizzato a regola d'arte (VDE 0100) e nel rispetto delle norme vigenti.

Posizionare il forno dialogo in modo che la spina elettrica sia facilmente raggiungibile.

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

Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm, quali interruttori LS, valvole e teleruttori (EN 60335).

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

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

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

Gruppo 2 significa che l'elettrodomestico genera per la sua tipologia energia ad alta frequenza sotto forma di onde elettromagnetiche per il trattamento con calore degli alimenti.

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

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

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

Tablelle per la cottura

Impasto soffice

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Muffin (teglia)		165	✓	2	150		25-35	-
		150-160	-	2	-	-	40-50	-
Small cake (1 teglia)*		150	-	2	-	-	30-40	-
		170 ¹	-	2	-	-	15-25	-
Small cake (2 teglie)*		150 ¹	-	2+3	-	-	30-40	-
		170	-	2	--		35-45	-
Torta Margherita (stampo a cassetta, 30 cm)		160-170 ¹	-	2	-	-	60-70	-
		200	-	2	200		30-40	-
Torta marmorizzata (stampo a cassetta, 30 cm/stampo per ciambella, Ø 26 cm)		170-180	-	2	-	-	60-70	-
		200	-	2	250		30-40	-
Torta marmorizzata (stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm)		170-180	✓	2	-	-	60-70	-
		200	-	2	250		30-40	-
Torta alle noci (stampo a cassetta, 30 cm)		160	-	2	250		50-60	✓
		150-160	-	2	-	-	65-75	-
Torta alle noci (stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm)		160	✓	2	270		40-50	-
		150-160	✓	2	-	-	65-75	-
Ciambellone (stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm)		180	-	2	280		55-65	-
		150-160	-	2	-	-	80-90	-
Torta alla frutta (teglia)		180	-	2	220		25-35	✓
		160-170	-	1	-	-	40-50	✓
Torta alla frutta (tortiera a cerniera, Ø 26 cm)		160	✓	2	300		40-50	✓
		160-170	-	2	-	-	55-65	✓
Base per torta (stampo adatto, Ø 28 cm)		160-170	-	2	-	-	30-40	-

modalità, temperatura, Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità), ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte), Durata cott., CF Crisp function, M Chef + Thermov. plus, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore, ✓ on, - off, -- non impostare nessun valore

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

¹ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

Impasto lavorato

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		 [°C]		 1	GU	INT	 [min]	CF
Biscotti (1 teglia)		150-160	-	2	-	-	25-35	-
Biscotti (2 teglie)		150-160	-	2+3	-	-	25-35 ²	-
Biscotti di pasta frolla (1 teglia)*		140	-	2	-	-	18-25	-
		160 ¹	-	3	-	-	25-30	-
Biscotti di pasta frolla (2 teglie)*		140	-	2+3	-	-	60-70 ²	-
Base per torta (stampo adatto, Ø 28 cm)		180-190 ¹	-	2	-	-	20-30	-
Torta di ricotta (tortiera a cerniera, Ø 26 cm)		155	-	2	200		55-65	-
		150-160	-	2	-	-	85-95	-
Apple Pie (torta di mele) (tortiera a cerniera, Ø 20 cm)*		170	-	2	-	-	90-100	-
		180	-	2	-	-	70-80	-
Torta di mele ricoperta (tortiera a cerniera, Ø 26 cm)		180	-	2	300		40-50	✓
		170-180	-	2	-	-	65-75	-
Torta alla frutta con glassa (tortiera a cerniera, Ø 26 cm)		170	-	2	300		45-55	-
		160-170	-	2	-	-	65-75	-
Torta alla frutta con glassa (teglia)		180	-	2	250		50-60	✓
		160-170	-	2	-	-	65-75	✓
Crostata dolce (teglia)		210-220	✓	1	250		35-45	✓
		190-200	-	2	-	-	55-65	✓

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità),  1 ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott., CF Crisp function,  M Chef + Thermov. plus,  Thermovent plus,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  Calore sup./inf.,  M Chef + Cottura intensa,  Cottura intensa, ✓ on, - off

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

1 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

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

Tablelle per la cottura

Impasto al lievito

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		 [°C]		 1	GU	INT	 [min]	CF
Gugelhupf (ciambellone) (stampo per ciambellone, Ø 24 cm)		180	-	2	180		40-50	-
		170-180	-	2	-	-	55-65	-
Stollen (dolce tipico tedesco)		170	-	2	180		40-50	-
		150-160	-	2	-	-	70-80	-
Torta sbrisolona con/senza frutta (teglia)		190	-	2	200		35-40	✓
		170-180	-	2	-	-	45-55	✓
Torta alla frutta (teglia)		190	-	3	200		35-40	✓
		200	✓	3	-	-	45-55	✓
Chioccioline all'uvetta (teglia)		180	✓	2	140		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	35-45	-
Pane bianco (senza stampo), in 2 fasi di cottura		200	✓	2	-	-	12 ⁴	-
	 1				100		20-30	
Pane bianco (stampo a cassetta, 30 cm)		200	✓	2	170		30-40 ⁵	-
Pane integrale (stampo a cassetta, 30 cm), in 2 fasi di cottura		220	✓	-	-	-	25 ⁵	-
		180 ²	-	2	-	-	25-35	-
Lievitazione impasto		30-35	-	- ³	-	-	15-60	-

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità),  1 ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott., CF Crisp function,  M Chef + Thermov. plus,  Thermovent plus,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  Calore sup./inf.,  Cottura con vapore con riscaldamento Thermovent plus,  Cottura con vapore con riscaldamento Calore sup./inf., ✓ on, - off

- 1 Proseguire il procedimento di cottura con la modalità modificata.
- 2 Ridurre la temperatura dopo la durata di cottura indicata e proseguire il procedimento di cottura.
- 3 Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente
- 4 2 immissioni di vapore | Manuale: attivare la 1° immissione di vapore subito dopo l'introduzione della pietanza e la 2° immissione di vapore dopo 5 minuti.
- 5 2 immissioni di vapore | A tempo: attivare la 1° immissione di vapore 1 minuto dopo l'introduzione della pietanza e la 2° immissione di vapore dopo 7 minuti.

Impasto olio e ricotta

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Torta sbrisolona con/senza frutta (teglia)		190	-	3	200		35-40	✓
		170-180	-	3	-	-	45-55	✓
Saccottini di mele (teglia)		180	-	2	130		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	30-40	-

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità),  ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott., CF Crisp function,  M Chef + Thermov. plus,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  Calore sup./inf., ✓ on, - off

Impasto per Pan di Spagna

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Disco di Pan di Spagna (2 uova, tortiera a cerniera, Ø 26 cm)		180	-	2	70		15-20	-
		170-180	-	2	-	-	25-30	-
Disco di Pan di Spagna (4-6 uova, tortiera a cerniera, Ø 26 cm)		180	✓	2	150		20-25	✓
		170-180 ¹	-	2	-	-	40-50	✓
Pan di Spagna leggero (tortiera a cerniera, Ø 26 cm)*		170-180	-	2	-	-	30-40	-
		160-170 ¹	-	2	-	-	25-35	-
Pan di Spagna (teglia)		180-190	✓	2	-	-	15-20	-

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità),  ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott., CF Crisp function,  M Chef + Thermov. plus,  Thermovent plus,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  Calore sup./inf., ✓ on, - off

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

¹ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

Tablelle per la cottura

Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Bignè (teglia)		190	-	2	350		30-40	✓
		190 ¹	-	2	-	-	35-45	✓
Saccottini di pasta sfoglia (teglia)		210	✓	2	130		15-25	-
		180-190	-	2	-	-	30-40	-
Amaretti (1 teglia)		120-130	-	2	-	-	40-50	✓
Amaretti (2 teglie)		120-130	-	2+3	-	-	45-55	✓
Strudel di mele (teglia)		220 ¹	-	2	120		30-40	✓
		200-210 ¹	-	2	-	-	45-55	✓

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità),  ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott., CF Crisp function,  M Chef + Thermov. plus,  Thermovent plus,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  Calore sup./inf., ✓ on, - off

¹ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

Sfizioosità salate

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	CF
Crostata salata. impasto lavorato (teglia)		240	✓	2	220		25-35	✓
		200-210	✓	2	-	-	45-55	✓
Torta salata alle cipolle (teglia)		190	✓	2	250		35-45	✓
		180-190	✓	2	-	-	50-60	✓
Pizza, impasto al lievito (teglia)		220	✓	2	100		25-35	✓
		200-210 ³	-	2	-	-	35-45	✓
Pizza, impasto di olio e ricotta (teglia)		200-210 ³	-	3	-	-	35-45	✓
Toast* (griglia)		300 ⁴	✓	3	-	-	5-8	-
Pietanza dorata/gratinata (p.es. toast) (griglia su teglia universale)	 ²	250 ⁴	✓	3	-	-	4-7	-
Verdure grill (griglia e teglia universale) ¹	 ²	275 ⁴	✓	4/3	-	-	5-10 ⁵	-
Griglia su teglia universale (griglia su teglia universale)		300 ⁴	✓	3	-	-	15-25 ⁶	-

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott., CF Crisp function,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  Calore sup./inf.,  Grill grande, ✓ on, off

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

- 1 Inserire la griglia al ripiano 4 e la teglia universale al ripiano 3.
- 2 A seconda delle quantità si può utilizzare anche la modalità Grill piccolo .
- 3 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze.
- 4 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi le pietanze.
- 5 Voltare la pietanza a metà cottura.
- 6 Voltare la pietanza più volte durante la cottura.

Tablelle per la cottura

Manzo

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Brasato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 ²	150–160	✓	2	–	–	130–140 ⁶	--
Filetto di manzo “al sangue”, ca. 1,3 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Filetto di manzo “media cottura”, ca. 1,3 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		55–65	54–57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Filetto di manzo “ben cotto”, ca. 1,3 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Roastbeef, “al sangue” ca. 1 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Roastbeef, “media cottura” ca. 1 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55–65	54–57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Roastbeef, “media cottura” ca. 1 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Carne di maiale/polpette (griglia su teglia universale) ^{*1}		300 ⁵	✓	3	–	–	15–25 ⁷	--

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott.,  temperatura interna,  Thermovent plus,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  applicazione speciale Cottura a basse temperature,  Grill grande, ✓ on, – off

Tabelle per la cottura

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

- 1 Inserire la griglia e la teglia universale nel vano cottura durante la fase di riscaldamento.
- 2 Rosolare dapprima la carne in padella.
- 3 Preriscaldare il vano cottura per 15 minuti prima di introdurvi le pietanze.
- 4 Ridurre la temperatura dopo la fase di riscaldamento e proseguire il procedimento di cottura.
- 5 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi le pietanze.
- 6 Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura e cuocere dapprima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 100 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,25 l di liquido e proseguire la cottura.
- 7 Voltare la pietanza a metà cottura.

Tablelle per la cottura

Maiale

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1,5 kg (casseruola)		150	✓	2	--		110-120 ¹⁰	85
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		170-180	✓	2	-	-	120-150 ¹¹	80-90
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg (casseruola) in 2 fasi di cottura	 ³	130	-	2	-	-	70	80-90
	 ⁴	200						
Filetto di maiale ca. 350 g (casseruola)	 ⁵	200	✓	2	150		15-25	--
Filetto di maiale, ca. 350 g (griglia su teglia universale) ¹	 ⁵	130 ⁷	-	2	-	-	70-90	60-69
		90-100 ⁸						
Costolette affumicate, ca. 1 kg (stampo per soufflé e griglia)		140	-	2	500		70-80 ¹²	--
Costolette affumicate, ca. 1 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ⁵	130 ⁷	-	2	-	-	140-160	63-66
		95-105 ⁸						
Polpettone, ca. 1 kg (stampo per soufflé e griglia)		230	✓	2	--		40-50 ¹³	75
Polpettone, ca. 1 kg (teglia universale)		190-200	✓	2	-	-	70-80	75-85
Bacon (griglia e teglia universale) ²	 ⁶	275 ⁹	✓	4/3	-	-	4-6	--
Salsiccia (griglia su teglia universale)	 ⁶	300 ⁹	✓	3	-	-	15-25 ¹⁴	--

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott.,  temperatura interna,  M Chef + Thermov. plus,  Thermovent plus,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  Calore sup./inf.,  Cottura con vapore,  applicazione speciale Cottura a basse temperature,  Grill grande, ✓ on, - off, -- non impostare nessun valore

Tabelle per la cottura

- 1 Inserire la griglia e la teglia universale nel vano cottura durante la fase di riscaldamento.
- 2 Inserire la griglia al ripiano 4 e la teglia universale al ripiano 3.
- 3 3 immissioni di vapore | A tempo: attivare la 1° immissione di vapore 5 minuti dopo l'introduzione della pietanza, la 2° immissione di vapore dopo 20 minuti e la 3° dopo 50 minuti.
Aumentare la temperatura dopo 50 minuti. Girare la carne, versare ca. 0,5 l di liquidi e proseguire il procedimento di cottura.
- 4 Modificare dopo 70 minuti la modalità, ridurre la temperatura e proseguire il procedimento di cottura.
- 5 Rosolare dapprima la carne in padella.
- 6 A seconda delle quantità si può utilizzare anche la modalità Grill piccolo .
- 7 Preriscaldare il vano cottura per 15 minuti prima di introdurre le pietanze.
- 8 Ridurre la temperatura dopo la fase di riscaldamento e proseguire il procedimento di cottura.
- 9 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.
- 10 Irroriare con ca. 0,5 l di liquidi dopo 30 minuti.
- 11 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 60 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 12 Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura.
- 13 Irroriare con ca. 0,25 l di liquidi dopo 15 minuti.
- 14 Voltare la pietanza a metà cottura.

Tablelle per la cottura

Vitello

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Brasato di vitello, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 ²	160	✓	2	-	-	120-130 ⁴	--
Filetto di vitello, "rosato" ca. 1 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Filetto di vitello, "media cottura" ca. 1 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Filetto di vitello, "ben cotto" ca. 1 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66
Sella di vitello, "rosato" ca. 1 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Sella di vitello, "media cottura" ca. 1 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Sella di vitello, "ben cotta" ca. 1 kg (griglia su teglia universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott.,  temperatura interna,  Thermovent plus,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  applicazione speciale Cottura a basse temperature, ✓ on, - off

1 Inserire la griglia e la teglia universale nel vano cottura durante la fase di riscaldamento.

2 Rosolare dapprima la carne in padella.

3 Preriscaldare il vano cottura per 15 minuti prima di introdurre le pietanze.

4 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 90 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

Agnello, selvaggina

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Coscia di agnello con osso, ca. 1,5 kg (casseruola)	 ²	150	✓	2	280		80–110 ⁵	64–82
		170–180	–	2	–	–	80–120	64–82
Sella d'agnello disossata (griglia su teglia universale) ¹	 ²	130 ³ 95–105 ⁴	–	2	–	–	40–60	54–66
		180–190 ³	–	2	–	–	15–25	54–66
Sella di cervo disossata (teglia universale)	 ²	160–170 ³	–	2	–	–	70–90	60–80
Sella di capriolo disossata (teglia universale)	 ²	140–150 ³	–	2	–	–	25–35	60–80
Coscia di cinghiale disossata, ca. 1 kg (casseruola)	 ²	150	✓	2	220		70–90 ⁶	75–85

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott.,  temperatura interna,  M Chef + Thermov. plus,  Calore sup./inf.,  applicazione speciale Cottura a basse temperature, ✓ on, – off

- 1 Inserire la griglia e la teglia universale nel vano cottura durante la fase di riscaldamento.
- 2 Rosolare dapprima la carne in padella.
- 3 Preriscaldare il vano cottura per 15 minuti prima di introdurre le pietanze.
- 4 Ridurre la temperatura dopo la fase di riscaldamento e proseguire il procedimento di cottura.
- 5 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 40 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 6 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 30 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

Tablelle per la cottura

Pollame, pesce

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]	CF
Pollame, 0,8–1,5 kg (griglia su teglia universale)		230	✓	2	--		30–40	75	✓
		170–180	-	2	-	-	55–65	80–85	✓
Pollo, ca. 1,2 kg (griglia su teglia universale)		190 ¹	✓	2	-	-	65–75 ³	--	-
Pollame, ca. 2 kg (p.es. anatra) (casseruola)		190 220 ²	-	2	350		90–110 ⁴	90	✓
		180–190	✓	2	-	-	100–120 ⁵	85–90	✓
Pollame, ca. 4 kg (p.es. oca) (casseruola)		160–170	✓	2	-	-	180–200	90–95	✓
Pesce, 200–300 g (p.es. trote) (teglia universale)		200	✓	2	100		10–20	70–75	-
		220–230	✓	2	-	-	20–30 ⁶	70–75	-
Trote, 2 pz. à 230–250 g (teglia universale)		225 ¹	✓	2	-	-	12–17 ³	--	-
Pesce, 1–1,5 kg (p.es. trota salmonata, salmerino) (teglia universale)		225	✓	2	--		20–30	70–75	-

 modalità,  temperatura,  Riscaldamento rapido o Preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensità (| delicata, || Media, ||| forte),  Durata cott.,  temperatura interna, CF Crisp function,  M Chef + Thermov. plus,  Thermov. plus,  Calore sup./inf.,  Arrostire,  Grill ventilato,  Cottura con vapore con riscaldamento Calore sup./inf., ✓ on  Grill grande, - off, -- non impostare nessun valore

- 1 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.
- 2 Aumentare la temperatura dopo ca. 70 minuti e proseguire la cottura.
- 3 Voltare la pietanza a metà cottura.
- 4 Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura. Posizionare la carne con il petto rivolto verso il basso nella casseruola. Girare la carne dopo 40 minuti e spennellarla dopo 60 minuti con acqua salata.
- 5 Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura. Voltare la carne dopo 60 minuti.
- 6 Attivare 1 immissione di vapore manuale 5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura.

Nelle tabelle alle pagine successive sono elencate le applicazioni nel Gourmet Assistant del forno dialogo.

Se indicato nella tabella, basarsi sulla rispettiva ricetta del ricettario per il forno dialogo.

La modalità è predefinita e non può essere modificata. I valori proposti per temperatura, Gourmet Units, intensità e durata di cottura possono essere modificati.

Se si desidera preparare una quantità maggiore o minore rispetto a quanto indicato nella ricetta, utilizzare uno stampo rispettivamente più grande o più piccolo (p.es. lo stampo rotondo anziché la teglia universale).

Nelle tabelle sono riportate delle quantità di ingredienti che divergono dalla rispettiva ricetta. Altrimenti valgono le quantità di ingredienti della ricetta.

Gourmet Assistant

Torte dolci/salate

Torta in teglia

Torta al burro (**ricetta:** "Torta al burro")

Torta frutta e granella

Impasto al lievito (**ricetta:** "Torta frutta e granella (Impasto al lievito)")

Impasto di olio e ricotta (**ricetta:** "Torta frutta e granella (Impasto di olio e ricotta)")

Torta con impasto liquido

Torta marmorizzata (**ricetta per tutti gli stampi:** "Torta marmorizzata")

Stampo Gugelhupf da 24 cm (**quantità ingredienti indicata**)

Stampo a cassetta da 30 cm (**quantità ingredienti moltiplicata per 0,7**)

Tortiera a ciambella da 26 cm (**quantità ingredienti indicata**)

Torta Margherita (**ricetta per tutti gli stampi:** "Torta Margherita alla vaniglia")

Stampo Gugelhupf da 24 cm

Stampo a cassetta da 30 cm

Tortiera a ciambella da 26 cm

Gourmet Assistant
Pane
Focaccia (ricetta: "Focaccia")
Stampo rotondo (quantità ingredienti moltiplicata per 0,3)
Teglia universale (quantità ingredienti indicata)
Pane bianco
Pagnotte (ricetta: "Pane bianco, fresco")
800 g (quantità ingredienti indicata)
1000 g (quantità ingredienti moltiplicata per 1,25)
Stampo a cassetta da 25 cm (ricetta: "Pane bianco alle erbe", quantità ingredienti moltiplicata per 0,8)
Stampo a cassetta da 30 cm (ricetta: "Pane bianco alle erbe", quantità ingredienti indicata)
Pane misto di frumento (ricetta: "Pane misto di frumento, fresco")
Stampo a cassetta da 25 cm (quantità ingredienti moltiplicata per 0,8)
Stampo a cassetta da 30 cm (quantità ingredienti indicata)
Panini
Panini dolci al lievito (ricetta: "Panini all'uvetta")
5 pezzi (quantità ingredienti dimezzata)
10 pezzi (quantità ingredienti indicata)
Panini di frumento (ricetta: "Panini di frumento, freschi")
4 pezzi (quantità ingredienti dimezzata)
8 pezzi (quantità ingredienti indicata)

Gourmet Assistant
Pizza e impasti salati
Fagottini di pasta sfoglia (ricetta: “Würstel in crosta”)
4 pezzi (quantità ingredienti moltiplicata per 0,7)
6 pezzi (quantità ingredienti indicata)
8 pezzi (quantità ingredienti moltiplicata per 1,3)
Pizza (ricetta: “Pizza (Impasto al lievito)”)
Teglia (quantità ingredienti indicata)
Stampo rotondo (quantità ingredienti dimezzata)
Quiche (ricetta: “Quiche Lorraine”)
Torta bassa dolce/salata (ricetta: “Torta salata al formaggio”)
Teglia (quantità ingredienti doppia)
Stampo rotondo (quantità ingredienti indicata)
Carne
Pollame
Pollo, intero (ricetta: “Pollo”)
Arrostato di petto di tacchino (ricetta: “Petto di tacchino, ripieno”)
Vitello
Filetto di vitello (ricetta per tutti i gradi di cottura: “Filetto di vitello”)
Rosata / Media / Ben cotta
Sella di vitello (ricetta per tutti i gradi di cottura: “Sella di vitello”)
Rosata / Media / Ben cotta
Manzo
Filetto di manzo (ricetta per tutti i gradi di cottura: “Filetto di manzo”)
- / Media / Ben cotta
Roastbeef (ricetta per tutti i gradi di cottura: “Roastbeef”)
- / Media / Ben cotta
Maiale
Polpettone (ricetta: “Polpettone”)
Costolette affumicate (ricetta: “Costolette affumicate”)
Arrostato di maiale (ricetta: “Arrostato di maiale”)
Filetto di maiale
Rosata / Media / Ben cotta

Gourmet Assistant
Pesce
Filetto di salmone, gratinato (ricetta: “Filetto di salmone, gratinato”)
2 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 0,3)
4 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 0,7)
6 porzioni (quantità ingredienti indicata)
8 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 1,3)
Trota salmonata intera (ricetta: “Trota salmonata, ripiena”, senza ripieno)
600–1800 g (adattare in modo adeguato la quantità ingredienti)
Filetto lucioperca (ricetta “Lucioperca su letto di erbette”)
400–1600 g (adattare in modo adeguato la quantità ingredienti)
Frutti di mare
Cozze (ricetta: “Molluschi alla thailandese”)
500–2000 g (adattare in modo adeguato la quantità ingredienti)

Gourmet Assistant
Sformati e gratin
Sformato di patate (ricetta: “Sformato di patate”)
2 porzioni (quantità ingredienti dimezzata)
4 porzioni (quantità ingredienti indicata)
6 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 1,5)
8 porzioni (quantità ingredienti doppia)
Lasagne (ricetta: “Lasagne”)
2 porzioni (quantità ingredienti dimezzata)
4 porzioni (quantità ingredienti indicata)
6 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 1,5)
8 porzioni (quantità ingredienti doppia)
Pasta al forno (ricetta: “Pasta al forno”)
2 porzioni (quantità ingredienti dimezzata)
4 porzioni (quantità ingredienti indicata)
6 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 1,5)
8 porzioni (quantità ingredienti doppia)
Verdure
Ratatouille (ricetta: “Ratatouille”)
500–3000 g (adattare in modo adeguato la quantità ingredienti)
Rape, tuberi, radici (ricetta “Rape,tuberi, radici, all'orientale”)
500–2500 g (adattare in modo adeguato la quantità ingredienti)

Elenco programmi automatici Auto

Nelle tabelle alle pagine seguenti sono elencati i programmi automatici del forno dialogo.

Le rispettive ricette sono riportate nel ricettario per il forno dialogo.

Programmi automatici
Menù M Chef
Carne macin. verdure riso
Kebab cavolfiore focaccia
Salmone pollo brioche
Agnello verdure patate
Frutti di mare salmone manzo
Salmerino verdure patate
Branzino pollo
Torte dolci/salate
Torta di mele, delicata
Pan di Spagna
Torta al burro
Lievitazione impasto
Torta di mele e caramello
Torta di ricotta
Torta al cocco
Torta alle mandorle
Torta marmorizzata
Torta Margherita alla vaniglia
Torta noci e cioccolato
Torta frutta e granella
Impasto al lievito
Impasto di olio e ricotta
Dolce per il tè
Ciambella noci macad./cannel.

Programmi automatici
Dolci/Biscotti
Biscotti ritagliati
Chioccioline all'uvetta
Muffin cioccolato e ciliegie
Biscotti di pasta frolla
Cornetti alla vaniglia
Muffin alle noci
Bignè
Pane
Focaccia
Treccia, imp. al lievito
Treccia al lievito colorata
Pane bianco alle erbe
Pane tigrato
Pane bianco, fresco
Pane di frumento con semi
Pane misto di frumento, fresco
Pane misto di frum., surgelato
Pandolce
Panini
Croissant
Panini all'uvetta
Panini al cioccolato
Panini di frumento, freschi
Panini di frumento, surgelati

Elenco programmi automatici Auto

Programmi automatici
Pizza e impasti salati
Torta salata di verdure
Torta salata al formaggio
Strudel di cavolo rapa c. astice
Salmone in crosta
Pizza
Impasto al lievito
Impasto di olio e ricotta
Quiche Lorraine
Spinaci in pasta sfoglia
Quiche ricotta e pomodori
Strudel di verza
Würstel in crosta
Carne
Pollame
Anatra
Pollo
Petto di tacchino, ripieno
Vitello
Filetto di vitello
Sella di vitello
Manzo
Filetto di manzo
Roastbeef
Maiale
Polpettone
Costolette affumicate
Maiale sfilacciato
Arrosto di maiale
Filetto di maiale ripieno
Filetto maiale in crosta (sfoglia)

Programmi automatici
Pesce
Orata su letto di verdure
Pesce in ghiaccio
Merluzzo in crosta di erbette
Salmone, confit
Salmone in crosta di pasta
Filetto di salmone, gratinato
Trota salmonata, ripiena
Branzino in crosta di sale
Lucioperca su letto di erbette
Frutti di mare
Gamberi alle verdure
Cape sante, confit
Molluschi alla thailandese
Sformati e gratin
Gratin di cicoria
Sformato di patate
Lasagne
Moussaka
Pasta al forno
Paella
Sformato carne Shepherd's Pie
Terrine & co.
Polpettone in crosta
Terrina di astice e pollo
Terrina di salmone

Elenco programmi automatici Auto

Programmi automatici
Verdure
Antipasti
Melanzana
Funghi champignon
Peperoni
Cavolfiore, al forno
Finocchio al prosecco
Tegame di verdure
Ratatouille
Asparagi
Rape, tuberi, radici, all'orientale
Zucchine, gratinate
Dessert
Ananas, gratinato
Buchteln (dolci pasta lievitata)
Crème caramel
Crumble
Soufflé ai lamponi
Soufflé alla zucca
Lime pie (torta al lime)
Seduzione al cioccolato

Dichiarazione di conformità

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

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

- Prodotti, download, www.miele.it
- Service, richiedere informazioni, istruzioni d'uso, su www.miele.it/elettrodomestico/brochure-e-libretti-d-uso-385.htm mediante indicazione del nome prodotto o del numero di fabbricazione

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

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

Diritto d'autore e licenze

Per l'impiego e il funzionamento dell'apparecchio, Miele si serve di software.

Sono tutelati i poteri in capo a Miele e agli altri fornitori di software derivanti dai diritti d'autore (p.es. Adobe).

Miele e i suoi fornitori si riservano qualsivoglia diritto sui componenti software.

In particolare ne risulta vietata:

- la riproduzione e la diffusione,
- la produzione di modifiche e supporti derivati,
- la decompilazione, la reingegnerizzazione, la scomposizione e ogni altro tipo di riduzione dei software.

Questo prodotto contiene il software Adobe® Flash® Player con licenza di Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe e Flash sono marchi depositati di Adobe Systems Incorporated.

Nei software sono stati integrati componenti aggiuntivi coperti da GNU (General Public License) e ulteriori licenze Open Source.

È possibile ottenere un'anteprima dei componenti Open Source integrati oltre a una copia della relativa licenza sul sito <http://www.miele.com/device-software-licences>, dopo aver immesso il nome del prodotto in questione.

Miele rilascia il codice sorgente di tutti i componenti di software licenziati, coperti da GNU (General Public License) e ulteriori licenze Open Source.

Per ottenere il codice sorgente, inviare una e-mail a info@miele.com.

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

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

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

Miele Italia S.r.l.
Strada di Circonvallazione, 27
39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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



Servizio Clienti

0471 670505



www.miele.it

info@miele.it

