Miele

Istruzioni d'uso e di montaggio
Forni e cucine elettriche



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

it-CH

M.-Nr. 12 873 490

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze **6**

Sostenibilità e tutela dell'ambiente **14**
Consigli per risparmiare energia elettrica 15

Presentazione del prodotto **17**
Cucina elettrica 17
Forno 18
Pannello comandi 19
- Accendere il forno 20
- Selettore modalità di cottura 20
- Display 20
- Selettore < > 20
- Sensori 20
- Simboli 21
- Comandi piano cottura 22

Dotazione 23
- Targhetta dati 23
- Contenuto della fornitura 23
- Accessori acquistabili 23

Dispositivi di sicurezza 25
Superfici trattate con PerfectClean 26

Messa in funzione **27**
Riscaldare il forno per la prima volta 28

Impostazioni **29**
Le diverse impostazioni 29
Modificare le impostazioni 31

Modalità **32**

Uso **33**
Semplicità d'uso 33
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura 33
- Modificare la temperatura 33
- Impostare le durate di cottura 33
- Modificare le durate di cottura impostate 35
- Cancellare le durate di cottura impostate 36

Preriscaldare il vano cottura 36
timer 37

Indice

Utilizzare gli accessori 37
Utilizzare la griglia 37
Utilizzare gli stampi per forno 38
Utilizzare le placche da forno 38
Utilizzare la griglia e la placca universale 38
Utilizzare la placca per grigliare e arrostire con placca universale 38
Usare la pietra da forno e pizza gourmet 38
Utilizzare la casseruola Gourmet 38
Montare e smontare le guide FlexiClip HFC 70-C 39

Informazioni utili **42**
Cuocere 42
Suggerimenti per cuocere 42
Indicazioni relative alle tabelle di cottura 42
Indicazioni relative alle modalità 42
Arrostire 43
Consigli per arrostire le pietanze 43
Indicazioni relative alle tabelle di cottura 44
Indicazioni relative alle modalità 45
Grigliare 45
Consigli per grigliare 45
Indicazioni relative alle tabelle di cottura 46
Indicazioni relative alle modalità 46
Scongelare 47
Cottura a bassa temperatura 47
Sterilizzare 48
Essiccazione 50
Riscaldare le stoviglie 51
Prodotti surgelati/piatti pronti 51
Tabelle di cottura 52
Impasto soffice 52
Pasta frolla 53
Impasto lievitato 54
Impasto con olio e ricotta 55
Impasto per pan di Spagna 55
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe 56
Sfiziosità salate 57
Manzo 58
Vitello 59
Maiale 60
Agnello, selvaggina 61
Pollame, pesce 62

Indice

Pulizia e cura **63**
Detersivi non idonei 63
Smontare ed estrarre gli accessori 63
Eliminare lo sporco con il detergente per forno 64
Pulire il frontale 64
Vano cottura 64
Pulire a mano le pareti, il fondo e il cielo del vano cottura 64
Pulire la guarnizione del vano cottura 65
Pannello posteriore del vano cottura trattato con smalto catalitico 65
Smontare e rimontare il pannello posteriore del vano cottura 65
Pulire il pannello posteriore del vano cottura a mano 66
Pulire il pannello posteriore del vano cottura con la modalità catalitica 66
Griglie di supporto 67
Smontare e montare le griglie di supporto 67
Pulire le griglie di supporto 67
Guide completamente estraibili FlexiClip 68
Pulire le guide completamente estraibili FlexiClip 68
Ruggine 69
Pulire la griglia 69
Placche da forno e stampi per forno 69
Pulire le placche da forno e gli stampi per forno trattati con PerfectClean 69
Pietra da forno e pizza Gourmet 70
Pulire la pietra da forno e pizza Gourmet e le palette di legno 70
Casseruola Gourmet con coperchio 71
Pulire la casseruola Gourmet 71
Sportello 72
Smontare lo sportello 72
Smontare le diverse parti dello sportello 73
Montare lo sportello 75

Risoluzione dei problemi **76**
Indicazioni sul display 76
Comportamento inaspettato 77
Risultato non soddisfacente 78
Rumori insoliti 79

Assistenza tecnica **80**
Contatti in caso di guasti 80
Garanzia 80

Indice

Installazione **81**
Dimensioni incasso 81
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-60 81
Vista laterale H 24xx 82
Allacciamenti e aerazione H xxxx-60 83
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-55 84
Vista laterale H xxxx-55 85
Allacciamenti e aerazione H xxxx-55 86
Incassare la cucina 87
H xxxx-55 88
Incassare il forno 91
Allacciamento elettrico 94

Dati per gli istituti di controllo **97**
Pietanze test conformi a EN 60350-1 97
Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1 98

Dati tecnici **99**

▶ Cucina elettrica e forno verranno denominati per semplicità forno.

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

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

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

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

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

▶ Le indicazioni di sicurezza e le avvertenze per il piano cottura sono riportate nelle istruzioni d'uso e di installazione separate per il piano cottura.

Uso corretto

▶ Il forno è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

▶ Questo forno non è destinato per essere usato all'aperto.

▶ Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, per cuocere, arrostire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essiccarli. Qualsiasi altro impiego non è consentito.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza/non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
Queste persone possono eventualmente utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso errato.

▶ Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (ad es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare queste lampadine speciali solo per l'uso previsto. Non sono adatte per illuminare l'ambiente.

▶ Questo forno comprende 1 sorgente luminosa della classe di efficienza energetica G.

Sorvegliare i bambini

▶ Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire ai bambini di poter accendere il forno da soli.

▶ Tenere lontano dal forno i bambini al di sotto degli 8 anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.

▶ I ragazzi con più di 8 anni possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.

▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno. Non permettere loro di giocare con il forno.

▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (ad es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare.
Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto agli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno diventano caldi.
Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in funzione.

▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. Sulle cucine elettriche anche le zone cottura durante il funzionamento diventano calde. Girare i manici di pentole e padelle da una parte sopra il piano di cottura per evitare che i bambini si tirino addosso i recipienti di cottura ustionandosi.

▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono ferirsi quando lo sportello è aperto.
Impedire ai bambini di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

Sicurezza tecnica

▶ Interventi di installazione e di manutenzione o riparazioni eseguiti in modo improprio possono causare seri pericoli all'utente. Gli interventi di installazione e di manutenzione o le riparazioni possono essere eseguiti unicamente da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

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

▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

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

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

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

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

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

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

▶ Il diritto alla garanzia decade se il forno non viene riparato da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

▶ In caso di sostituzione di componenti difettosi rilevanti per la sicurezza, Miele garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza solo per i pezzi di ricambio originali.

▶ Nel caso di un forno senza cavo di alimentazione, occorre far installare un cavo di alimentazione speciale da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di alimentazione speciale unicamente da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

▶ Per i lavori di installazione e manutenzione o nel caso di interventi, il forno dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica, ad es. se la luce del vano cottura è difettosa. Accertarsene nel modo seguente:

- disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
- svitare e rimuovere dalla sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
- togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo di alimentazione.

▶ Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (ad es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel vano d'incasso). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. forni a combustibile solido).

▶ Se il forno è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai l'anta mentre si utilizza il forno. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. In questo modo si potrebbero danneggiare il forno, il vano d'incasso e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Uso corretto

▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura, gli accessori e la pietanza.
Si consiglia di usare presine per introdurre o prelevare pietanze molto calde e per intervenire all'interno del vano cottura caldo.

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

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

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

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'elettrodomestico quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme divampate utilizzando un coperchio oppure una coperta antifiamma.

▶ Gli oggetti appoggiati su un piano cottura possono iniziare a fondersi o a bruciare in caso di accensione inavvertita o di calore residuo ancora presente. Non utilizzare mai il piano cottura delle cucine come superficie di appoggio.

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

▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle temperature elevate del grill.
Non utilizzare mai le modalità Grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbette. Utilizzare le modalità Aria calda più [ventola] oppure Calore superiore e inf. [resistenza].

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

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

▶ Gli alimenti da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Per questo motivo si consiglia di coprire gli alimenti.

▶ Il fondo del vano cottura può creparsi oppure scoppiare a causa di una colonna di calore.
Non rivestire mai il fondo del vano cottura, ad es. con pellicola in alluminio 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 Aria calda più o Aria calda Eco .

▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinamento di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.

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

▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti e che sia anche sufficientemente alta. Voltare gli alimenti o mescolarli affinché si riscaldino in modo uniforme.

▶ Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte all'impiego nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.

▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di sterilizzazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non cuocere e non riscaldare i barattoli.

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

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

Per superfici in acciaio inox:

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

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

Pulizia e cura

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

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

▶ Il pannello posteriore trattato con smalto catalitico può essere smontato completamente per pulirlo. Rimontarlo correttamente e non utilizzare mai il forno senza aver prima montato il pannello posteriore.

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

▶ Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (ad es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno e l'ambiente circostante.
I danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

Accessori

▶ Le cucine elettriche Miele possono essere combinate solo con piani cottura Miele.

▶ Miele non si assume alcuna responsabilità per l'utilizzo di accessori non originali Miele. Miele declina ogni responsabilità in relazione a richieste di garanzia, garanzia legale di conformità e/o responsabilità per danno da prodotto, qualora i danni o i difetti siano riconducibili all'uso o all'installazione di accessori che non siano prodotti o espressamente autorizzati da Miele.

▶ I ricambi originali Miele vengono conservati per almeno 10 anni e fino a 15 anni dopo l'uscita di gamma del forno.

▶ Le casseruole Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (se presenti) non possono essere introdotte nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggerebbe. A causa della distanza ridotta si forma una colonna di calore e lo smalto può scoppiare o creparsi. Non inserire la casseruola Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo di arresto non funzionerebbe. In generale, usare il ripiano 2.

Sostenibilità e tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto.

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

Smaltimento del vecchio apparecchio

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



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

Consigli per risparmiare energia elettrica

Procedimenti di cottura

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

Sfruttamento del calore residuo

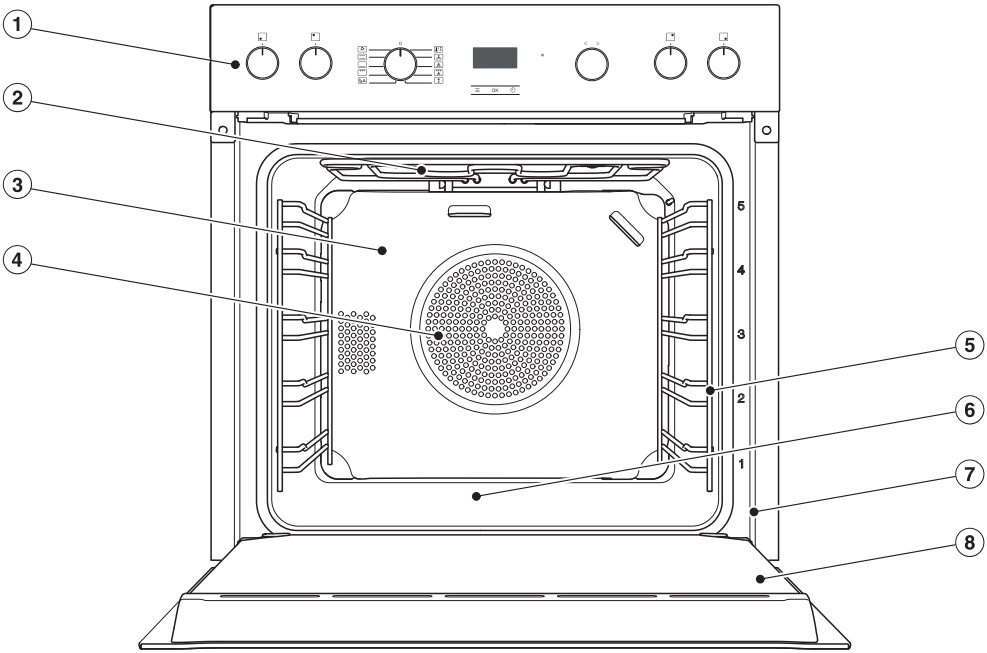
- Per procedimenti di cottura con temperature oltre i 140 °C e durata di cottura oltre i 30 minuti, ca. 5 minuti prima del termine del procedimento di cottura è possibile ridurre la temperatura a una temperatura minima. Il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura della pietanza.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

Sostenibilità e tutela dell'ambiente

Modalità risparmio energetico

Il forno si spegne in automatico per motivi di risparmio energetico, se non è in corso nessun procedimento di cottura e non si aziona alcun comando.

Cucina elettrica



① Comandi del forno, manopole zone di cottura

② Resistenza elettrica Calore superiore/grill

③ Pannello posteriore trattato con smalto catalitico

④ Apertura aspirazione per l'aspiratore con resistenza elettrica anulare posteriore

⑤ Griglie di supporto con 5 ripiani di introduzione

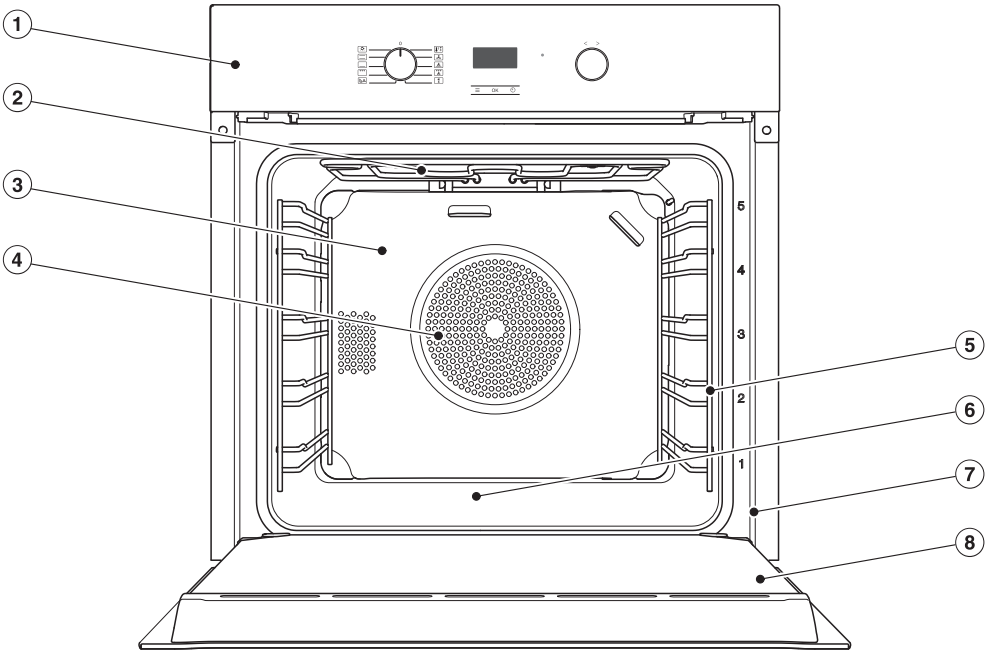
⑥ Base vano cottura con resistenza elettrica Calore inferiore posta sotto

⑦ Telaio frontale con targhetta dati

⑧ Sportello

Presentazione del prodotto

Forno



① Comandi

② Resistenza elettrica Calore superiore/grill

③ Pannello posteriore trattato con smalto catalitico

④ Apertura aspirazione per l'aspiratore con resistenza elettrica anulare posteriore

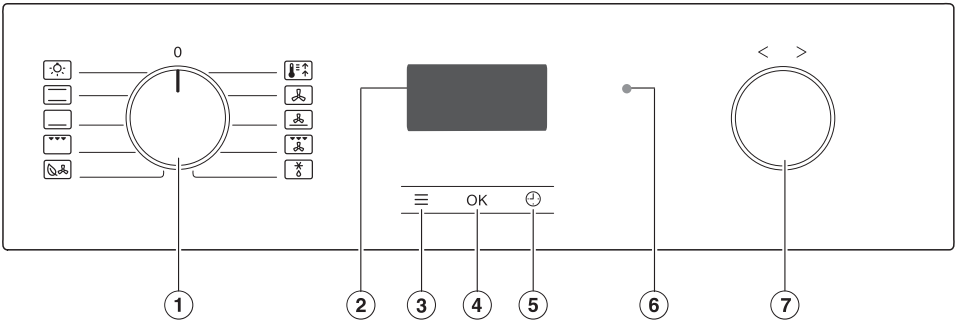
⑤ Griglie di supporto con 5 ripiani di introduzione

⑥ Base vano cottura con resistenza elettrica Calore inferiore posta sotto

⑦ Telaio frontale con targhetta dati

⑧ Sportello

Pannello comandi



① Selettore modalità
Selezione delle modalità

② Display
Per l'indicazione dell'ora e di informazioni sui comandi

③ Sensore ≡
Per visualizzare le impostazioni

④ Sensore *OK*
Per visualizzare le funzioni e per memorizzare le impostazioni

⑤ Sensore ◴
Impostare il timer, la durata di cottura e la fine cottura

⑥ Interfaccia ottica
(solo per l'assistenza tecnica Miele)

⑦ Selettore < >
Per impostare durate, temperature e per scegliere le funzioni e le impostazioni

Accendere il forno

La visualizzazione dell'ora è disattivata di serie per risparmiare energia. Il display rimane spento e i tasti sensori non reagiscono.

Per modificare le impostazioni o impostare il timer, è necessario accendere il forno:

- Ruotare il selettore delle modalità una volta a destra e di nuovo indietro.

I tasti sensori reagiscono al tocco.
Se non si utilizza il forno per un periodo di tempo prolungato, il forno si spegne automaticamente e i tasti sensore non reagiscono più.

Selettore modalità di cottura

Con il selettore modalità di cottura si selezionano le modalità di cottura e si accende separatamente l'illuminazione del vano cottura.

Il selettore si può girare verso destra o sinistra.
Se si trova sulla posizione **0**, può rientrare premendolo.

Modalità

- Luce forno
- Calore superiore e inf.
- Calore inferiore
- Grill grande
- Aria calda Eco
- Booster
- Aria calda più
- Cottura intensa
- Grill ventilato
- Scongelare

Display

Sul display vengono visualizzate l'ora o diverse informazioni relative a modalità, temperature, durate di cottura e impostazioni.

Selettore < >

È possibile ruotare il selettore a destra o a sinistra e premerlo in qualsiasi posizione per farlo rientrare.

Selezionare le funzioni e le impostazioni sul display ruotando verso destra > o verso sinistra <.

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

Sensori

I sensori reagiscono al tocco. Ogni pressione viene confermata da un segnale acustico.
Il segnale acustico può essere disattivato selezionando lo stato *5 0* con l'impostazione *P 5* (v. cap. "Impostazioni").

Sensori sotto il display

Consiglio: Se il display rimane spento e i tasti sensore ☰ e 🕘 non reagiscono, è necessario ruotare il selettore delle modalità una volta a destra e di nuovo indietro.

Sensore	Funzione
☰	Con questo sensore si possono visualizzare le impostazioni, quando il selettore delle modalità è in posizione **0** o in posizione Luce forno 🔆.
OK	Selezionando questo sensore si richiamano funzioni e si salvano le modifiche a valori o impostazioni.
🕘	Con questo sensore si richiamano le varie funzioni per l'impostazione degli orari (timer/Durata cott./fine durata di cottura).

Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
🔔	Timer
	Durata cott.
	Fine durata di cottura
🕘	Orologio
🌡	Temperatura
P	Impostazione
5	Stato di un'impostazione
LOC	Blocco accensione
DES	Modalità fiera
CANC	Interruzione di corrente

Presentazione del prodotto

Comandi piano cottura

(dotazione a seconda del modello)

I modelli H2xxxE/H2xxxI dispongono inoltre di manopole per le zone di cottura con le quali è possibile usare le zone del piano cottura combinato.

Le manopole delle zone di cottura sono a scomparsa se in posizione •. L'area di impostazione è stampata.

Assegnazione delle manopole zone di cottura:

Simbolo	Zona di cottura
	anteriore sinistra
	posteriore sinistra
	posteriore destra
	anteriore destra

I comandi del piano cottura non sono bloccati se si attiva il blocco accensione *LOC* del forno.

Leggere le istruzioni d'uso e di montaggio separate per il piano cottura. Contengono tutte le informazioni per l'uso e il montaggio del piano cottura.

Dotazione

Un elenco dei modelli descritti è riportato in questo documento.

La dotazione dipende dal modello.

In generale il forno è dotato degli accessori elencati nella sezione “Contenuto della fornitura”.

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

Targhetta dati

La targhetta dati è visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.
Lì vi sono riportati l’identificativo del modello, il numero di serie e i dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza massima assorbita).

Tenere pronte queste informazioni in caso di domande o problemi, affinché Miele fornire un’assistenza mirata.

Contenuto della fornitura

- Griglie di supporto
- Placca universale
- Griglia per cuocere e arrostire (in breve: griglia)
- Istruzioni d’uso e di montaggio
- Viti per fissare
- Altri accessori (a seconda del modello)

Accessori acquistabili

Nello shop online, presso l’assistenza tecnica Miele oppure presso il rivenditore specializzato Miele sono disponibili prodotti appositamente progettati per il forno, come ad es. prodotti per la cura dell’apparecchio e accessori.

Utilizzare il seguente codice QR per accedere allo shop online:

Griglie di supporto

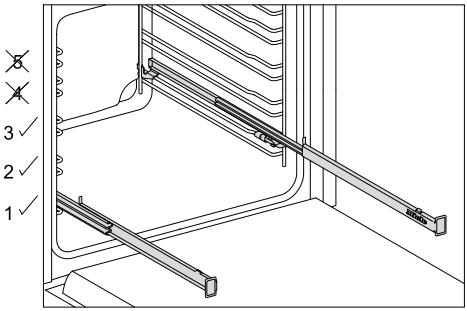
Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di supporto con i ripiani 5 1 per introdurre gli accessori.

La definizione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

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

È possibile smontare le griglie di supporto.

Guide estraibili FlexiClip HFC 70-C



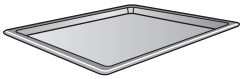
È possibile utilizzare le guide completamente estraibili FlexiClip solo sui ripiani 1, 2 e 3.

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

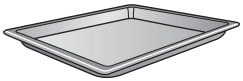
La portata massima delle guide completamente estraibili FlexiClip è di 15 kg.

Placca, placca universale e griglia con dispositivo di arresto

Placca HBB 71
(con dispositivo di arresto al centro):



Placca universale HUBB 71
(con dispositivo di arresto al centro):



Griglia per cuocere e arrostire HBBR 71
(con dispositivo di arresto al centro):



Il dispositivo di arresto sui lati corti di questi accessori impedisce che gli accessori fuoriescano dalle griglie di supporto, quando li si vuole estrarre solo in parte.

Placca Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71



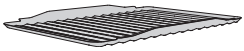
La foratura fine della placca Gourmet standard e AirFry ottimizza i procedimenti di cottura:

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

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

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

Placca per grigliare e arrostire HGBB 71



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

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

Teglie rotonde HBF 27-1 e HBFP 27-1



Le teglie rotonde smaltate con trattamento della superficie PerfectClean per cuocere pizze, quiche o tarte.

La teglia rotonda forata è perfetta anche per la frittura ad aria AirFrying poiché l'aria calda circola intorno gli alimenti in modo ottimale.

Pietra da forno e pizza Gourmet HBS 70



La pietra da forno e pizza Gourmet vetrificata in ceramica refrattaria per la cottura di pizza, quiche, pane, panini o pasticceria salata con una base croccante.

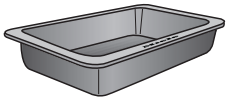
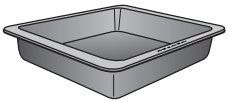
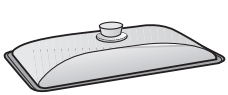
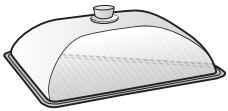
Per disporre e rimuovere le pietanze sulla pietra da forno e pizza Gourmet utilizzare la paletta in legno non trattato in dotazione.

Casseruola Gourmet HUB
Coperchio HBD

Le casseruole Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, possono essere inserite direttamente nelle griglie di supporto. Come la griglia, sono anche dotate di un dispositivo di arresto.
La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

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

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

Profondità: 22 cm	**Profondità: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

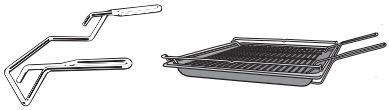
*adatta per piani cottura a induzione

Modulo per riscaldare per il cassetto per gli accessori HM 01

Nei forni con cassetto per gli accessori è possibile montare successivamente un modulo per riscaldare.

Il cassetto per gli accessori può essere utilizzato per preriscaldare le stoviglie.

Maniglia per l'estrazione HEG



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

Accessori trattati con smalto catalitico

Le superfici trattate con smalto catalitico sono autopulenti a temperature elevate ed eliminano i residui di unto e olio.

- **Pareti laterali**
  Le pareti laterali vengono montate dietro le griglie di supporto e proteggono le pareti del forno dallo sporco.
- **Pannello posteriore**
  Ordinare il pezzo di ricambio se lo smalto catalitico non funziona bene a causa di un utilizzo scorretto o di sporco eccessivo.

In fase di ordinazione indicare il modello del forno.

Accessori per la pulizia e la cura

- Straccio multiuso in microfibre Miele
- Prodotto Miele per pulire il forno

Dispositivi di sicurezza

Blocco accensione

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

Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore di raffreddamento si accende automaticamente a ogni procedimento di cottura. In tal modo l'aria calda del forno si mescola a quella fresca della cucina e si raffredda prima di uscire dalle aperture di sfiato tra lo sportello e il pannello di comando.

Terminato il procedimento di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano cottura, sul pannello di comando o sul vano d'incasso. Il ventilatore di raffreddamento prolungato si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

Spegnimento di sicurezza

Lo spegnimento di sicurezza si attiva automaticamente se il forno funziona per un periodo insolitamente lungo. La lunghezza dell'intervallo dipende dal programma selezionato.

Sportello ventilato

Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore. Quando il forno è in funzione, l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.

Superfici trattate con PerfectClean

Le superfici trattate con PerfectClean sono caratterizzate da eccezionali proprietà antiaderenti e semplificano enormemente i lavori di pulizia. Come cura, queste superfici sono paragonabili al vetro.

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

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

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

Superfici trattate con PerfectClean:

- Vano cottura
- Placca universale
- Placca
- Placca Gourmet standard e AirFry forata
- Placca per grigliare e arrostire
- Teglia rotonda
- Teglia rotonda forata standard e AirFry

Impostare l'ora per la prima volta

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.
Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

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



Sul display si accende *12:00* e 🕘 lampeggia.

- Far fuoriuscire il selettore delle modalità e il selettore girevole < > qualora fossero inseriti.

È possibile modificare l'ora solo se il selettore delle modalità è in posizione **0**.

Di serie, l'ora viene visualizzata nel formato 24 ore.

- Impostare l'ora con il selettore girevole < >.
- Confermare con *OK*.

L'ora viene memorizzata.

La visualizzazione dell'ora è disattivata di serie per risparmiare energia. Per questo motivo l'ora non viene mostrata e il display è oscurato quando il forno è spento.

Se non si imposta immediatamente l'ora durante la prima messa in funzione, l'ora si avvia sul display. Dopo un determinato lasso di tempo, il forno si spegne il display si oscura.

Per l'impostare l'ora, accendere il forno ruotando il selettore delle modalità una volta a destra e di nuovo indietro in posizione **0**.

Consiglio: È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12 h selezionando nell'impostazione *P 2* lo stato *12* (v. cap. "Impostazioni").

Riscaldare il forno per la prima volta

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

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

- Togliere eventuali adesivi o fogli protettivi dal forno e dagli accessori.
- Prima di riscaldare il forno, eliminare dal vano cottura eventuali residui di polvere o parti dell'imballaggio con uno straccio umido.
- Montare le guide estraibili FlexiClip (se presenti) sulle griglie di supporto e introdurre tutte le placche e la griglia.
- Selezionare la modalità Booster.

Appare la temperatura proposta (160 °C).

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

- Selezionare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Riscaldare il forno almeno per un'ora.
- Dopo il riscaldamento ruotare il selettore delle modalità su **0**.

Al termine del primo riscaldamento pulire il vano cottura

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

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

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

Le diverse impostazioni

Impostazione	Stato	
P1 **Orologio Visualizzazione**	S0*	Off Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica.
	S1	On L'ora viene sempre visualizzata sul display. Questa impostazione causa un consumo energetico maggiore.
	S2	Spegnimento notturno L'ora sul display viene visualizzata solo dalle 5 alle 23. Nel tempo restante il display è oscurato. Questa impostazione causa un consumo energetico maggiore.
P2 **Orologio Formato orologio**	24*	Formato 24 ore
	12	Formato 12 ore
P3 **Orologio**		Impostare, 🕘 lampeggia
P4 **Volume Segnali acustici**	S0	Off
	S1*	Melodie (1–7, 4*)
	S2	Tono singolo (1–14, 8*)
P5 **Volume Acustica tasti**	S0	Off
	S4*	On: S1–S7
P6 **Temperatura Unità di misura**	°C*	Gradi Celsius
	°F	Gradi Fahrenheit

* Impostazione di serie

Impostazione	Stato	
P 7 **Blocco accensione per il forno**	S 0*	Off
	S 1	On Il blocco accensione impedisce che il forno possa essere utilizzato impropriamente da terzi. Anche in caso di sospensione dell'elettricità, il dispositivo di blocco rimane attivo. Se si accende il forno con il blocco accensione attivo, sul display compare LOC. È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura toccando il sensore *OK* per almeno 6 secondi.
P 8 **Versione software**		Visualizzazione
P 9 **Modalità fiera Forno**	S 0*	Off La modalità fiera viene disattivata se si sfiora il sensore *OK* per almeno 4 secondi. Usare il forno come di consueto.
	S 1	On La modalità fiera viene attivata se si sfiora il sensore *OK* per almeno 4 secondi. Se si accende il forno con la modalità fiera attiva, appare la segnalazione MES. Confermare con *OK*.
P 10 **Ore di esercizio**		Visualizzazione

* Impostazione di serie

Modificare le impostazioni

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

Se il display è oscurato, accendere il forno prima di modificare le impostazioni:

- Ruotare il selettore delle modalità una volta a destra e di nuovo indietro.

Si può modificare un'impostazione *P* cambiando lo stato *S*.

- Selezionare il tasto sensore ≡.



Viene visualizzato l'elenco di selezione delle impostazioni.

- Selezionare l'impostazione desiderata con il selettore girevole < >.
- Confermare con *OK*.



Si accede all'impostazione e compare lo stato attuale *S*, ad es. *0*.

È possibile controllare o modificare le impostazioni.

Per modificare lo stato *S*:

- Con il selettore < > selezionare lo stato desiderato.
- Confermare con *OK*.

Lo stato selezionato viene salvato e ricompare l'impostazione *P*.

Per modificare ulteriori impostazioni, procedere come descritto.

- Selezionare infine il sensore ≡.

Modalità

Modalità	Valore proposto	Area
Aria calda più	160 °C	30–250 °C
Cottura intensa	170 °C	50–250 °C
Aria calda Eco	190 °C	100–250 °C
Scongelare	25 °C	25–50 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Calore superiore e inf.	180 °C	30–280 °C
Calore inferiore	190 °C	100–260 °C
Grill grande	240 °C	200–280 °C
Grill ventilato	200 °C	100–260 °C

Semplicità d'uso

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

Compare la temperatura proposta e lampeggia.

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

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

- Confermare con *OK*.

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

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

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

Cambiare modalità

Durante un procedimento di cottura è possibile passare a un'altra modalità.

- Ruotare il selettore sulla nuova modalità.

Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura

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

In base alla modalità possono comparire le seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Durata cott.
- Fine durata di cottura

Modificare la temperatura

È possibile modificare la temperatura durante un procedimento di cottura solo se il display visualizza la temperatura reale o se scade un tempo.

- Modificare la temperatura con il selettore < >.

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

- Confermare con *OK*.

Impostare le durate di cottura

Il risultato di cottura può essere compromesso se tra l'introduzione della pietanza da preparare e l'ora di avvio trascorre un lasso di tempo eccessivo. Gli alimenti freschi possono subire una modifica di colore e andare addirittura a male.
Per la cottura di pane e dolci l'impasto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.
Scegliere una durata possibilmente breve fino all'avvio del procedimento di cottura.

È stata introdotta la pietanza nel vano cottura e sono state selezionate la modalità e la temperatura.

Con l'immissione di Durata cott. o della fine della durata di cottura tramite il sensore è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente il procedimento di cottura.

- Durata cott.
  Impostare la durata che occorre per cuocere la pietanza in ore:minuti. Al termine di tale durata di cottura, il riscaldamento del vano cottura si spe-

gne in automatico. La durata di cottura massima impostabile dipende dalla modalità selezionata.

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

Avviare subito il procedimento di cottura e terminarlo in automatico

Se si desidera avviare subito il procedimento di cottura e disattivarlo in automatico, è possibile impostare una durata di cottura **oppure** l'orario della fine della durata di cottura.

- Selezionare il sensore .

Compaiono , e .
lampeggia.

- Se si vuole impostare una durata di cottura, confermare con *OK*.

Lampeggia .

- Impostare la durata desiderata con il selettore < >.
- Confermare con *OK*.

La durata di cottura è stata impostata. La durata impostata appare sul display e lampeggia. I simboli delle altre durate si illuminano.

- Selezionare il sensore .

La durata di cottura appare sul display e lampeggia.
Al termine di questo tempo, il procedimento di cottura termina in automatico.

Se invece della durata di cottura si vuole impostare la relativa fine, selezionare .

Avviare e terminare in automatico il procedimento di cottura in un secondo momento

Per avviare e terminare automaticamente il procedimento di cottura in un secondo momento, impostare entrambe le durate (Durata cott. **e** Fine durata di cottura).

- Impostare dapprima la **durata di cottura**:
  selezionare il tasto sensore.

lampeggia. e si illuminano.

- Confermare con *OK*.

Compare *0:00* e lampeggia.

- Impostare la durata di cottura desiderata con il selettore girevole < >.
- Confermare con *OK*.

La durata di cottura è stata impostata. Viene visualizzata la durata di cottura impostata e lampeggia. I simboli delle altre durate si illuminano.

- Impostare ora il momento della **fine durata di cottura**:
  selezionare con il selettore girevole < >.
- Confermare con *OK*.

Appare l'ora della fine durata di cottura calcolata automaticamente (ora + durata cottura) e lampeggia.

- Impostare il momento desiderato per la fine durata di cottura con il selettore girevole < >.
- Confermare con *OK*.

L'orario della fine durata di cottura è stato impostato. Viene visualizzato l'orario impostato e lampeggia. I simboli delle altre durate si illuminano.

- Selezionare il tasto sensore.

L'orario a cui deve iniziare il procedimento di cottura appare sul display e si accende.
Il procedimento di cottura inizia all'ora visualizzata e termina automaticamente allo scadere della durata di cottura impostata.

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare il tasto sensore.

Viene visualizzata la durata di cottura impostata e lampeggia. e si illuminano.

- Se si desidera modificare la **durata di cottura**, confermare con *OK*.
- Se si desidera modificare la **fine durata di cottura**, ruotare il selettore girevole < > verso destra, finché il simbolo lampeggia. Confermare con *OK*.

La durata impostata compare sul display e il simbolo corrispondente si illumina.

- Confermare con *OK*.

La durata impostata compare sul display e il simbolo corrispondente lampeggia.

- Modificare la durata impostata con il selettore girevole < >.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore.

La durata è stata modificata.

In caso di interruzione della corrente, le durate vengono cancellate.

Cancellare le durate di cottura impostate

■ Selezionare il tasto sensore ⏲.

Viene visualizzata la durata di cottura impostata e ⏲ lampeggia. 🔔 e ⏲ si illuminano.

■ Se si desidera cancellare la **durata di cottura**, confermare con *OK*.

■ Se si desidera cancellare la **fine durata di cottura**, ruotare il selettore girevole < > verso destra, finché il simbolo ⏲ lampeggia. Confermare con *OK*.

La durata impostata compare sul display e il simbolo corrispondente si illumina.

■ Ruotare il selettore girevole < > verso sinistra o destra, finché compaiono quattro trattini --:--.

■ Confermare con *OK*.

■ Selezionare il tasto sensore ⏲.

La durata è stata cancellata.

Se si cancella la durata di cottura ⏲, viene cancellata anche la fine della durata di cottura ⏲ e il procedimento di cottura continua.

Se si cancella l'ora di fine durata di cottura ⏲, il procedimento di cottura inizia con la durata di cottura impostata.

Preriscaldare il vano cottura

La modalità Booster serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

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

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

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

- Impasti scuri per il pane, roastbeef e filetto nelle modalità Aria calda più [fan] e Calore superiore e inf. [⎓]
- Torta e pasticcini con durata di cottura breve(fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (ad es. pan di Spagna) nella modalità Calore superiore e inf. [⎓]

Riscaldamento rapido

Con la modalità Booster [🌡↑] è possibile abbreviare la fase di riscaldamento.

Per la pizza o per impasti delicati (ad es. pan di Spagna o pasticcini), nella fase di preriscaldamento non attivare la modalità Booster [🌡↑].

La parte superiore si dorerebbe troppo velocemente.

■ Selezionare Booster [🌡↑].

■ Selezionare la temperatura.

■ Passare alla modalità desiderata dopo aver raggiunto la temperatura impostata.

■ Introdurre la pietanza nel vano cottura.

timer

Utilizzare la funzione timer

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

È inoltre possibile utilizzare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o il termine di un procedimento di cottura (ad es. per ricordarsi di aggiungere spezie alle pietanze, trascorsa una parte della durata di cottura).

Il timer si può impostare per max. *59:59* minuti:secondi.

Se il display è oscurato, accendere il forno prima di impostare il timer:

- Ruotare il selettore delle modalità una volta a destra e di nuovo indietro.

Impostare il timer

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

- Selezionare il tasto sensore 🕘.
- Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura, selezionare 🔔 con il selettore girevole < >.
- Confermare con *OK*.

🔔 lampeggia e appare *0:00*.

- Impostare con il selettore girevole < > *6:20* minuti:secondi.
- Confermare con *OK*.

Il timer viene memorizzato.

Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura, sul display compaiono 🔔 e il timer che scorre.

Al termine del timer lampeggia 🔔, suona un segnale acustico e il tempo scorre.

- Selezionare il tasto sensore 🕘.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il timer

- Selezionare il tasto sensore 🕘.
- Selezionare 🔔 con il selettore girevole < >.
- Confermare con *OK*.

🔔 lampeggia e si visualizza il timer impostato.

- Modificare il timer con il selettore girevole < >.
- Confermare con *OK*.

Il timer modificato viene memorizzato.

Cancellare il timer

- Selezionare il tasto sensore 🕘.
- Selezionare 🔔 con il selettore girevole < >.
- Confermare con *OK*.

🔔 lampeggia e si visualizza il timer impostato.

- Ruotare il selettore girevole < > verso sinistra fino a quando compare *0:00*.
- Confermare con *OK*.

Il timer viene cancellato.

- Selezionare il tasto sensore 🕘.

Utilizzare gli accessori

La dotazione dipende dal modello.

Utilizzare la griglia

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

Utilizzare gli stampi per forno

- Inserire la griglia sempre con la superificie di appoggio rivolta verso il basso tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di supporto.
- Quando si utilizzano stampi per forno, stampi e simili, collocarli a metà sulla griglia.

Utilizzare le placche da forno

- Inserire la placca, la placca universale e la placca da forno e AirFry Gourmet forata sempre tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di supporto.

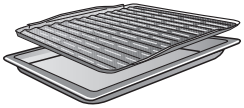
Consiglio: Quando si cuoce con la placca da forno e
AirFry Gourmet forata HBBL 71 stendere prima l'impasto su una superficie di lavoro piana e poi posizionarlo sulla placca forata.

Utilizzare la griglia e la placca universale



- Disporre la griglia sulla placca universale.
- Inserire la placca universale tra le asticelle di un ripiano. La griglia verrà inserita automaticamente nelle asticelle superiori.

Utilizzare la placca per grigliare e arrostire con placca universale



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

Usare la pietra da forno e pizza gourmet

- Inserire la griglia sempre con la superificie di appoggio rivolta verso il basso tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di supporto.
- Posizionare sulla griglia la pietra da forno e pizza Gourmet sulla griglia con il bordo rivolto verso il retro.
- Riscaldare la pietra da forno e pizza Gourmet per 30 minuti nella modalità Calore superiore e inf. a una temperatura compresa tra 200 °C e 250 °C.

Consiglio: Tutte le informazioni sono riportate nelle istruzioni d'uso per la pietra da forno e pizza Gourmet.

Utilizzare la casseruola Gourmet

Danni allo smalto del fondo del vano cottura a causa di un accumulo di calore.
Se si posiziona la casseruola Gourmet Miele HUB 5000/5001 nel ripiano 1, a causa della distanza ridotta sul fondo del vano cottura si forma una colonna di calore: lo smalto può scoppiare o creparsi.
Introdurre la casseruola Gourmet Miele HUB 5000/5001 **non** sul ripiano 1.
Non inserire la casseruola nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo di arresto non funzionerebbe.
Utilizzare **in generale il ripiano 2** oppure i ripiani 3 o 4 per gratinare.

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

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

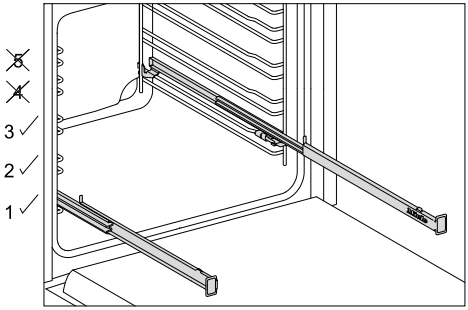
Consiglio: Tutte le informazioni sono riportate nelle istruzioni d'uso per la casseruola Gourmet.

Montare e smontare le guide FlexiClip HFC 70-C

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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



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

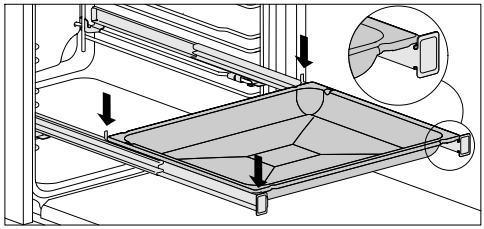
Un ripiano della griglia di supporto si compone di due asticelle. Le guide estraibili FlexiClip vengono rispettivamente montate sulle asticelle superiori di un ripiano.

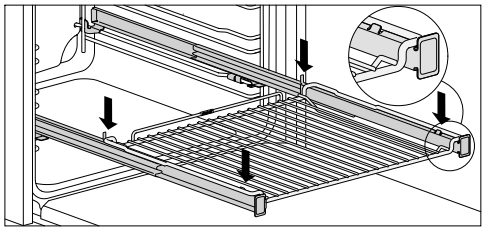
Per utilizzare le guide estraibili FlexiClip per tutti gli alimenti da cuocere sul ripiano 2, installare le guide FlexiClip sul ripiano 1.

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

Solo quando le guide estraibili FlexiClip sono inserite completamente, gli accessori si agganciano automaticamente tra gli innesti anteriori e posteriori e quindi non possono scivolare.

La portata massima delle guide completamente estraibili FlexiClip è di 15 kg.





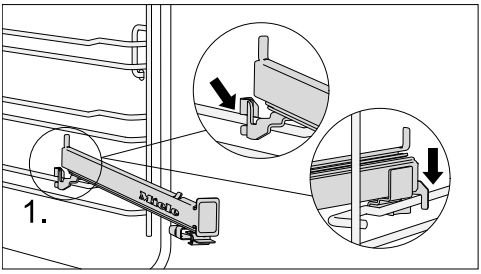
Affinché gli accessori non possano inavvertitamente cadere:

- accertarsi che siano sempre disposti tra gli innesti anteriori e posteriori delle guide.
- Inserire la griglia sulle guide estraibili FlexiClip sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

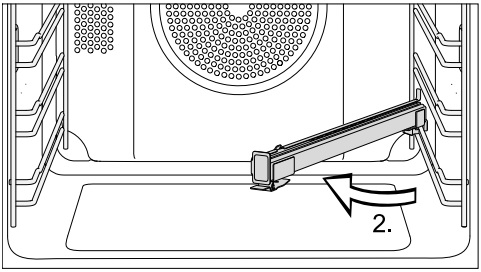
Non estrarre del tutto le guide estraibili FlexiClip per montarle o smontarle.

Introdurre la guida estraibile FlexiClip con il logo Miele sul lato **destro** del vano cottura.

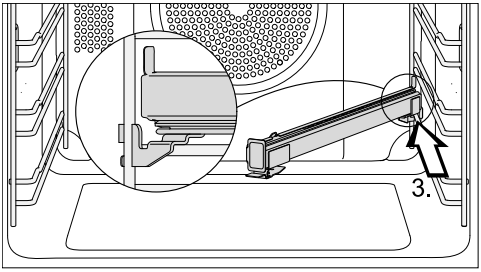
Montare le guide estraibili FlexiClip



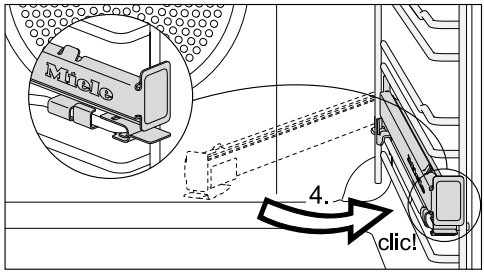
- Agganciare la guida estraibile FlexiClip frontalmente sull'asticella superiore di un ripiano (1).



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



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

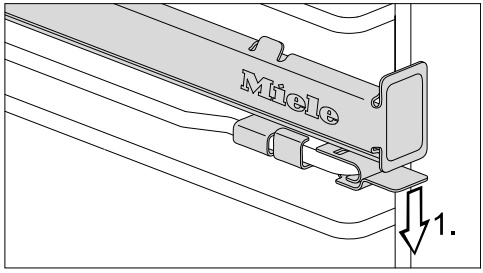


- Spostare la guida estraibile FlexiClip indietro e agganciarla sul sostegno superiore con un "clic" percettibile (4).

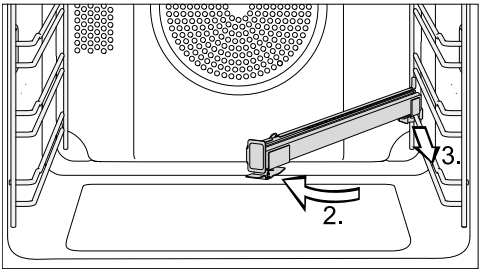
Consiglio: Se dopo il montaggio le guide estraibili FlexiClip dovessero bloccarsi, la prima volta estrarle con un po' di forza.

Smontare le guide estraibili FlexiClip

- Introdurre completamente la guida estraibile FlexiClip.



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



- Orientare la guida estraibile FlexiClip verso il centro del vano cottura (2) e tirarla verso di sé lungo il sostegno superiore (3).
- Sollevare la guida estraibile FlexiClip dal sostegno ed estrarla.

Cuocere

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.
Torte, pizze, patate fritte e pietanze simili dovrebbero risultare dorate e non troppo scure.

Suggerimenti per cuocere

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

Usare carta forno

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

- Utilizzare la carta forno per impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio poiché questo tipo di impasto può danneggiare la superficie trattata con PerfectClean.
- Utilizzare la carta forno per cuocere pan di Spagna, meringhe, amaretti e simili. A causa dell'elevato contenuto di albume, questi impasti sono appiccicosi.
- Usare la carta forno per preparare i prodotti surgelati sulla griglia.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

Selezionare la temperatura

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

Selezionare la durata di cottura

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

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

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

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con i rispettivi valori proposti è riportato al capitolo omonimo.

Utilizzare Aria calda più

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

Utilizzare questa modalità se si desidera effettuare la cottura contemporaneamente su più ripiani.

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

Suggerimenti

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

Utilizzare Cottura intensa

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

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

- Introdurre la torta sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Calore superiore e inf.

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

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Aria calda Eco

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Arrostire

Consigli per arrostire le pietanze

- Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come ad es. casseruole, pentole, pirofile in vetro, sacchetti di cottura in rotolo o sacchetti singoli, pentole in terracotta, placca universale, griglia e/o placca per grigliare e arrostire (se disponibile) sulla placca universale.
- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostire la carne utilizzare un **recipiente di cottura chiuso**, ad es. una casseruola. La carne internamente rimane succosa. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come salsa.
- Se si utilizzano **sacchetti di cottura in rotolo o sacchetti singoli**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.

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

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

Selezionare la temperatura

- In generale selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- Con Aria calda più selezionare una temperatura più bassa di ca. 20 °C rispetto a Calore superiore e inf..
- In caso di pezzi di carne che pesano più di 3 kg, selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella. Il processo di cottura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.
- Se si arrostisce sulla griglia, selezionare una temperatura di ca. 10 °C più bassa di quella occorrente per arrostire in recipienti coperti.

Selezionare la durata di cottura

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

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

Suggerimenti

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

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con i rispettivi valori proposti è riportato al capitolo omonimo.

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

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

Utilizzare Aria calda più

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

Con la modalità Aria calda più è possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore e inf., poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare Calore superiore e inf.

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare Aria calda Eco

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

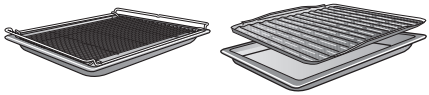
Grigliare

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.
Se si usa il grill con lo sportello aperto, le fumane calde che si sviluppano non vengono convogliate nel ventilatore di raffreddamento. I comandi si riscaldano molto.
Se si usa il grill, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Consigli per grigliare

- Il preriscaldamento è necessario per grigliare. Preriscaldare la resistenza elettrica Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
- Risciacquare la carne rapidamente sotto l'acqua corrente fredda e asciugarla. Non salare la carne prima di grigliarla, altrimenti fuoriesce il succo.
- Spennellare con olio la carne magra. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.
- Pulire il pesce intero o a tranci e salarlo. È possibile anche irrorare il pesce con succo di limone.
- Utilizzare la placca universale e appoggiarvi sopra la griglia o la placca per grigliare e arrostire (se presente). La placca per grigliare e arrostire impedisce che il succo della carne bruci, così da poterlo riutilizzare. Spennellare la griglia o la placca per grigliare e arrostire con olio e sistemarvi la pietanza da grigliare.

Non usare la placca per dolci.



Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

Selezionare la temperatura

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

Scegliere il ripiano

- Scegliere il ripiano in base allo spessore della pietanza.
- Introdurre la pietanza piana sul ripiano 3 o 4.
- Inserire la pietanza con diametro maggiore sul ripiano 1 o 2.

Selezionare la durata di cottura

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

- **al sangue/rosata**
  quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
- **cottura media**
  quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
- **ben cotta**
  quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

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

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con i rispettivi valori proposti è riportato al capitolo omonimo.

Utilizzare Grill grande

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

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

Utilizzare Grill ventilato

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

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

Scongelare

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

- Selezionare Scongelare.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta.

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

⚠ Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

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

Suggerimenti

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

Cottura a bassa temperatura

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare Calore superiore e inf.

Utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra.

- Inserire la placca universale con griglia nel ripiano 2.
- Selezionare la modalità Calore superiore e inf. e una temperatura di 120 °C.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese placca universale e griglia, per ca. 15 minuti.
- Durante la fase di preriscaldamento del vano cottura, rosolare per bene la carne da tutte le parti sul piano cottura.

⚠ Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.
Si consiglia di usare presine per introdurre o prelevare pietanze molto calde e per intervenire all'interno del vano cottura caldo.

- Mettere la carne rosolata sulla griglia.
- Abbassare la temperatura a 100 °C.
- Portare a termine la cottura della carne.

Sterilizzare

⚠ Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.
Con un solo procedimento di sterilizzazione di legumi e carne le spore del batterio clostridium botulinum non vengono soppresse in modo sufficiente. In questo modo si possono formare tossine che causano avvelenamento. Queste spore vengono soppresse solo grazie a un ulteriore procedimento di sterilizzazione.
Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.

⚠ Pericolo di ferirsi a causa della sovrapressione che si genera nei barattoli chiusi.
Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di sterilizzazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.
Non cuocere e non riscaldare i barattoli.

Preparare frutta e verdura

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

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

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

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

Sterilizzare frutta e cetrioli

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

Sterilizzare la verdura

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

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

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

Prelevare i contenitori dopo la sterilizzazione

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.
A seguito della sterilizzazione i contenitori sono molto caldi.
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasetti.

- Togliere i contenitori dal vano cottura.
- Coprirli con un canovaccio e lasciarli riposare per ca. 24 ore in un posto non esposto a correnti d’aria.
- Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.

- Dai contenitori per la sterilizzazione rimuovere le chiusure e controllare infine se sono tutti chiusi.

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

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

Essiccazione

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

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

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

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

- Essiccare contemporaneamente al massimo su due ripiani.
  Introdurre gli alimenti da essiccare sui ripiani 1+3.
  Se si utilizzano la griglia e la placca universale, inserire la placca sotto la griglia.
- Selezionare Aria calda più .
- Modificare la temperatura proposta e impostare la durata di essiccazione.
- Girare gli alimenti da essiccare sulla placca universale a intervalli regolari.

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

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

Modalità, Temperatura, Durata di essiccazione, Aria calda più, Calore superiore e inf.

* Essiccare le erbette solo sulla placca universale al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore superiore e inf. , poiché con la modalità Aria calda più l'aspiratore è in funzione.

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

Prelevare gli alimenti essiccati

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

■ Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

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

■ Conservare gli alimenti essiccati in vasetti o barattoli chiusi.

Riscaldare le stoviglie

Per riscaldare le stoviglie utilizzare la modalità Aria calda più [fan].

Riscaldare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

■ Inserire la griglia sul ripiano 1 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile posizionarle anche sul fondo del vano cottura ed estrarre la griglia di supporto.

■ Selezionare Aria calda più [fan].

■ Impostare una temperatura di 50–80 °C.

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

■ Estrarre le stoviglie riscaldate dal vano cottura.

Prodotti surgelati/piatti pronti

Suggerimenti per torte, pizze, baguette

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

Suggerimenti per patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili

- Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle placche per dolci o quelle universali.
- Selezionare la temperatura più bassa tra quelle consigliate sulla confezione.
- Mescolare e girare spesso gli alimenti.

Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.
Torte, pizze, patate fritte e pietanze simili dovrebbero risultare dorate e non troppo scure.

■ Selezionare la modalità di cottura e la temperatura consigliate sulla confezione.

■ Preriscaldare il vano cottura.

■ Infornare il cibo al ripiano indicato sulla confezione nel vano cottura preriscaldato.

■ Controllare il cibo dopo la durata di cottura più breve indicata sulla confezione.

Informazioni utili

Tabelle di cottura

Impasto soffice

Torte/Dolci (accessori)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Muffin (1 placca)	Aria calda più	150–160	1	2	25–35
Muffin (2 placche)	Aria calda più	150–160	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Small cake* (1 placca)	Aria calda più	150	1[4]	2	30–40
	Calore superiore e inf.	160[2]	2[4]	3	20–30
	Aria calda Eco	180	1[4]	2	25–35
Small cake* (2 placche)	Aria calda più	150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Cake (griglia, stampo a cassetta, 30 cm)[1]	Aria calda più	150–160	1	2	60–70
	Calore superiore e inf.	155–165[2]	1	2	60–70
Torta marmorizzata, torta alle noci (griglia, stampo a cassetta, 30 cm)[1]	Aria calda più	150–160	1	2	55–65
	Calore superiore e inf.	150–160	1	2	60–70
Torta marmorizzata, torta alle noci (griglia, stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, ∅ 26 cm)[1]	Aria calda più	150–160	1	2	55–65
	Calore superiore e inf.	150–160	1	2	55–65
Torta di frutta (1 placca)	Aria calda più	160–170	1	2	45–55
	Calore superiore e inf.	160–170	1	1	45–55
Torta di frutta (griglia, tortiera apribile, ∅ 26 cm)[1]	Aria calda più	150–160	1	2	55–65
	Calore superiore e inf.	170–180[2]	1	1	35–45
Base per torta (griglia, stampo adatto, ∅ 28 cm)[1]	Aria calda più	150–160	1	2	25–35
	Calore superiore e inf.	170–180[2]	1	2	15–25

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Aria calda più, Calore superiore e inf., Aria calda Eco

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

[1] Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

[2] Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster.

[3] Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore. Se si dispone di più paia di guide estraibili FlexiClip, montarne solo un paio.

[4] Se si dispone di più paia di guide estraibili FlexiClip, montarne solo un paio.

[5] Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

Pasta frolla

Torte/Dolci (accessori)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Biscotti (1 placca)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Biscotti (2 placche)		140–150	1+3[3]	1+3	20–30[4]
Biscotti di pasta frolla* (1 placca)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	25–35
Biscotti di pasta frolla* (2 placche)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Base per torta (griglia, stampo adatto, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Torta alla ricotta (griglia, tortiera apribile, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (griglia, tortiera apribile, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Torta di mele coperta (griglia, tortiera apribile, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Torta di frutta con glassa (griglia, tortiera apribile, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Torta di frutta con glassa (1 placca)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Crostata dolce (1 placca)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Aria calda più, Aria calda Eco, Calore superiore e inf., Cottura intensa

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

[1] Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

[2] Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster.

[3] Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

[4] Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

Informazioni utili

Impasto lievitato

Torte/Dolci (accessori)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Ciambella (griglia, stampo per ciambella, ∅ 24 cm)[1]	Aria calda più	150–160	1	2	50–60
	Calore superiore e inf.	160–170	1	1	50–60
Christstollen (dolce tipico natalizio) (1 placca)	Aria calda più	150–160	1	2	55–65
	Calore superiore e inf.	160–170	1	2	55–65
Torta sbrisolona con/senza frutta (1 placca)	Aria calda più	160–170	1	2	40–50
	Calore superiore e inf.	170–180	2	3	45–55
Torta di frutta (1 placca)	Aria calda più	160–170	1	2	45–55
	Calore superiore e inf.	170–180	2	3	45–55
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (1 placca)	Aria calda più	160–170	1	2	25–35
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (2 placche)	Aria calda più	160–170	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Pane bianco, senza stampo (1 placca)	Aria calda più	180–190	1	2	35–45
	Calore superiore e inf.	190–200	1	2	30–40
Pane bianco (griglia, stampo a cassetta, 30 cm)[1]	Aria calda più	180–190	1	2	35–45
	Calore superiore e inf.	190–200[2]	1	2	30–40
Pane integrale (griglia, stampo a cassetta, 30 cm)[1]	Aria calda più	180–190	1	2	55–65
	Calore superiore e inf.	210–220[2]	1	2	45–55
Lievitazione impasto (griglia)	Calore superiore e inf.	30–35	–[4]	–[4]	–

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Aria calda più, Calore superiore e inf.

[1] Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

[2] Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster.

[3] Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

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

[5] Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

Impasto con olio e ricotta

Torte/Dolci (accessori)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Torta di frutta (1 placca)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (1 placca)		160–170	2	3	25–35
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (2 placche)		150–160	1+3[1]	1+3	25–35[2]

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Aria calda più, Calore superiore e inf.

[1] Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

[2] Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

Impasto per pan di Spagna

Torte/Dolci (accessori)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Disco di pan di Spagna (2 uova) (griglia, tortiera apribile, ∅ 26 cm)[1]		160–170[2]	1	2	15–25
Disco di pan di Spagna (4–6 uova) (griglia, tortiera apribile, ∅ 26 cm)[1]		150–160[2]	1	2	30–40
Pan di Spagna leggero* (griglia, tortiera apribile, ∅ 26 cm)[1]		180[2]	1	2	20–30
		150–170[2]	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Pasta biscotto (1 placca)		180–190[2]	1	2	15–25

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Aria calda più, Calore superiore e inf., Aria calda Eco

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

[1] Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

[2] Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

Informazioni utili

Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

Torte/Dolci (accessori)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Bignè (1 placca)	Aria calda più	160–170	1	2	30–40
Saccottini di pasta sfoglia (1 placca)	Aria calda più	180–190	1	2	20–30
Saccottini di pasta sfoglia (2 placche)	Aria calda più	180–190	1+3[1]	1+3	20–30[2]
Amaretti (1 placca)	Aria calda più	120–130	1	2	25–50
Amaretti (2 placche)	Aria calda più	120–130	1+3[1]	1+3	25–50[2]
Meringa (1 placca, 6 pezzi da ∅ 6 cm)	Aria calda più	80–100	1	2	120–150
Meringa (2 placche, ciascuna con 6 pezzi da ∅ 6 cm)	Aria calda più	80–100	1+3[1]	1+3	150–180

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Aria calda più

[1] Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

[2] Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

Sfiziosità salate

Pietanza (accessori)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Crostata salata (1 placca)		220–230[1]	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Torta di cipolle (1 placca)		180–190[1]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, impasto lievitato (1 placca)		170–180	1	2	25–35
		210–220[1]	1	2	20–30
Pizza, impasto con olio e ricotta (1 placca)		170–180	1	2	25–35
		190–200[1]	1	2	25–35
Pizza surgelata, precotta (griglia)		200–210	1	2	20–25
Toast* (griglia)		250	–	3	6–9
Pietanza dorata/gratinata (ad es. toast) (griglia su placca universale)		250[2]	2	3	3–6
Verdura grigliata (griglia su placca universale)		250[2]	3	4	5–10[3]
		250[2]	3	3	5–10[3]
Ratatouille (1 placca universale)		180–190	1	2	40–60

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Calore superiore e inf., Cottura intensa, Aria calda più, Aria calda Eco, Grill grande, Grill ventilato

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

[1] Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

[2] Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

[3] Girare la pietanza possibilmente a metà durata di cottura.

Informazioni utili

Manzo

Pietanza (accessori)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Stufato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Filetto di manzo, ca. 1 kg (placca universale)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Filetto di manzo “al sangue”, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Filetto di manzo, “cottura media”, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Filetto di manzo “ben cotto”, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (placca universale)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Roastbeef “al sangue”, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Roastbeef “cottura media”, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Roastbeef “ben cotto”, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger/polpette* (griglia sul ripiano 4 e placca universale al ripiano 1)		280[5]	4	15–25[9]	–

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Aria calda più, Calore superiore e inf., Aria calda Eco, Grill grande

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

1 Utilizzare la griglia e la placca universale.

2 Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.

3 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

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

5 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

6 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).

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

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

9 Girare la pietanza possibilmente a metà durata di cottura.

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

Vitello

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

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Aria calda più, Calore superiore e inf.

[1] Utilizzare la griglia e la placca universale.

[2] Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.

[3] Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster.

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

[5] Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).

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

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

Maiale

Pietanza (accessori)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)		160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
		180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Arrosto di maiale con cotenna, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
		190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Filetto di maiale, ca. 350 g[1]	[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Arrosto di maiale, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Costolette, ca. 1 kg (placca universale)		150–160	2[5]	50–60	63–68
Costolette, ca. 1 kg[1]	[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Polpettone, ca. 1 kg (placca universale)		170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
		190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Pancetta/bacon[1]		280[4]	4	3–5	–
Salsiccia[1]		250[4]	3[5]	8–15[9]	–

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Aria calda più, Calore superiore e inf., Aria calda Eco, Grill grande

1 Utilizzare la griglia e la placca universale.

2 Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.

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

4 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

5 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).

6 Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

7 Dopo metà durata di cottura versare ca. 0,5 l di liquido.

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

9 Girare la pietanza possibilmente a metà durata di cottura.

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

Agnello, selvaggina

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

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Calore superiore e inf.

[1] Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.

[2] Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

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

[4] Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).

[5] Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 50 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

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

Pollame, pesce

Pietanza (accessori)		[°C]	5 1	[min]	7 [°C]
Pollame, 0,8–1,5 kg (placca universale)	Aria calda più	170–180	2[3]	55–65	85–90
Pollo, ca. 1,2 kg (griglia su placca universale)	Grill ventilato	180–190[1]	2[3]	55–65[4]	85–90
Pollame, ca. 2 kg (casseruola)	Aria calda più	180–190	2[3]	100–120[5]	85–90
	Calore superiore e inf.	190–200	2[3]	110–130[5]	85–90
Pollame, ca. 4 kg (casseruola)	Aria calda più	160–170	2[3]	180–200[6]	90–95
	Calore superiore e inf.	180–190	2[3]	180–200[6]	90–95
Pesce, 200–300 g (ad es. trote) (placca universale)	Calore superiore e inf.	210–220[2]	2[3]	15–25	75–80
Pesce, 1–1,5 kg (ad es. trote salmonate) (placca universale)	Calore superiore e inf.	210–220[2]	2[3]	30–40	75–80
Filetto di pesce in cartoccio, 200–300 g (placca universale)	Aria calda Eco	200–210	2[3]	25–30	75–80

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Aria calda più, Grill ventilato, Calore superiore e inf., Aria calda Eco

[1] Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster

[2] Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

[3] Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).

[4] Trascorso metà tempo, girare gli alimenti.

[5] Versare ca. 0,25 l di liquido all'inizio della cottura.

[6] Trascorsi 30 minuti versare ca. 0,5 l di liquido.

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

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

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

Le superfici possono scolorirsi o modificarsi se si usano detersivi non adeguati. In particolare, il frontale del forno può danneggiarsi a causa dell'azione di spray per forno e prodotti decalcificanti.
Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.
Eliminare subito i residui di detersivo.

Detersivi non idonei

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

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro
- detersivi anticalcare sul frontale
- detersivi abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia);
- detersivi contenenti diluenti
- detergente per acciaio inossidabile
- detersivi per lavastoviglie
- detergenti per vetro sulle superfici opache
- detersivi per piani cottura in vetroceramica
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi);
- gomme cancella-sporco
- raschietti affilati (ad es. spatole in metallo)
- lana d'acciaio
- pagliette in acciaio inossidabile su superfici opache e guide completamente estraibili FlexiClip
- Detersivi per forno
  Eccezione: consentiti solo sulle superfici trattate con PerfectClean
- pulizia a intervalli regolari con detersivi meccanici

Gli accessori non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.

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

Smontare ed estrarre gli accessori

Per una pulizia più comoda a mano si consiglia di smontare gli accessori o estrarli dal vano cottura.

- Smontare le griglie di supporto e le guide completamente estraibili FlexiClip, (se presenti).
- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.

Eliminare lo sporco con il detergente per forno

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

Non spruzzare alcun detergente per forno sul cielo del vano cottura.

Non spruzzare il detergente per forno nelle intercapedini e nelle aperture delle pareti e del pannello posteriore del vano cottura.

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

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

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

Prodotti per il forno di altri marchi devono essere applicati solo sulle superfici fredde e lasciati agire per massimo 10 minuti.

- Dopo aver lasciato agire lo spray, eliminare lo sporco usando eventualmente la parte ruvida della spugnetta se le macchie sono tenaci.
- Eliminare i residui di detersivo con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Pulire il frontale

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

Consiglio: Per la pulizia è adatto anche un panno in microfibra pulito, leggermente inumidito senza detersivo.

Vano cottura

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

Le pareti, il fondo e il cielo del vano cottura sono trattati con PerfectClean. Il pannello posteriore del vano cottura è trattato con smalto catalitico.

Per facilitare la pulizia manuale delle superfici della vano cottura trattate con PerfectClean, procedere come segue:

1. Smontare lo sportello
2. Estrarre gli accessori
3. Smontare le griglie di supporto con le guide completamente estraibili FlexiClip
4. Abbassare la resistenza Calore superiore/grill

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

Riduzione dell'effetto antiaderente.
I residui dei detersivi e degli alimenti possono pregiudicare l'effetto antiaderente sulle superfici trattate con PerfectClean.
Sulle superfici trattate con PerfectClean rimuovere sempre tutti i residui.

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

Pulire la guarnizione del vano cottura

Intorno al vano cottura come guarnizione verso il lato interno dello sportello è applicata una guarnizione in silicone.

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

- Pulire la guarnizione dopo ogni procedimento di cottura.

Pannello posteriore del vano cottura trattato con smalto catalitico

A seconda dello sporco, è possibile pulire il pannello posteriore del vano cottura a mano e con la modalità catalitica.

Lo smalto catalitico è autopulente. I residui di unto e olio vengono quindi eliminati automaticamente a temperature elevate. Non sono necessari ulteriori detersivi. Più alta è la temperatura, più efficace è il processo autopulente.

Lo smalto catalitico perde le proprietà autopulenti a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole e spugne abrasive e spray per il forno.
Smontare le parti in smalto catalitico, prima di utilizzare lo spray per il forno nel vano cottura.

Smontare e rimontare il pannello posteriore del vano cottura

È possibile smontare il pannello posteriore del vano cottura trattato con smalto catalitico per pulirlo. Si consiglia di rimuovere lo sportello per facilitare la rimozione del pannello posteriore.

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

⚠ Pericolo di ferirsi con la ventola che ruota.
Ci si può ferire con il ventilatore di aria calda.
Scollegare il forno dalla rete elettrica prima di smontare il pannello posteriore.
Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico.
Non mettere mai in funzione il forno senza pannello posteriore.

Requisiti preliminari: scollegare il forno dalla rete elettrica.
Le griglie di supporto sono smontate.

Attrezzi necessari:
cacciavite Torx T20

- Svitare le quattro viti negli angoli del pannello posteriore e rimuoverlo dalla sede.

È ora possibile pulire il pannello posteriore del vano cottura.

- Dopo la pulizia, rimontare correttamente il pannello posteriore facendo attenzione.

Le aperture devono essere disposte come illustrato nel capitolo “Il vostro forno”.

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

Ora è possibile rimettere in funzione il forno.

Pulire il pannello posteriore del vano cottura a mano

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

È possibile eliminare a mano lo sporco causato da spezie, zucchero o similari.

Per pulire a mano le superfici del pannello posteriore, procedere come segue:

1. Smontare lo sportello
2. Estrarre gli accessori
3. Smontare le griglie di supporto con le guide completamente estraibili FlexiClip
4. Smontare il pannello posteriore del vano cottura

- Pulire il pannello posteriore con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida.
- Risciacquare accuratamente il pannello posteriore.
- Lasciarlo asciugare prima di rimontarlo.

Pulire il pannello posteriore del vano cottura con la modalità catalitica

Lo smalto catalitico è autopulente. I residui di unto e olio vengono quindi eliminati automaticamente a temperature elevate.

Condizioni: lo sportello deve essere montato.

Per pulire con la modalità catalitica le superfici del pannello posteriore, procedere come segue:

1. Estrarre gli accessori
2. Smontare le griglie di supporto con le guide completamente estraibili FlexiClip
3. Rimuovere lo sporco grossolano dal lato interno dello sportello, dalle pareti, dal fondo e dal cielo del vano cottura affinché non si bruci.

- Selezionare la modalità di cottura Aria calda più e 250 °C.
- Riscaldare il vano cottura vuoto per almeno 1 ora.

La durata del processo dipende dal grado di sporco.

Se lo smalto catalitico è eccessivamente sporco di unto e olio, durante il processo autopulente nel vano cottura può depositarsi una patina di grasso.

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

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

Le macchie più ostinate di sporco vengono eliminate ogni volta che si usa il forno a temperature elevate.

Griglie di supporto

Per una pulizia più comoda a mano si consiglia di smontare le griglie di supporto.

Smontare e montare le griglie di supporto

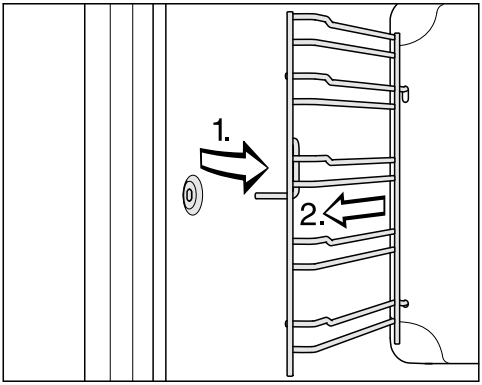
È possibile smontare le griglie di supporto insieme alle guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti).

È possibile smontare separatamente prima le guide estraibili FlexiClip.

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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



- Estrarre le griglie di supporto frontalmente dagli arresti (1.) e smontarle (2.).
- Rimontare le griglie di supporto seguendo la sequenza inversa.
- Rimontare le guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti).

Pulire le griglie di supporto

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

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

Condizione: le griglie di supporto sono state smontate.

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

Guide completamente estraibili FlexiClip

Per una pulizia più comoda a mano si consiglia di smontare le guide completamente estraibili FlexiClip.

Pulire le guide completamente estraibili FlexiClip

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

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi sulle superfici smaltate. Queste macchie non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso.
Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Usare solo i prodotti indicati.

Condizione: le griglie completamente estraibili FlexiClip sono state smontate.

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

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

Consiglio: Per eliminare residui di sporco ostinato o se i cuscinetti a sfera sono rimasti incollati dal succo di frutta traboccato:

- mettere brevemente in ammollo le guide estraibili FlexiClip (per circa 10 minuti) in acqua calda con detersivo.
  Se necessario, utilizzare anche la par-

te ruvida della spugnetta. I cuscinetti a sfera si possono pulire con una spazzola morbida.

Dopo la pulizia possono rimanere segni di decolorazione o sfumature chiare che però non compromettono la funzionalità.

Ruggine

Per una pulizia più comoda a mano si consiglia di estrarre la griglia dal vano cottura.

Pulire la griglia

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

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi sulle superfici smaltate. Queste macchie non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso.
Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Usare solo i prodotti indicati.

Condizione: la griglia è stata estratta dal vano cottura.

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

Placche da forno e stampi per forno

Per una pulizia più comoda a mano si consiglia di estrarre le placche da forno e gli stampi per forno dal vano cottura.

Pulire le placche da forno e gli stampi per forno trattati con PerfectClean

Condizione: la placca da forno e gli stampi per forno sono stati estratti dal vano cottura.

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

Danneggiamento delle superfici trattate con PerfectClean.

Le superfici trattate con PerfectClean potrebbero danneggiarsi in lavastoviglie.

Non lavare mai le parti in PerfectClean in lavastoviglie.

Riduzione dell'effetto antiaderente.

I residui dei detersivi e degli alimenti possono pregiudicare l'effetto antiaderente sulle superfici trattate con PerfectClean.

Sulle superfici trattate con PerfectClean rimuovere sempre tutti i residui.

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

Pietra da forno e pizza Gourmet

Per una pulizia più comoda a mano si consiglia di estrarre la pietra da forno e pizza Gourmet dal vano cottura.

Pulire la pietra da forno e pizza Gourmet e le palette di legno

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

La pietra da forno e pizza Gourmet diventa molto calda durante il funzionamento e trattiene il calore.

Toccando la pietra da forno e pizza Gourmet è possibile bruciarsi.

Attendere che la pietra da forno e pizza Gourmet si sia raffreddata nel vano cottura prima di pulirla a mano.

Grandi differenze di temperatura possono danneggiare la pietra da forno e pizza Gourmet.

Non appoggiare la pietra da forno e pizza Gourmet calda su superfici fredde come ad es. piastrelle o pietra.

Non lavare la pietra da forno e pizza Gourmet calda con acqua fredda.

Lavare la pietra da forno e pizza Gourmet in lavastoviglie può danneggiarla.

Pulire la pietra da forno e pizza Gourmet esclusivamente a mano.

La paletta di legno si danneggia con il lavaggio in lavastoviglie o un lungo ammollo in acqua. Il legno si ammorbidisce e si deforma.

Essendo la paletta di legno non trattato, grasso o farcitura, come la salsa di pomodoro, possono causare alterazioni di colore.

Pulire la paletta di legno sciacquandola brevemente e lasciandola asciugare.

Condizione: la pietra da forno e pizza Gourmet è stata estratta dal vano cottura.

- Pulire la pietra da forno e pizza Gourmet e la paletta di legno con acqua calda e detersivo per piatti.
- Asciugare le superfici con un panno pulito.

Consigli

- Rimuovere i residui attaccati con un raschietto per vetro oppure dopo l'ammollo in acqua. Mettere in ammollo la pietra da forno e pizza Gourmet in acqua calda, aggiungendo aceto bianco nell'acqua di ammollo. Poiché il lato inferiore non è vetrificato, i grassi o la farcitura come la salsa di pomodoro possono decolorare la pietra.
- Le aree opache, ad es. schizzi di grasso di formaggio, possono essere rimosse con detergente abrasivo.

Casseruola Gourmet con coperchio

Per una pulizia più comoda si consiglia di estrarre la casseruola Gourmet con coperchio dal vano cottura.

Pulire la casseruola Gourmet

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

Detergenti abrasivi o detersivi aggressivi, come spray per griglie e forni, smacchiatori e antiruggine, sabbia abrasiva, spugne con superficie graffiante o oggetti appuntiti possono danneggiare il rivestimento antiaderente.
Pulire la casseruola solo con una miscela calda di acqua e detersivo e una spazzola o una spugna morbida. Lo sporco più ostinato può essere rimosso con un ammollo in una soluzione detergente.

Condizione: la casseruola Gourmet è stata estratta dal vano cottura.

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

Consiglio: È possibile lavare la casseruola e il coperchio (se disponibile) anche in lavastoviglie. In condizioni sfavorevoli, la base della casseruola può macchiarsi. Tuttavia, ciò non pregiudica il funzionamento.

Sportello

Lo sportello pesa ca. 9 kg.

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

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

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

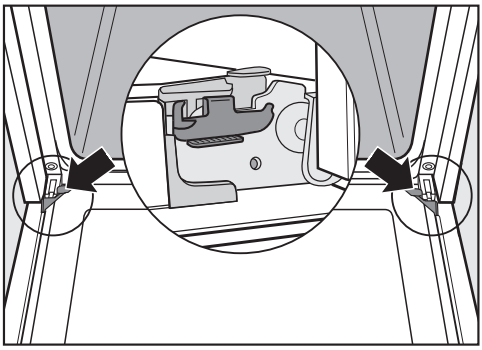
1. Smontare lo sportello
2. Smontare le diverse parti dello sportello
3. Pulire le lastre dello sportello
4. Rimontare lo sportello
5. Montare lo sportello

Smontare lo sportello

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

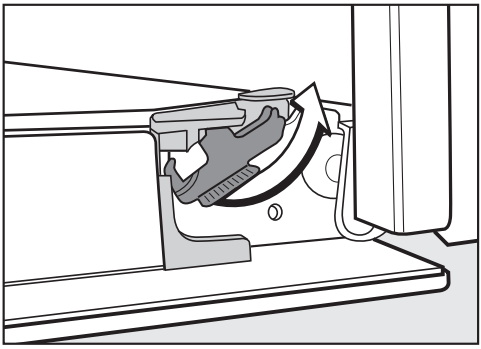
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È possibile bruciarsi a causa delle superfici calde.

Prima di smontare lo sportello, lasciare raffreddare il forno.



Lo sportello è fissato alle cerniere con dei supporti.
Prima di togliere i ganci si dovranno sbloccare su entrambi i lati le staffe di arresto delle cerniere dello sportello.

- Aprire completamente lo sportello.



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

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

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

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

- Chiudere lo sportello fino alla battuta di arresto.

Lo sportello pesa ca. 9 kg.



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

Smontare le diverse parti dello sportello

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

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

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

Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi.

Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.

Quando si puliscono le lastre dello sportello, attenersi anche alle avvertenze valide per il frontale del forno.

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

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

Le lastre dello sportello possono rompersi se cadono.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro.

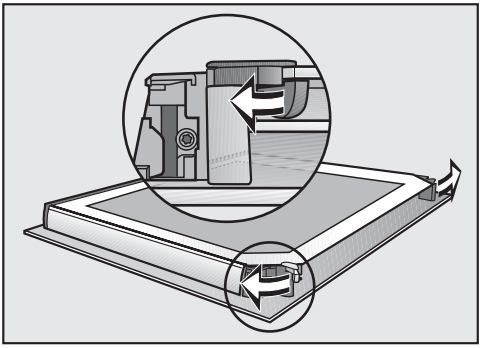
⚠ Pericolo di ferirsi a causa dello sportello che si chiude da solo.

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

Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

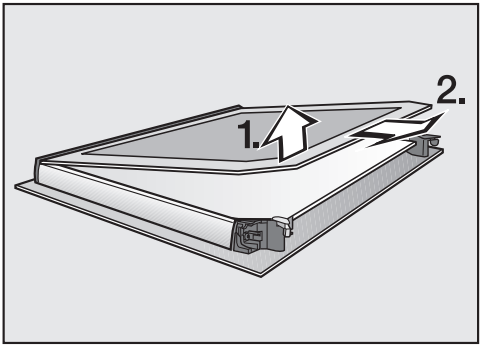
- Sistemare il vetro esterno dello sportello su una superficie morbida (ad es. un canovaccio) per evitare che si graffi.

  Si consiglia di fare in modo che la maniglia "sporga" dal bordo del tavolo. La lastra sarebbe così posizionata in piano e si evita di danneggiarla durante la pulizia.

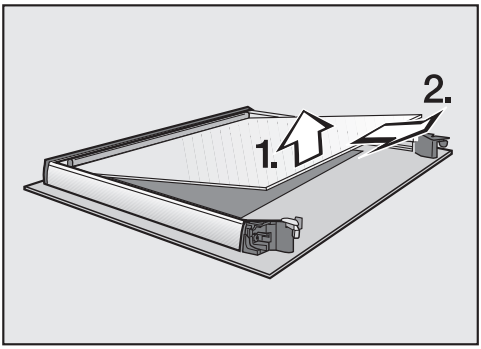


- Con un movimento rotatorio verso l'esterno, aprire i due arresti delle lastre di vetro.

Smontare la lastra interna dello sportello:

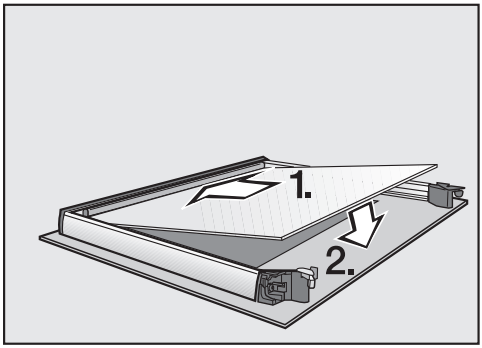


- alzare **leggermente** la lastra interna ed estrarla dal listello in plastica;

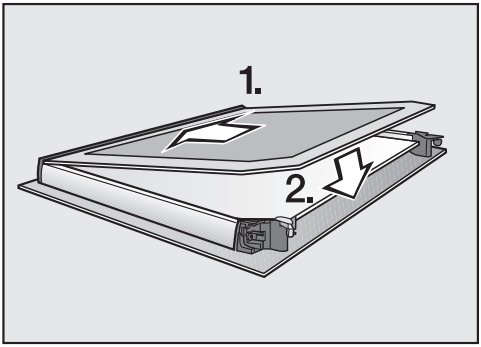


- alzare **leggermente** la lastra centrale ed estrarla;
- pulire le lastre dello sportello e le altre parti con uno straccio di spugna pulito, detersivo per piatti e acqua calda o un panno in microfibra umido;
- asciugare tutte le parti con un panno morbido.

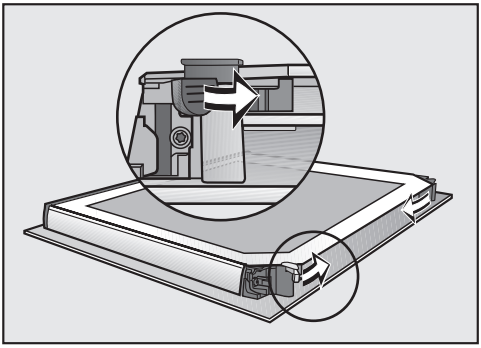
Assemblare poi con cautela le diverse parti dello sportello:



- La lastra centrale va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero materiale (non a specchio).



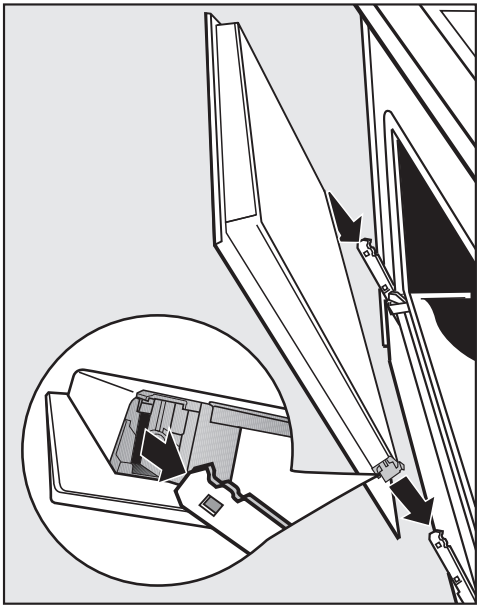
- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e sistemare la lastra interna dello sportello tra gli arresti.



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

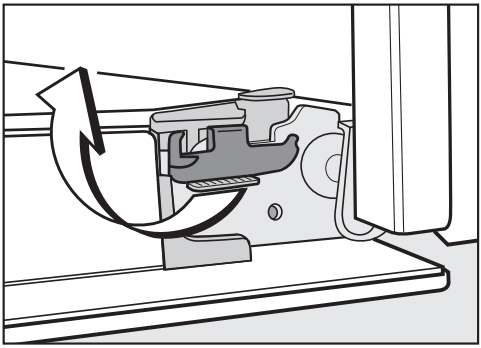
Lo sportello è di nuovo assemblato.

Montare lo sportello



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

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



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

Risoluzione dei problemi

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

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

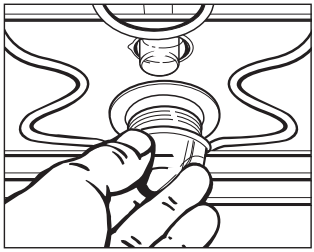
Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e intervento
Il display rimane spento.	A seconda dello stato dell'impostazione *P 1*, l'ora non viene mostrata se il forno è spento e il display è oscurato. ■ Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare nell'impostazione *P 1* lo stato *S 1* (v. cap. "Impostazioni").
	Il forno è staccato dalla corrente. ■ Controllare se la spina del forno è inserita nella presa. ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista qualificato o all'assistenza tecnica Miele.
L'ora non è corretta o *CANC* **appare sul display.**	La corrente elettrica si è interrotta. ■ Reimpostare l'ora (v. cap. "Impostazioni"). Devono essere reimpostate anche le durate dei procedimenti di cottura.
Nel display appare inavvertitamente *0:00* **e contemporaneamente lampeggia il simbolo . Eventualmente si attiva anche un segnale acustico.**	Il forno è rimasto acceso per un periodo di tempo eccezionalmente prolungato e il dispositivo di sicurezza si è attivato automaticamente. ■ Ruotare il selettore delle modalità su **0**. Il forno, quindi, è subito di nuovo pronto per l'uso.
F XX **compare a display.**	Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente. ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
Non si avverte alcun segnale acustico.	Il segnale acustico è disattivato. ■ Attivare il segnale acustico (v. cap. “Impostazioni”).
Il vano cottura non diventa caldo.	Il blocco accensione *LOC* è attivato. ■ Spegnere il blocco accensione (v. cap. “Impostazioni”).
	La modalità fiera *MES* è attivata. ■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. “Impostazioni”).
	Il forno è staccato dalla corrente. ■ Controllare se il fusibile dell’impianto elettrico è saltato. Contattare eventualmente un elettricista qualificato o l’assistenza tecnica.
Il forno si è spento automaticamente.	Per risparmiare elettricità, il forno si spegne automaticamente se dopo l’accensione o al termine di un procedimento di cottura non si attivano altre funzioni entro un determinato tempo. ■ Riaccendere il forno.
L’introduzione e l’estrazione delle guide estraibili FlexiClip risulta difficoltosa.	Sui cuscinetti a sfera delle guide estraibili FlexiClip non c’è abbastanza lubrificante. ■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con il lubrificante speciale Miele. Solo il lubrificante speciale Miele è adatto alle alte temperature del vano cottura. Altri tipi di grasso possono resinificare e incollare le guide estraibili FlexiClip. È possibile reperire il lubrificante speciale Miele dai rivenditori specializzati o presso l’assistenza tecnica Miele.
La luce del vano cottura si spegne anche se il selettore delle modalità è in posizione Luce forno [☼].	In posizione Luce forno [☼] la luce del vano cottura resta accesa per circa 20 minuti. Al termine, la luce del vano cottura si spegne automaticamente.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
L'illuminazione superiore del vano cottura non si accende. 	La lampadina alogena è fulminata. ⚠ Pericolo di ustioni! Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo. ■ Scollegare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico. ■ Per togliere il coprilampada, girarlo di un quarto di giro verso sinistra e rimuoverlo con la guarnizione dall'involucro tirandolo verso il basso. ■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, attacco G9). ■ Sistemare il coprilampada con guarnizione nell'involucro e fissarlo girandolo verso destra. ■ Ripristinare il collegamento del forno alla rete elettrica.
	È stata selezionata la modalità Aria calda Eco. In questa modalità la luce del vano cottura non si accende.

Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
La torta o i dolci non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate nella ricetta. ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di una durata di cottura più lunga.

Anomalia	Causa e intervento
La torta/i dolci non risultano dorati in modo omogeneo.	È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato. ■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è significativa, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano corretti.
	Il materiale o il colore dello stampo per forno non sono adatti alla modalità di cottura. ■ Con la modalità Calore superiore e inf. gli stampi per forno chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi per forno scuri, opachi.
Sullo smalto catalitico ci sono macchie di sporco color ruggine.	Lo sporco dovuto a spezie, zucchero o simili non viene eliminato con il processo di pulizia catalitico. ■ Smontare le parti trattate con smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida.

Rumori insoliti

Anomalia	Causa e intervento
Terminato il procedimento di cottura si sente un rumore.	Terminato il procedimento di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano cottura, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso. Il ventilatore di raffreddamento prolungato si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

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

Contatti in caso di guasti

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

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

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

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

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

Per le cucine elettriche, comunicare anche il modello e il numero di fabbricazione del piano cottura (v. istruzioni d'uso e di montaggio separate del piano cottura).

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

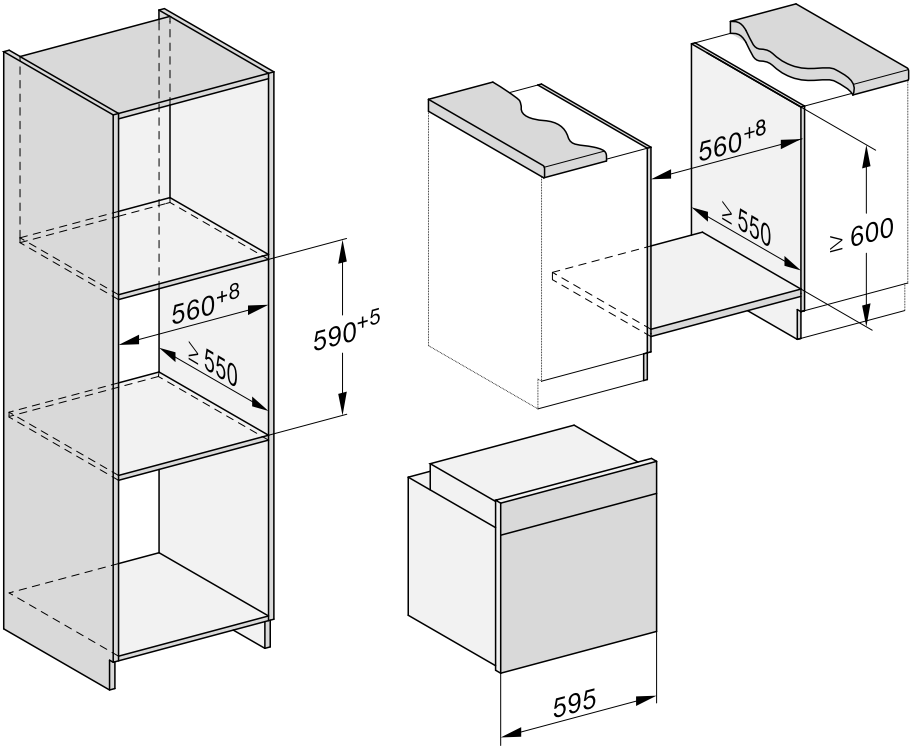
Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Dimensioni incasso

Le misure sono espresse in mm.

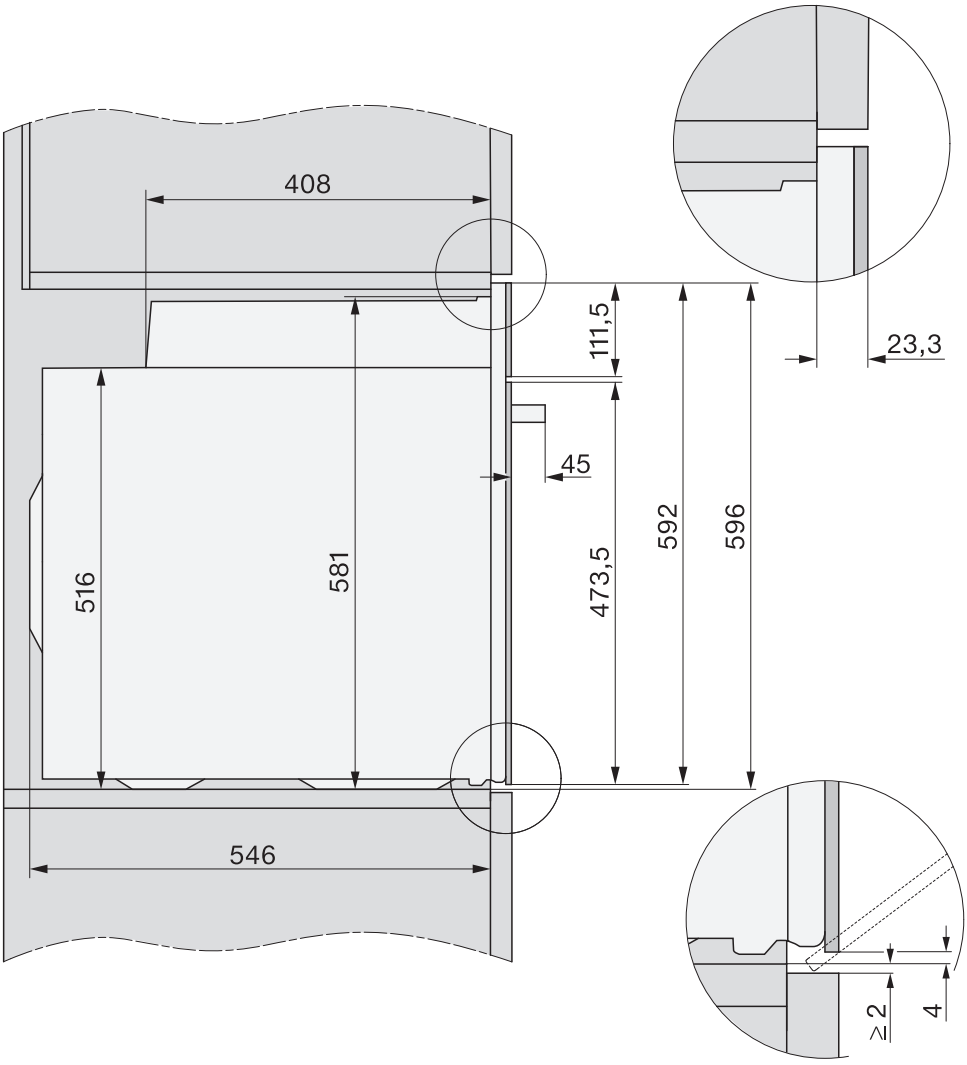
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-60

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

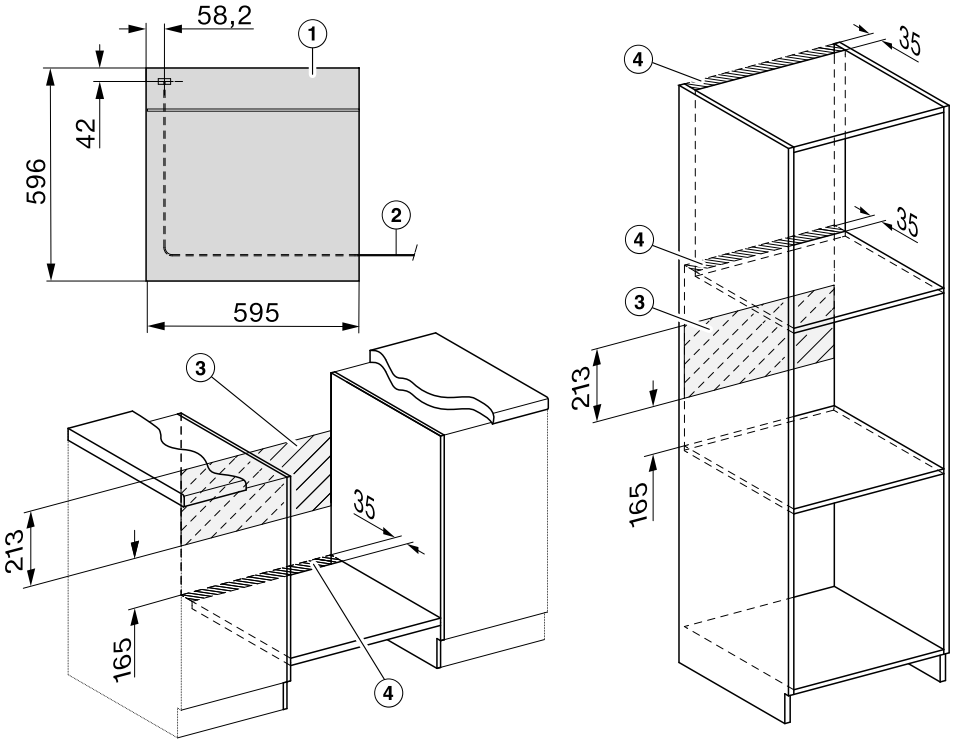


Installazione

Vista laterale H 24xx



Allacciamenti e aerazione H xxxx-60



① Vista frontale

② Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione adeguata, secondo lo schema di allacciamento.

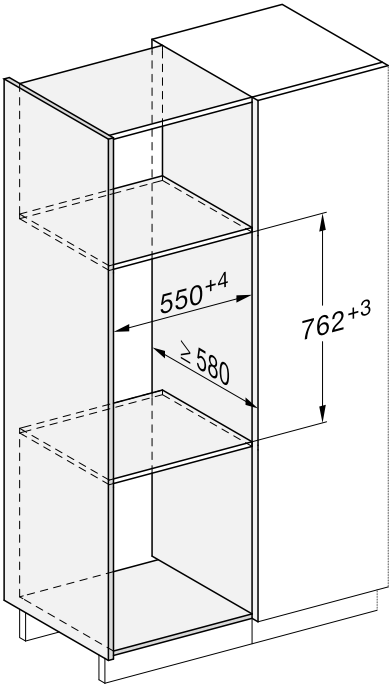
③ Nessun allacciamento in quest'area

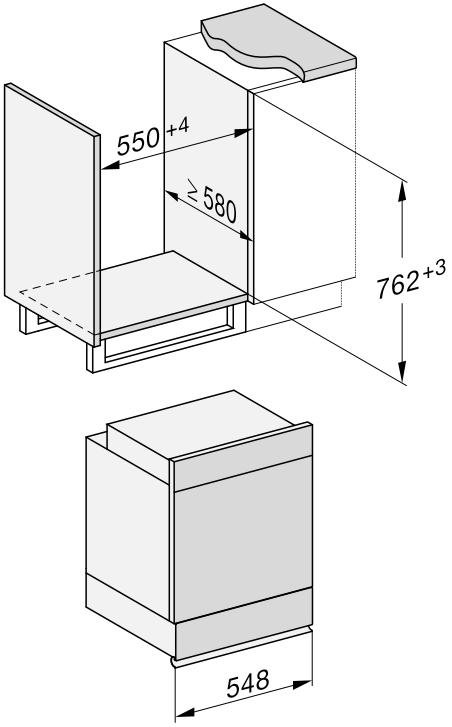
④ Sezione di aerazione min. 150 cm^2

Installazione

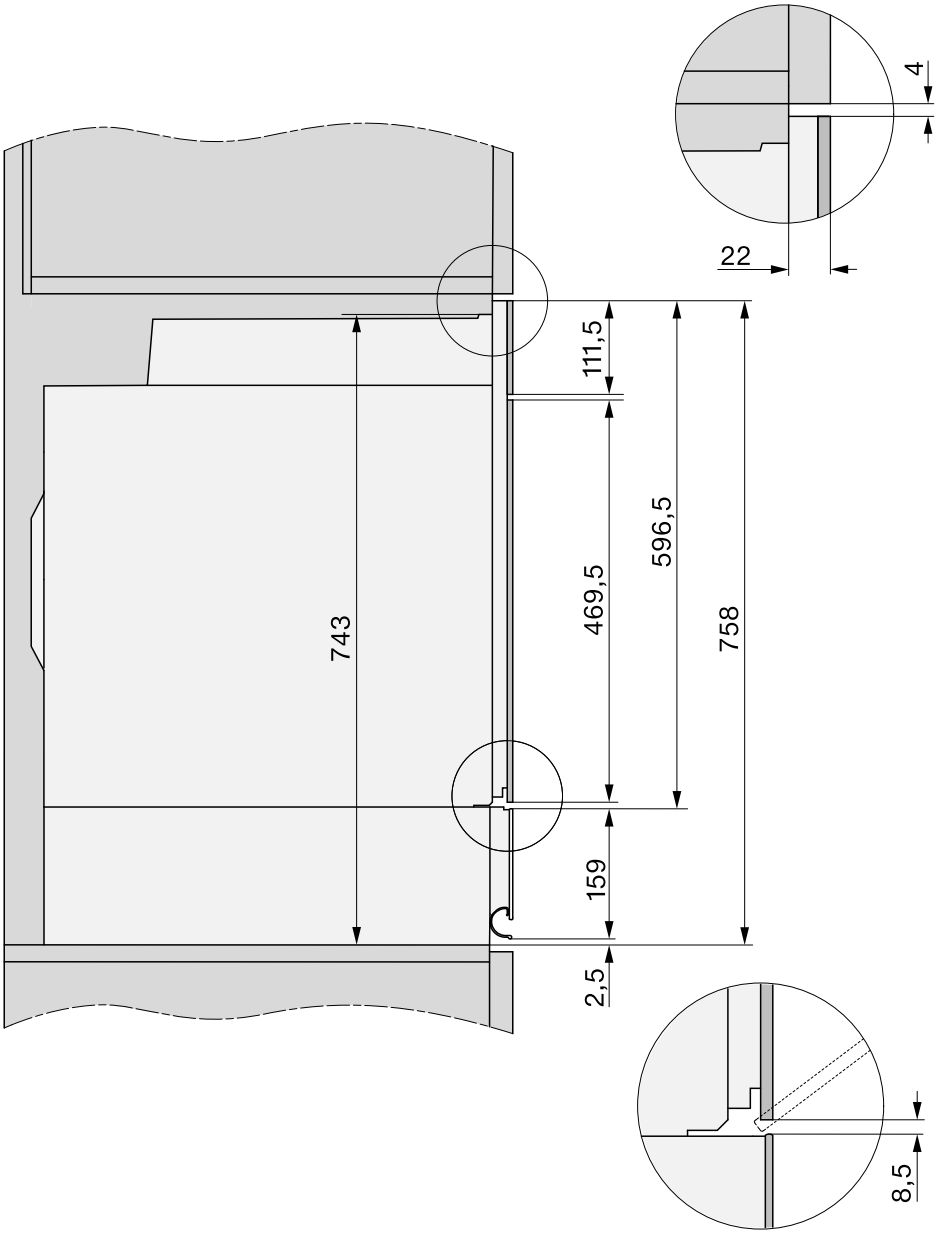
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-55

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



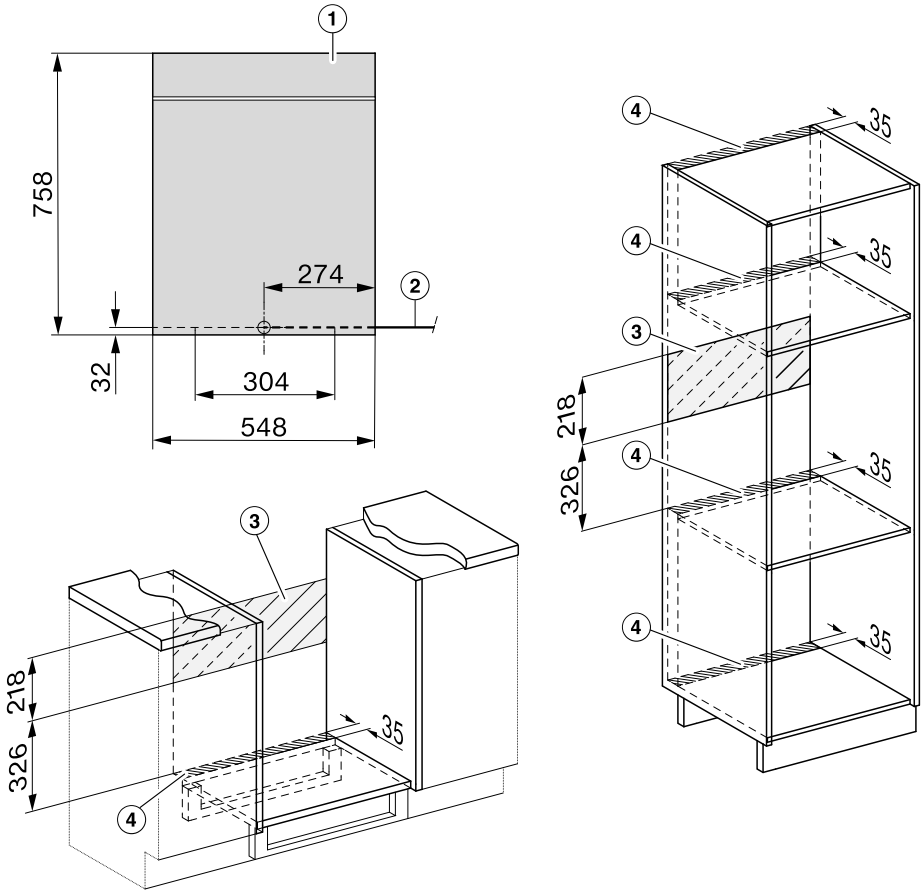


Vista laterale H xxxx-55



Installazione

Allacciamenti e aerazione H xxxx-55



① Vista frontale

② Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione adeguata, secondo lo schema di allacciamento.

③ Nessun allacciamento in quest'area

④ Sezione di aerazione min. 150 cm^2

Incassare la cucina

H xxxx-60

Per questioni di sicurezza, la cucina elettrica deve essere utilizzata solo se incassata.

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

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:
Accertarsi che il piano intermedio su cui si appoggia la cucina elettrica non tocchi la parete posteriore.
I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del vano d'incasso.

Prima dell'incasso

- Accertarsi che la presa della rete elettrica non conduca tensione.
- Attenersi allo schema di allacciamento della cucina elettrica.
- Eliminare l'involucro dell'apparecchio per poter fissare i singoli fili del cavo di collegamento ai morsetti di collegamento.

A tutte le cucine elettriche H 2xxx I combinate con un piano cottura a induzione, è allegato un anello in ferrite. Tirare tutti i singoli fili del cavo di collegamento **eccetto** quelli della messa a terra attraverso l'apertura dell'anello di ferrite, prima di fissare questi singoli fili ai morsetti di collegamento.

- Fissare i singoli cavi ai rispettivi morsetti di collegamento.
- Rimontare l'involucro dell'apparecchio.

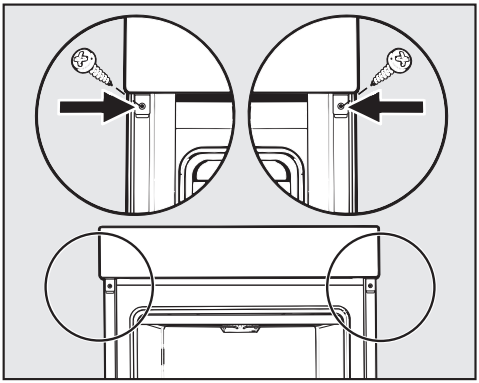
Incassare la cucina elettrica

- Collegare la cucina elettrica alla rete elettrica.
- Sistemare la cucina elettrica davanti al mobile base.
- Inserire la spina del piano cottura integrato nell’accoppiamento della cucina elettrica.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra la cucina elettrica dalla maniglia.
Per trasportare lo sportello utilizzare gli incavi laterali sull’involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell’incasso e di estrarre gli accessori. La cucina elettrica è più leggera se la si spinge nel vano d’incasso e non afferrandola per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Inserire la cucina elettrica nel mobile base e registrarne la posizione.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.



- Fissare la cucina elettrica con le viti fornite alle pareti laterali del vano d'incasso.
- Rimontare lo sportello.

H xxxx-55

⚠ Usare la cucina elettrica solo a montaggio ultimato.

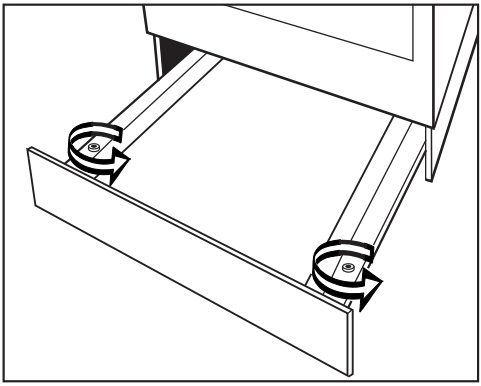
Per funzionare la cucina elettrica ha bisogno di un afflusso di aria fresca sufficiente.
Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga compromesso (ad es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica nel mobile d'incasso).
Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

Prima delle operazioni d'incasso

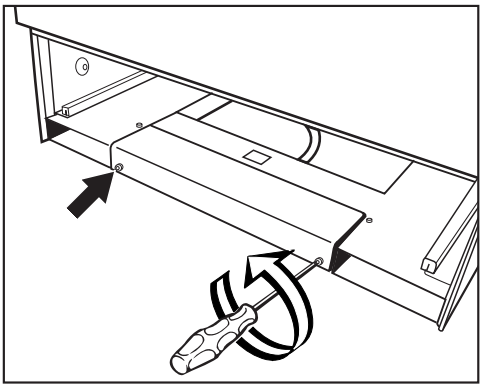
- Accertarsi che la presa sia staccata dal circuito elettrico.
- Attenersi alle indicazioni dello schema di allacciamento sulla cucina elettrica.

Incassare la cucina elettrica

La scatola di giunzione si trova sotto il cassetto per gli accessori

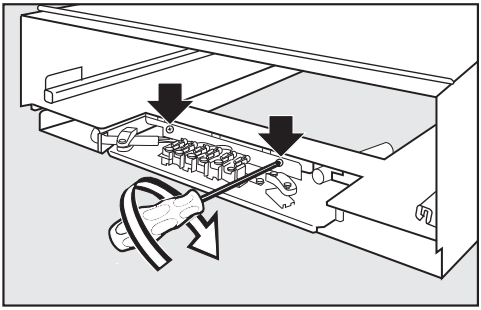


- Smontare il cassetto per gli accessori.

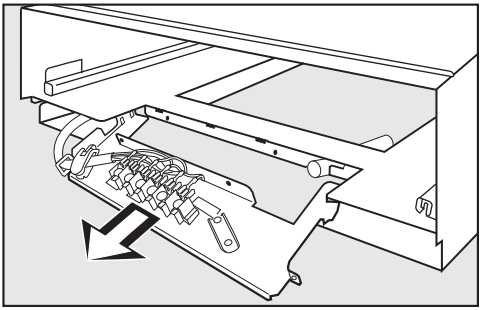


- Togliere il coperchio della scatola di giunzione.

Per facilitare le operazioni di collegamento, la scatola di giunzione può essere estratta in avanti. A tale scopo:



- Svitare le viti di collegamento con l'involucro di metallo.



- Estrarre in avanti la scatola di giunzione.
- Collegare la cucina elettrica alla rete secondo le indicazioni riportate nello schema di allacciamento. Il cavo di collegamento deve essere sistemato correttamente attraverso il passante.
- Far rientrare la scatola di giunzione e fissarla nuovamente con le viti all'involucro.

Verificare che la scatola di giunzione sia fissata bene all'involucro.

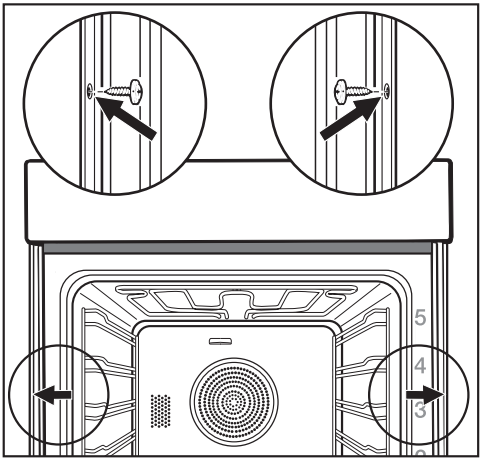
- Fissare il coperchio della scatola di giunzione.
- Rimontare il cassetto per gli accessori.
- Sistemare la cucina elettrica davanti al vano d'incasso.
- Inserire la spina del piano di cottura incassato nel rispettivo giunto della cucina elettrica.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra la cucina elettrica dalla maniglia.
Per afferrarla utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. capitolo “Manutenzione e pulizia – Smontare lo sportello”) ed estrarre gli accessori. La cucina elettrica è quindi più leggera se la si spinge nel mobile d'incasso e non viene afferrata per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Incassare la cucina elettrica nel mobile d'incasso e posizionarla.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.

Per fissare la cucina elettrica nel mobile d'incasso sono in dotazione due paia di viti di diversa lunghezza. Per i modelli Hxx5x-55 utilizzare le viti più corte.



- Fissare la cucina elettrica con le viti in dotazione alle pareti laterali del mobile di incasso.
- Eventualmente rimontare lo sportello (v. capitolo “Manutenzione e pulizia – Montare lo sportello”).

Incassare il forno

H xxxx-60

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

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

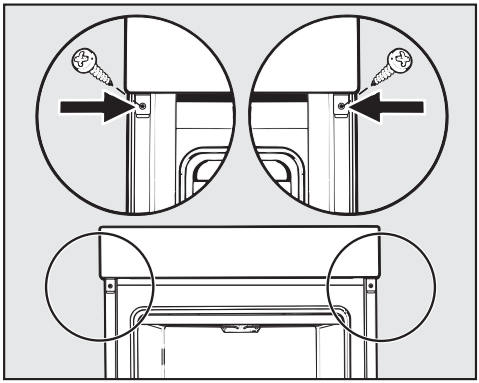
Al momento dell'incasso considerare assolutamente:
Accertarsi che il piano intermedio su cui si appoggia il forno non tocchi la parete posteriore.
I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del vano d'incasso.

- Collegare il forno alla rete elettrica.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia.
Per trasportare lo sportello utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

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

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



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

H xxxx-55

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

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

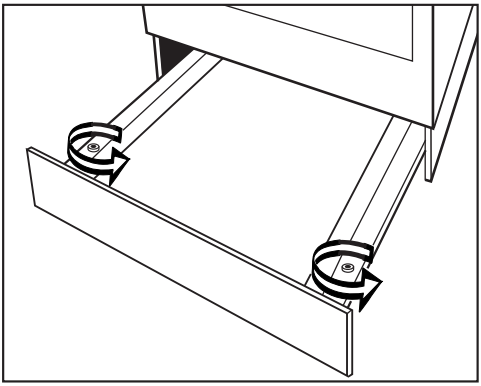
Al momento dell'incasso considerare assolutamente:
Accertarsi che il piano intermedio su cui si appoggia il forno non tocchi la parete posteriore.
I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del vano d'incasso.

Prima dell'incasso

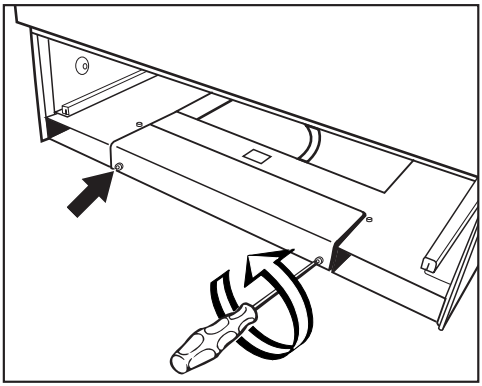
- Accertarsi che la presa della rete elettrica non conduca tensione.

Incassare il forno

La scatola di giunzione si trova sotto il cassetto per gli accessori

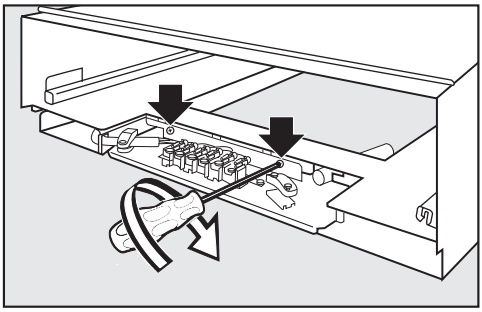


- Smontare il cassetto per gli accessori.

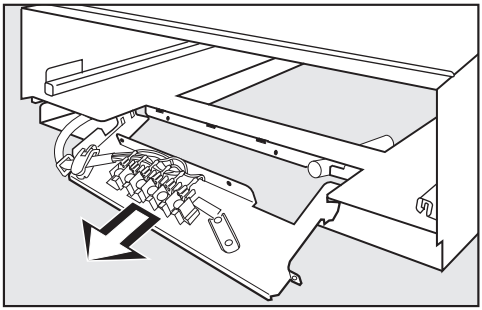


- Togliere il coperchio della scatola di giunzione.

Per allacciare più facilmente l'apparecchio, la scatola di giunzione può essere estratta in avanti. A tal fine:



- Svitare le viti di collegamento con l'involucro di metallo.



- Estrarre in avanti la scatola di giunzione.
- Collegare il forno alla rete elettrica secondo lo schema di allacciamento. Il cavo di collegamento deve essere sistemato correttamente attraverso il passante.
- Far rientrare la scatola di giunzione e fissarla nuovamente con le viti all'involucro.

Verificare che la scatola di giunzione sia fissata bene all'involucro.

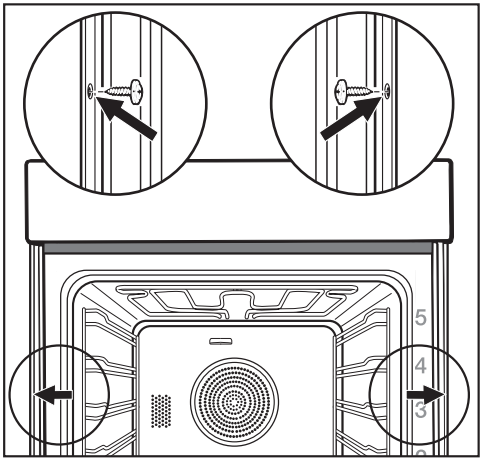
- Fissare il coperchio della scatola di giunzione.
- Rimontare il cassetto per gli accessori.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia.
Per afferrarla utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. cap. "Pulizia e cura – Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno è più leggero se lo si spinge nel vano d'incasso e non afferrandolo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Spingere il forno nel vano d'incasso e registrarne la posizione.
- Aprire lo sportello se non è stato tolto precedentemente.

Per fissare il forno nel vano d'incasso sono in dotazione due paia di viti di diversa lunghezza. Per i modelli H xx5x-55 utilizzare le viti più corte.



- Fissare il forno con le viti in dotazione alle pareti laterali del vano d'incasso.
- Rimontare lo sportello (v. capitolo "Pulizia e cura – Montare lo sportello").

Allacciamento elettrico

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

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

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

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

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

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

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

In caso di domande a Miele indicare sempre:

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

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

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

Premesse per l'installazione

In base alla norma 47.330 relativa alle installazioni a bassa tensione, la cucina elettrica/il forno dovranno essere installati conformemente alle istruzioni di montaggio.

Le parti che si trovano nello spazio sottostante le zone di cottura devono essere di materiale non infiammabile oppure trovarsi a una distanza minima di 10 cm dal bordo inferiore delle zone di cottura.

Le superfici laterali e superiori sopra il piano di cottura devono essere rivestite di materiale ignifugo, conformemente alle disposizioni cantonali e della direzione dei vigili del fuoco.

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

Cucina elettrica

Il cavo di allacciamento non è in dotazione.

La cucina elettrica deve essere collegata alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione adeguata, secondo lo schema di allacciamento.

Potenza massima assorbita: v. targhetta di matricola.

Piani di cottura combinabili

Le cucine elettriche Miele possono venire combinate solo coi piani di cottura indicati.

Per le diverse possibilità di combinazione informarsi presso il concessionario o il servizio assistenza Miele.

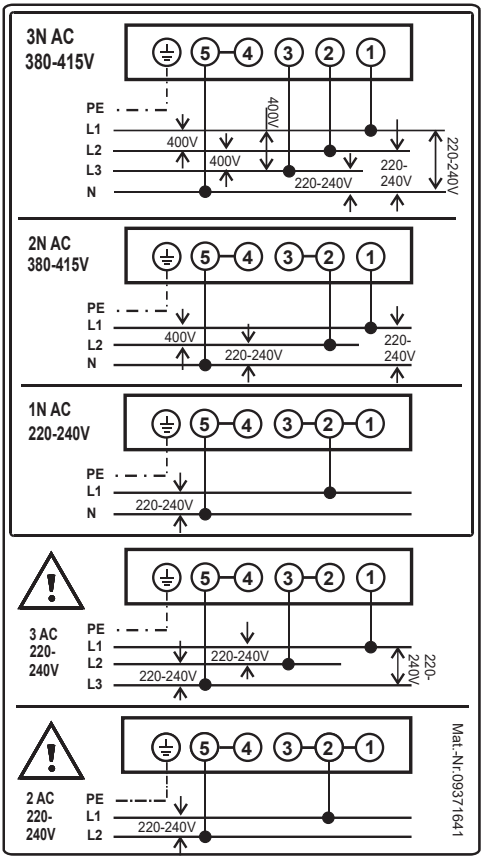
Forno

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

Potenza assorbita massima: v. targhetta dati.

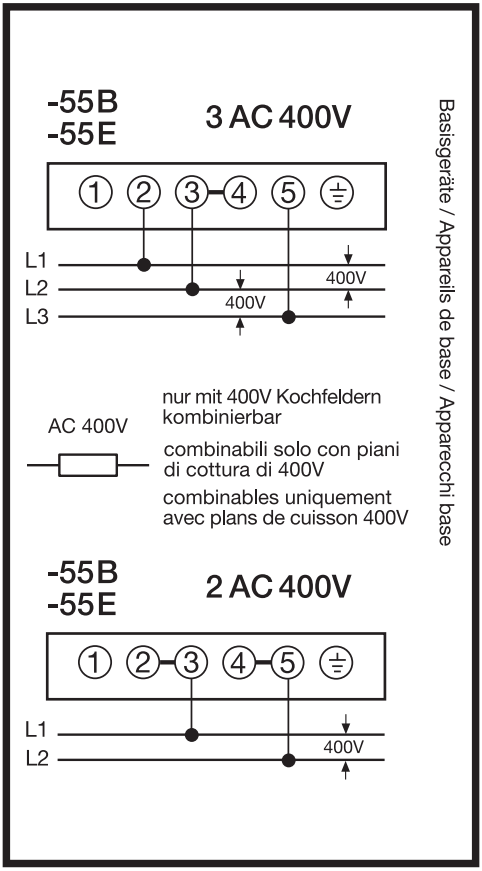
Schema di allacciamento

-60 E/-60 I, 230 V

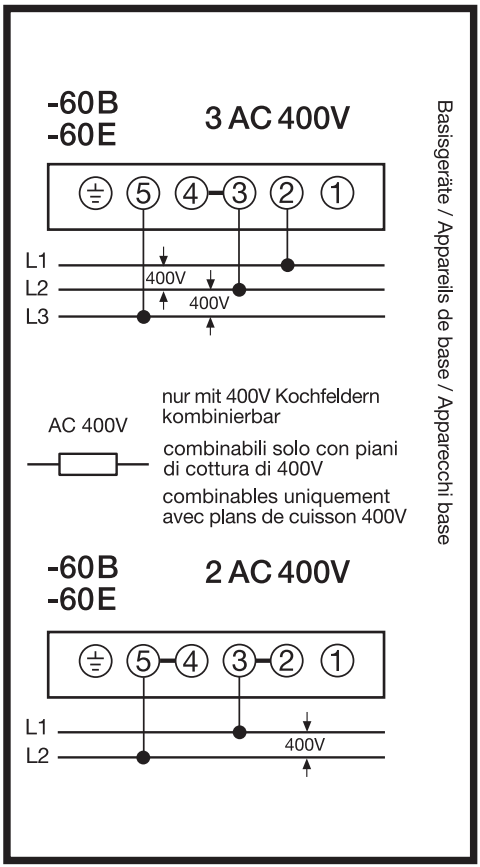


Installazione

-55 E/-55 B, 400 V



-60 E/-60 B, 400 V



Pietanze test conformi a EN 60350-1

Pietanze test (accessori)		[°C]	5 1 6 +HFC	-HFC	[min]
Small Cake (1 placca standard[1])		150	1[7]	2	30–40
		160[4]	2[7]	3	20–30
		180	1[7]	2	25–35
Small Cake (2 placche standard[1])		150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Biscotti di pasta frolla (1 placca standard[1])		140	1	2	35–45
		160[4]	2	3	25–35
Biscotti di pasta frolla (2 placche standard[1])		140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Apple Pie (griglia[1], tortiera apribile[2], ∅ 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Pan di Spagna leggero (griglia[1], tortiera apribile[2], ∅ 26 cm)		180[4]	1	2	20–30
	[3]	150–170[4]	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Toast (griglia[1])		250	–	3	6–9
Burger (griglia[1] sul ripiano 4 e placca universale[1] al ripiano 1)		280[5]	–	4	15–25[10]

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano (+HFC: con guide completamente estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide completamente estraibili FlexiClip HFC 70-C), Durata di cottura, Aria calda più, Calore superiore e inf., Aria calda Eco, Grill grande

1 Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele.

2 Utilizzare una tortiera apribile opaca e scura.
Disporre la tortiera apribile al centro della griglia.

3 In generale, si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare la pietanza appena trascorsa la minore durata di cottura indicata.

4 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

5 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

6 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).

7 Se si dispone di più paia di guide estraibili FlexiClip, montarne solo un paio.

8 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore. Se si dispone di più paia di guide estraibili FlexiClip, montarne solo un paio.

9 Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

10 Girare la pietanza possibilmente a metà durata di cottura.

Dati per gli istituti di controllo

Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1

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

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la rilevazione, osservare le seguenti indicazioni:

- La misurazione avviene nella modalità Aria calda Eco .
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari.
  Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili, come le guide estraibili FlexiClip, o i componenti con rivestimento catalitico, come le pareti laterali o la lamiera superiore.
- Una premessa importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante il test.
  A seconda degli elementi di misurazione impiegati, la tenuta ermetica della guarnizione sportello può esserne più o meno condizionata. Questo potrebbe avere un effetto negativo sul risultato della misurazione.
  Tale carenza può essere compensata tenendo premuto lo sportello. A determinate condizioni sfavorevoli, possono rivelarsi utili anche idonei mezzi tecnici. Questa carenza non si verifica nel normale uso pratico.

Scheda per forni a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	H 2456-60 B, H 2456-60 E, H 2456-60 I, H 2456-55 B, H 2456-55 E
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI_{cavity})	81,7
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,05 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	H 2xxx-60: 42,0 kg H 2xxx-55: 51,3 kg

Potenza assorbita in modo spento, visualizzazione dell'ora off	max. 0,3 W
Potenza assorbita in modo spento, visualizzazione dell'ora on	max. 0,8 W
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo spento	20 min

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

Miele

H 2456-60 B, H 2456-60 E, H 2456-60 I, H 2456-55 B,
H 2456-55 E

it-CH

M.-Nr. 12 873 490 / 01 / 002