


## Istruzioni d'uso e di montaggio Forno con microonde



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

# Indice

---


<b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	<b>6</b>
<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	<b>16</b>
<b>Panoramica</b> .....	<b>17</b>
<b>Dispositivi di comando</b> .....	<b>18</b>
Tasto On/Off .....	19
Sensore di prossimità .....	19
Sensori .....	20
Display touch .....	22
Simboli .....	23
<b>Norme operative</b> .....	<b>24</b>
Selezionare la voce menù.....	24
Sfogliare .....	24
Uscire dal menù.....	24
Modificare il valore o l'impostazione.....	24
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione.....	24
Immettere le cifre con il rullo numerico.....	24
Immettere cifre con il tastierino numerico.....	24
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti .....	24
Immettere lettere .....	25
Visualizzare il menù contesto .....	25
Spostare le immissioni .....	25
Visualizzare il menù a tendina.....	25
Visualizzare Aiuto .....	25
Attivare MobileStart.....	25
<b>Dotazione</b> .....	<b>26</b>
Targhetta dati .....	26
Contenuto della fornitura .....	26
Accessori in dotazione e acquistabili .....	26
Dispositivi di sicurezza .....	30
Superfici trattate con PerfectClean .....	30
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>31</b>
Miele@home .....	31
Impostazioni base .....	32
Riscaldare il forno per la prima volta.....	33
<b>Impostazioni</b> .....	<b>34</b>
Le diverse impostazioni .....	34
Accedere al menù "Impostazioni" .....	37
Lingua  .....	37
Orologio .....	37
Data .....	37
Illuminazione .....	38
Schermata di avvio.....	38
Display .....	38

Volume .....	38
Unità di misura.....	39
Quick-MO.....	39
Popcorn.....	39
Booster .....	39
Temperature proposte .....	40
Potenze proposte .....	40
Funzion. ventola prolungata.....	40
Sensore di avvicinamento .....	40
Sicurezza.....	41
Riconoscimento frontale mobile .....	42
Miele@home .....	42
Eeguire Scan & Connect .....	43
Comando remoto .....	43
Attivare MobileStart.....	43
SuperVision .....	43
RemoteUpdate .....	44
Versione software.....	45
Informazioni legali .....	45
Concessionario .....	45
Impostazioni di serie.....	45
Ore di esercizio complessive .....	45
<b>Allarme + timer .....</b>	<b>46</b>
Utilizzare la funzione Allarme.....	46
Utilizzare la funzione Timer .....	47
<b>Menù principale e menù secondari.....</b>	<b>48</b>
<b>Modalità microonde .....</b>	<b>50</b>
Funzionamento .....	50
Scelta delle stoviglie .....	50
Stoviglie idonee.....	51
Stoviglie non adatte.....	52
Test recipiente di cottura .....	53
Copripiatto.....	54
<b>Uso .....</b>	<b>55</b>
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura .....	55
Modificare la temperatura e la temperatura nucleo .....	55
Modificare la potenza microonde.....	56
Impostare le durate di cottura .....	56
Modificare le durate di cottura impostate .....	56
Cancellare le durate di cottura impostate.....	57
Interrompere il procedimento di cottura nella modalità .....	57
Interrompere il procedimento di cottura.....	57

# Indice

---

Preriscaldare il vano cottura .....	57
Booster.....	58
Preriscaldare.....	58
Crisp function.....	59
Cambiare modalità di cottura .....	59
<b>Quick-MO e Popcorn</b> .....	<b>60</b>
<b>Programmi automatici</b> .....	<b>61</b>
Categorie .....	61
Utilizzare i programmi automatici .....	61
Informazioni per l'uso .....	61
Ricerca .....	62
<b>Usi speciali</b> .....	<b>63</b>
Scongelare.....	63
Essiccare.....	66
Riscaldare .....	67
Riscaldare stoviglie.....	70
Far lievitare la pasta .....	70
Mantenere al caldo .....	70
Cottura a bassa temperatura.....	71
Cuocere.....	73
Sterilizzare .....	75
Prodotti surgelati/piatti pronti .....	77
<b>MyMiele</b> .....	<b>78</b>
<b>Programmi individuali</b> .....	<b>79</b>
<b>Cuocere</b> .....	<b>82</b>
Suggerimenti per la cottura al forno .....	82
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	82
Indicazioni relative alle modalità .....	82
<b>Arrostire</b> .....	<b>84</b>
Consigli per arrostire le pietanze.....	84
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	84
Indicazioni relative alle modalità .....	85
Sonda termometrica .....	86
<b>Grigliare</b> .....	<b>89</b>
Consigli per grigliare.....	89
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	89
Indicazioni relative alle modalità .....	90
<b>Pulizia e cura</b> .....	<b>91</b>
Detergenti non idonei .....	91
Rimuovere lo sporco normale.....	92
Rimuovere lo sporco ostinato.....	93
Abbassare il corpo termico superiore/grill.....	94
<b>Cosa fare se ...</b> .....	<b>95</b>

<b>Assistenza tecnica</b> .....	<b>101</b>
Contatti in caso di guasti.....	101
Garanzia .....	101
<b>Installazione</b> .....	<b>102</b>
Dimensioni incasso .....	102
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base .....	102
Vista laterale .....	103
Allacciamenti e aerazione .....	104
Incassare il forno .....	105
Allacciamento elettrico.....	106
Premesse per l'installazione .....	106
Forno con microonde .....	106
Schema di allacciamento.....	107
<b>Tabelle di cottura</b> .....	<b>108</b>
Impasto soffice .....	108
Impasto per torte .....	109
Impasto al lievito .....	110
Impasto con olio/ricotta.....	110
Impasto per pan di Spagna .....	111
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe.....	111
Sfizioosità salate .....	112
Manzo .....	113
Vitello .....	114
Maiale.....	115
Agnello, selvaggina.....	116
Pollame, pesce.....	117
<b>Dati per gli istituti di controllo</b> .....	<b>118</b>
Pietanze test conformi a EN 60350-1 .....	118
Pietanze test secondo EN 60705 (modalità cottura Microonde  ) .....	119
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>120</b>
Dichiarazione di conformità .....	120
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione .....	120
Diritti d'autore e licenze .....	121

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

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

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

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

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

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

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

### Uso corretto

- ▶ Il forno è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Questo forno non è destinato per essere usato all'aperto.
- ▶ Il forno deve essere utilizzato sempre e solo nei limiti del normale uso domestico, per scongelare, riscaldare, cuocere, arrostitire, grigliare e preparare gli alimenti per la conservazione. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- ▶ Pericolo di incendio a causa di materiali infiammabili. Se il forno viene usato per essiccare materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo essi si seccano a tal punto da potersi autoincendiare. Non utilizzare mai questo forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza/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.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► 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. È necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico specializzato autorizzato da Miele o dall'assistenza tecnica Miele.

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

### **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 lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire ai bambini di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Sfiorando il sensore , lo sportello si apre completamente in automatico. In tal caso lo sportello potrebbe ad es. sbattere contro bambini piccoli o animali.

Aperto lo sportello con comando da remoto tramite un assistente vocale, il forno emette un segnale se i segnali acustici sono attivati. Quando si apre lo sportello, accertarsi sempre che non vi siano persone od oggetti nell'area di apertura. Lasciare in ogni caso i segnali acustici attivati.

### Sicurezza tecnica

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

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

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

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

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

► La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno 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.



## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ 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.
- ▶ Se eventuali riparazioni del forno non vengono eseguite da un'assistenza tecnica autorizzata da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo con pezzi di ricambio originali, Miele garantisce di poter soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- ▶ Nel caso di un forno senza cavo di alimentazione, deve essere installato un cavo di alimentazione speciale dall'assistenza tecnica autorizzata Miele (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo dall'assistenza tecnica autorizzata Miele con un cavo di alimentazione speciale (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- ▶ Per eseguire lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione staccare il forno dalla rete elettrica. 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.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (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.

► 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.


## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Tenere conto che le durate nel corso della cottura, del riscaldamento o dello scongelamento in una modalità con le microonde spesso sono notevolmente più brevi rispetto alle durate di una modalità senza le microonde. La durata eccessiva dei procedimenti può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza. Se si utilizzano le modalità Grill rispettare le durate di cottura consigliate. Non utilizzare la modalità Microonde (MO)  per essiccare per es. fiori, erbe, pane o panini. Non utilizzare mai le modalità Grill per essiccare fiori o erbe. Usare le modalità Aria calda più  o Calore superiore e inferiore  e sorvegliare assolutamente i processi!
- ▶ 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 forno può danneggiarsi a causa della formazione di una colonna di calore.  
Non rivestire mai il fondo del vano cottura, per es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno.  
Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente le modalità Aria calda più  o Eco-aria calda  senza la funzione Booster.
- ▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.




## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.
- ▶ Il forno non è adatto per pulire o disinfettare oggetti poiché in questo caso si produrrebbero temperature elevate. È possibile ustionarsi estraendo gli oggetti.
- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti e che sia anche sufficientemente alta. Girare gli alimenti o mescolarli affinché si riscaldino in modo uniforme e rispettare i tempi di compensazione indicati per il riscaldamento, lo scongelamento e la cottura. Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nell'alimento.
- ▶ Durante la cottura, soprattutto nel corso del successivo riscaldamento di liquidi nella modalità Microonde (MO) , è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente. Questo ritardo nella formazione delle bollicine può causare un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione, cosicché quando si estrae il recipiente ci si può bruciare con il liquido caldo. In determinate circostanze la pressione può essere così forte che lo sportello si apre da sé. Mescolare il liquido prima del riscaldamento o della cottura. Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.
- ▶ Pericolo di ferimento a causa degli alimenti caldi. Quando si riscaldano gli alimenti, si genera calore direttamente negli stessi, mentre le stoviglie rimangono un po' più fredde (eccezione: terracotta). Le stoviglie si riscaldano solo per la trasmissione di calore degli alimenti. Dopo aver estratto gli alimenti dal vano cottura verificare che sia stata raggiunta la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanza sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa della sovrappressione in contenitori o bottiglie chiusi. Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai alimenti o liquidi in recipienti chiusi oppure bottiglie. Prima aprire i contenitori e togliere sempre il tappo e la tettarella dei biberon.
- ▶ Se si riscaldano uova senza guscio, il tuorlo può saltare fuori a una pressione elevata al termine della cottura. Bucherellare la pelle del tuorlo più volte.
- ▶ Se si riscaldano nel forno uova con il guscio, queste possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano cottura. Cuocere le uova con il guscio solo nelle apposite stoviglie. Non riscaldare uova sode con la modalità Microonde (MO) .
- ▶ Se si riscaldano o si cuociono alimenti con pelle o buccia resistente come pomodori, würstel, patate, melanzane possono scoppiare. Punzecchiare quindi più volte o incidere la superficie di questi alimenti per far fuoriuscire il vapore che si genera durante la cottura.
- ▶ I termometri al mercurio o contenenti liquido non sono adatti per le alte temperature e si rompono facilmente. Per misurare la temperatura delle pietanze utilizzare solo la sonda termometrica fornita da Miele.
- ▶ Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche se dopo averli riscaldati nel forno sono già stati estratti. Non riscaldare questo tipo di oggetti nell'apparecchio.
- ▶ Non sono adatti stoviglie e coperchi con maniglie o manopole cavi in cui potrebbe ristagnare umidità. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: se le cavità sono sufficientemente aerate). Nella modalità Microonde (MO)  non utilizzare stoviglie con maniglie o manopole cave.
- ▶ Le stoviglie in plastica non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno con la modalità Microonde (MO)  e con le modalità combinate alle microonde. Non utilizzare contenitori in metallo, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, fondine con bordo orlato, stoviglie in plastica non termoresistente, stoviglie in legno, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno, coppe in plastica con coperchio in alluminio non completamente rimosso (v. capitolo “Modalità microonde”, voce “Scelta delle stoviglie”).

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze


---




► Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Con le modalità senza microonde utilizzare solo stoviglie in plastica adatte all'uso nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.

► Pericolo di incendio a causa di contenitori in materiale infiammabile. I contenitori monouso in plastica devono possedere le proprietà riportate al capitolo “Modalità microonde”, voce “Scelta delle stoviglie”.

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

► Le confezioni per mantenere al caldo le pietanze sono composte tra l'altro da una sottile pellicola in alluminio. La carta che avvolge la pellicola in alluminio può riscaldarsi al punto da bruciarsi. Nelle modalità combinate alle microonde non riscaldare mai pietanze in confezioni adatte per mantenere il calore come ad es. i sacchetti per pollo arrosto.

► Il forno si può danneggiare se lo si utilizza *senza* pietanze o con un carico errato nella modalità Microonde (MO)  o nelle modalità con le microonde.

Utilizzare **sempre** la leccarda in vetro nella modalità Microonde (MO) , anche come base di appoggio per stampi più piccoli. Non utilizzare le modalità con le microonde per preriscaldare le stoviglie o per essiccare erbe. Utilizzare invece le modalità Aria calda più  o Calore superiore e inferiore .

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Per superfici in acciaio inox:

- ▶ Le superfici in acciaio inox potrebbero danneggiarsi con il collante e perdere l'effetto protettivo antisporcio. 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.
  - ▶ Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi. Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
  - ▶ Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.
  - ▶ Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (ad es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno e l'ambiente circostante.
- I danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

### Accessori

- ▶ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del forno.
- ▶ Utilizzare solo la sonda termometrica fornita da Miele. Se la sonda dovesse essere difettosa, sostituirla con una sonda originale Miele.
- ▶ La plastica della sonda termometrica può fondere a temperature molto alte. Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill. Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

### Smaltimento dell'imballaggio

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

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

### Smaltimento del vecchio apparecchio

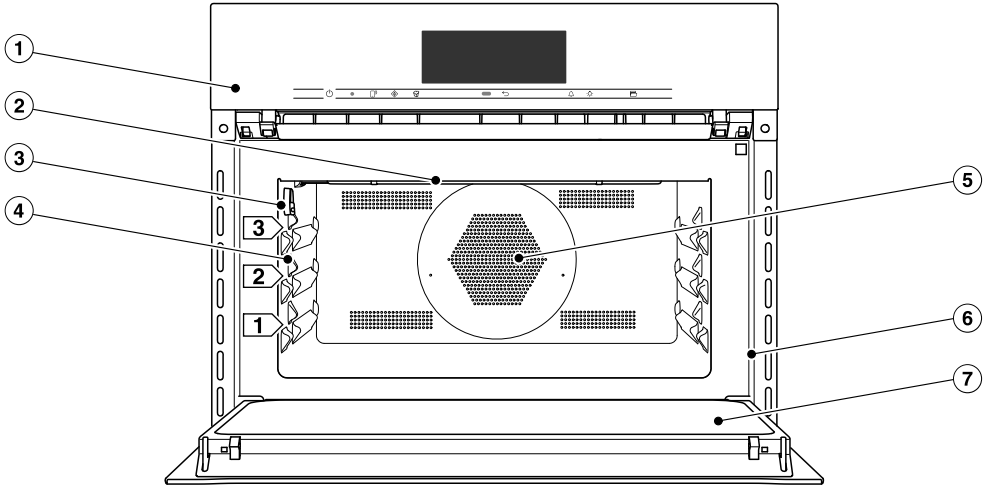
Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare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



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

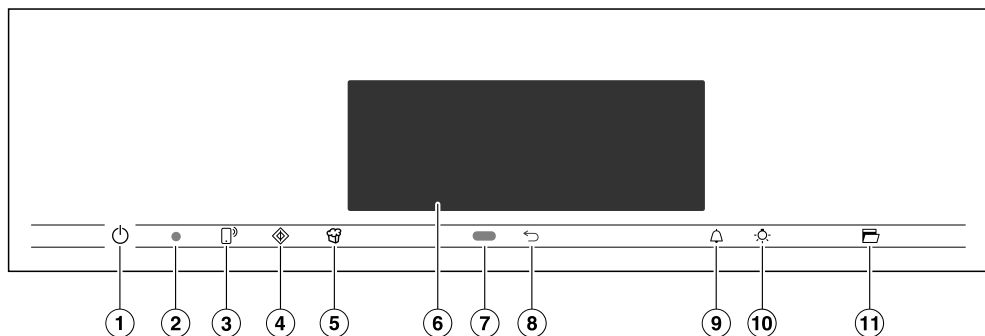










Forno




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

## Dispositivi di comando




- ① Tasto On/Off  nell'incavo  
Per accendere e spegnere il forno
- ② Interfaccia ottica  
(solo per l'assistenza tecnica Miele)
- ③ Sensore   
Per comandare il forno tramite dispositivi mobili
- ④ Sensore   
Per avviare la funzione Quick-MO
- ⑤ Sensore   
Per avviare la funzione Popcorn
- ⑥ Display touch  
Per visualizzare le informazioni e per l'uso
- ⑦ Sensore di prossimità  
Per accendere l'illuminazione del vano cottura e del display e per confermare i segnali acustici quando ci si avvicina
- ⑧ Sensore   
Per tornare indietro di fase in fase
- ⑨ Sensore   
Per impostare il timer o gli allarmi
- ⑩ Sensore   
Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura
- ⑪ Sensore   
Per aprire lo sportello

### Tasto On/Off

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

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

### Sensore di prossimità

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





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

# Dispositivi di comando




## Sensori

I sensori reagiscono al contatto. A ogni sfioramento è associato un segnale acustico. Questo segnale acustico può essere disattivato selezionando l'impostazione Volume | Acustica tasti | Off.

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

Sensore	Funzione
	<p>Se si desidera gestire un forno tramite un dispositivo mobile, occorre disporre del sistema Miele@home, attivare l'impostazione Comando remoto e toccare il sensore. Infine si accende il sensore e la funzione MobileStart è disponibile.</p> <p>Finché il sensore è acceso, è possibile gestire il forno tramite il dispositivo mobile (v. capitolo "Impostazioni", voce "Miele@home").</p>
	<p>Con questo sensore si avvia la funzione Quick-MO. Il procedimento di cottura si svolge alla massima potenza delle microonde (1'000 W) e con una durata di cottura di 1 minuto (v. capitolo "Quick-MO"). Sfiando più volte il sensore è possibile aumentare la durata di cottura a scatti.</p> <p>Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso nessun altro procedimento di cottura.</p>
	<p>Con questo sensore si avvia la funzione Popcorn. Il procedimento di cottura si svolge a 850 W e con una durata di cottura di 2:50 minuti (v. capitolo "Popcorn").</p> <p>Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso nessun altro procedimento di cottura.</p>
	<p>A seconda del menù in cui ci si trova si accede al menù precedente oppure si torna al menù principale.</p>

## Dispositivi di comando

Sensore	Funzione
	Se nel display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura, con questo sensore è possibile in qualsiasi momento impostare il timer (ad es. per la cottura delle uova) oppure un allarme (un'ora precisa) (v. capitolo "Allarme e timer").
	Selezionando questo sensore è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura. A seconda dell'impostazione selezionata, l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa o spenta.
	Con il sensore lo sportello si apre in automatico. Per chiuderlo premere lo sportello con la mano oppure con una presina contro il telaio frontale finché si incastra.

# Dispositivi di comando

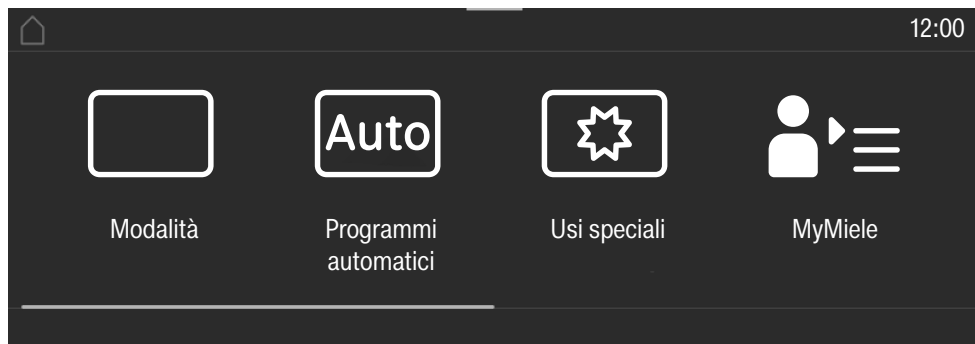
## Display touch

La superficie delicata del display touch si può graffiare a causa di oggetti appuntiti o taglienti, ad es. una matita.


Sfiorare il display touch solo con le dita.

Accertarsi che dietro il display touch non penetri acqua.

Il display touch è suddiviso in diverse aree.



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

Sfiorando un nome del menù nell'intestazione, l'indicazione passa al rispettivo menù. Per passare alla schermata di avvio sfiorare .

L'ora viene visualizzata a destra nell'intestazione. È possibile impostare l'ora sfiorandola.

Possono inoltre comparire altri simboli, ad es. SuperVision .










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

Al **centro** compare il menù attuale con le rispettive voci. Sfiorando il display si possono sfogliare le pagine verso destra o verso sinistra. Sfiorando una voce del menù la si seleziona (v. capitolo "Norme operative").

In **basso** compaiono a seconda del menù diversi campi per il comando, come ad es. Timer, Salva o OK.

## Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

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

# Norme operative

---

Si comanda il forno con il display touch sfiorando la voce menù desiderata.

Sfiorando una delle opzioni possibili, i caratteri corrispondenti (parola e/o simbolo) si colorano di **arancione**.

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

## Selezionare la voce menù

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



## Sfogliare

Si può sfogliare verso sinistra o verso destra.

- Sfiorare lo schermo. Appoggiare il dito sul display touch e muoverlo nella direzione desiderata.

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

## Uscire dal menù

- Sfiorare il sensore  o sfiorare il simbolo ... I nel percorso del menù.
- Sfiorare il simbolo  per passare alla schermata iniziale.

Tutte le scelte effettuate, che non sono state confermate con *OK*, non vengono memorizzate.

## Modificare il valore o l'impostazione

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

L'impostazione attuale è evidenziata in arancione.

- Sfiorare l'impostazione desiderata.

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

### Immettere le cifre con il rullo numerico

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

La cifra modificata viene memorizzata.

### Immettere cifre con il tastierino numerico

- Toccare il valore che si trova al centro del rullo numerico.

Appare il tastierino numerico.

- Premere le cifre desiderate.


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

Con la freccia si cancella l'ultima cifra immessa.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene memorizzata.

### Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

Alcune impostazioni sono rappresentate da una barra a segmenti .

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

Se non è indicato alcun segmento o è indicato un solo segmento, viene selezionato il valore minimo o l'impostazione viene disattivata (ad es. i segnali acustici).

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

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



## Immettere lettere

Immettere le lettere servendosi della tastiera sul display. Scegliere nomi brevi e concisi.

- Sfiurare la lettera o il carattere desiderato.

**Consiglio:** Con il carattere ] è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi.

- Sfiurare Salva.

Il nome viene memorizzato.

## Visualizzare il menù contesto

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


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

## Spostare le immissioni

È possibile modificare la sequenza dei programmi personalizzati o delle immissioni sotto MyMiele.

- Sfiurare ad es. un programma personalizzato finché compare il menù contesto.
- Selezionare Ritardare.
- Appoggiare il dito sul campo contrassegnato e spostarlo sulla posizione desiderata.

## Visualizzare il menù a tendina

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


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


## Visualizzare Aiuto

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


- Sfiurare Aiuto per visualizzare le avvertenze con immagini e testo.
- Sfiurare Chiudere per tornare al menù precedente.

## Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.

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

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

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

## Dotazione

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

### Targhetta dati

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

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

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

### Contenuto della fornitura

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

### Accessori in dotazione e acquistabili

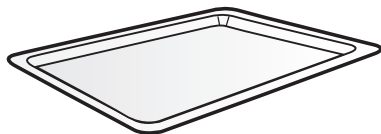
In generale il forno è dotato di leccarda in vetro, griglia e sonda termometrica.

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

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

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


### Leccarda in vetro



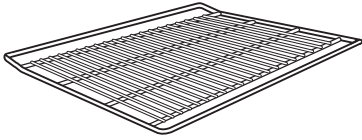
La leccarda in vetro è adatta a ogni modalità di cottura.


La leccarda può danneggiarsi se si verificano grandi sbalzi di temperatura.

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

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

## Griglia con dispositivo di arresto




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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Durante i procedimenti di cottura la griglia diventa molto calda.

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

Forno e griglia possono danneggiarsi a causa di possibili scintille.

Non utilizzare la griglia per procedimenti di cottura con la modalità Microonde (MO) .

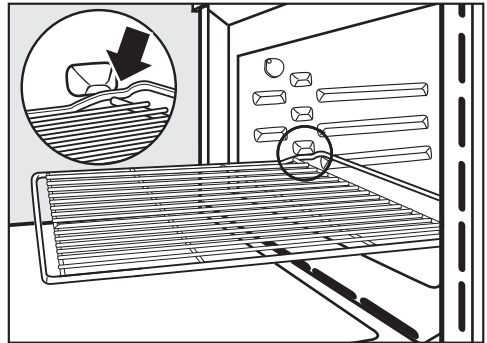
Non appoggiare la griglia sulla base del vano cottura bensì inserirla in un ripiano.

## Utilizzare la griglia

La griglia è dotata di un dispositivo di arresto per evitare che esca completamente dai supporti se si estrae solo in parte.

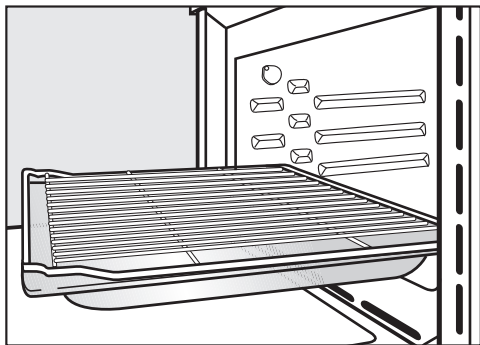
Se si introduce la griglia in modo non corretto, non è garantito il funzionamento corretto del dispositivo di arresto.

Al momento di sistemare la griglia sul ripiano, accertarsi che il dispositivo di arresto si trovi **posteriormente**.



- Al momento dell'estrazione, non appena la griglia viene bloccata dal dispositivo di arresto, sollevarne leggermente la parte anteriore.






## Dotazione



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

### Teglie rotonde

Gli stampi rotondi possono danneggiarsi a causa delle microonde.

Non utilizzare gli stampi rotondi con le modalità Microonde (MO) , MO + arrost. automatico , MO + aria calda più , MO + grill  o MO + grill ventilato .



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

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

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

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

## Pietra da forno e pizza gourmet HBS 70

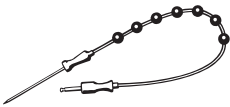


Con la pietra da forno e pizza gourmet si ottengono risultati ottimali per i cibi che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.

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

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

## Sonda termometrica



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

## Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

La casseruola Gourmet e il coperchio possono rovinarsi a causa delle microonde. Il metallo riflette le microonde per cui si possono generare scintille e le microonde non vengono assorbite.

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

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

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

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

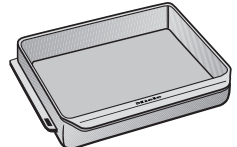
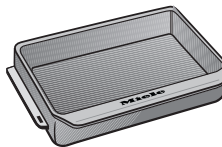
Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

**Profondità: 22 cm**

**Profondità: 35 cm\***

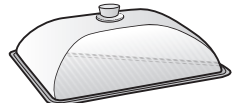
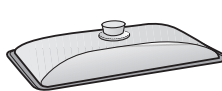
HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35



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


# Dotazione

---

## Accessori per la pulizia e la cura

- Leva di apertura  
Con la leva di apertura è possibile sollevare lo sportello in caso di interruzione della corrente elettrica. Inserire la leva sul bordo esterno dello sportello dall'alto obliquamente nella fessura tra il pannello comandi e lo sportello.
- Straccio multiuso in microfibre Miele
- Prodotto Miele per pulire il forno

## Dispositivi di sicurezza

- **Dispositivo di blocco accensione**   
(v. capitolo “Impostazioni”, voce “Sicurezza”).
- **Blocco tasti**  
(v. capitolo “Impostazioni”, voce “Sicurezza”).
- **Ventilatore di raffreddamento**  
(v. capitolo “Impostazioni”, voce “Ventilatore di raffreddamento prolungato”).
- **Spegnimento di sicurezza**  
Una modalità senza microonde può essere avviata senza indicare la durata di cottura. Per evitare che il forno possa rimanere in funzione troppo a lungo provocando un incendio, a seconda della modalità e della temperatura selezionate, l'apparecchio si spegne in automatico dopo un determinato lasso di tempo.

## Superfici trattate con PerfectClean

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

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

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

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

Trattare e pulire le superfici trattate con PerfectClean come il vetro. Leggere le indicazioni al capitolo “Pulizia e cura” affinché rimangano invariati i vantaggi dell'effetto antiaderente e della semplice pulizia.

Superfici trattate con PerfectClean:

- Vano cottura
- Griglia
- Teglia rotonda forata standard e AirFry
- Teglia rotonda

### Miele@home

Il forno è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo occorre:

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

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

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

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

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

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

### Disponibilità connessione WLAN

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

### Disponibilità Miele@home

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

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

Le informazioni relative alla disponibilità sono reperibili sul sito Internet [www.miele.com](http://www.miele.com).

### App Miele


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



# Prima messa in funzione

## Impostazioni base

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.


Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.

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

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

## Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.

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

## Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.

## Impostare Miele@home

Sul display compare *Installare Miele@home?*.

- Se si desidera configurare subito Miele@home, selezionare *Avanti*.
- Se si desidera rimandare la configurazione a un momento successivo, selezionare *Salta*.  
Informazioni relative alla configurazione successiva sono riportate al capitolo “Impostazioni”, voce “Miele@home”.
- Se si desidera configurare subito Miele@home, selezionare il metodo di connessione desiderato.

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

## Impostare la data

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

## Impostare l'ora

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

## Concludere la prima messa in funzione

- Eventualmente seguire altre indicazioni sul display.


Le operazioni per la prima messa in funzione sono terminate.



### Riscaldare il forno per la prima volta

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

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

- Togliere eventuali adesivi o fogli protettivi dal forno e dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal vano cottura e pulirli (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
- Prima di riscaldare il forno, eliminare dal vano di cottura eventuali residui di polvere o parti dell'imballaggio con uno straccio umido.
- Accendere il forno con il tasto On/Off .

Appare il menù principale.


- Selezionare Modalità .
- Selezionare Aria calda più .

Appare la temperatura proposta (160 °C).


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

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

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

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

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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





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

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


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

# Impostazioni

## Le diverse impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
Lingua 	...   deutsch   english   ... Posizione
Orologio	Visualizzazione On*   Off   Spegnimento notturno Tipo di visualizzazione Analogico*   Digitale Formato orologio 24 h*   12 h (am/pm) Impostare
Data	
Illuminazione	On "On" per 15 secondi* Off
Schemata di avvio	Menù principale* Modalità Programmi automatici Usi speciali Programmi personali MyMiele
Display	Luminosità  Schema cromatico Chiaro   Scuro* QuickTouch On   Off*
Volume	Segnali acustici  Acustica tasti  Melodia di benvenuto On*   Off

\* Impostazione di serie

Voce menù	Impostazioni attuabili
Unità di misura	Peso g*   lb   lb/oz Temperatura °C*   °F
Quick-MO	Potenza Durata cottura
Popcorn	Durata cottura
Booster	On* Off
Temperature proposte	
Potenze proposte	
Funzion. ventola prolungata	In base al tempo In base alla temperatura*
Sensore di avvicinamento	Accendere luce Con procedim. di cott. in corso*   Sempre accesa   Off Accendere apparecchio On   Off* Spegnerne segnali acustici On*   Off
Sicurezza	Blocco accensione  On   Off* Blocco tasti On   Off*
Riconoscimento frontale mobile	On Off*
Miele@home	Attivare Disattivare Stato della connessione Impostare nuovamente Resetare Installare
Comando remoto	On* Off


\* Impostazione di serie

# Impostazioni


Voce menù	Impostazioni attuabili
SuperVision	Visualizzazione SuperVision On   Off* Visualizzazione in standby On   Solo in caso di errori* Elenco apparecchi Visualizzare apparecchio   Segnali acustici
RemoteUpdate	On* Off
Versione software	
Informazioni legali	Licenze open source
Concessionario	Modalità fiera On   Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni apparecchio Programmi individuali MyMiele Potenze proposte Temperature proposte
Ore di esercizio complessive	

\* Impostazione di serie

## Accedere al menù “Impostazioni”

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

È attivato il menù principale.

- Selezionare  Impostazioni.
- Selezionare l'impostazione desiderata.




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

## Lingua

È possibile impostare la propria lingua e la propria posizione.

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

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

## Orologio

### Visualizzazione

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

- On  
L'ora viene sempre visualizzata sul display.  
Se si seleziona inoltre l'impostazione Display | QuickTouch | On, tutti i sensori reagiscono subito al contatto e il sensore di prossimità rileva in automatico quando ci si avvicina al display. Se inoltre si seleziona l'impostazio-

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

- Off  
Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica. Occorre accendere il forno prima di utilizzarlo.
- Spegnimento notturno  
Per risparmiare energia elettrica, l'ora sul display è visualizzata solo dalle 5 alle 23. Nel tempo restante il display è oscurato.

### Tipo di visualizzazione

È possibile visualizzare l'ora Analogico (sotto forma di orologio con quadrante) oppure Digitale (h:min).

Con la visualizzazione digitale appare anche la data.

### Formato orologio

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

### Impostare

Impostare le ore e i minuti.

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

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

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

### Data

Impostare la data.

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

# Impostazioni

## Illuminazione

- On  
L'illuminazione del forno a vapore è attiva per l'intera durata del procedimento di cottura.
- "On" per 15 secondi  
L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo 15 secondi durante un procedimento di cottura. Selezionando il sensore ☉ l'illuminazione del vano cottura si riaccende per 15 secondi.
- Off  
L'illuminazione del vano cottura è spenta. Selezionando il sensore ☉ l'illuminazione del vano cottura si accende per 15 secondi.

## Schermata di avvio

Di serie, quando si accende il forno, compare il menù principale. È però possibile selezionare come schermata di avvio ad es. direttamente le modalità di cottura oppure le immissioni di MyMiele (v. capitolo "MyMiele").

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

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

## Display

### Luminosità

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

- ■■■■■■■■  
luminosità massima
- ■■■■■■■  
luminosità minima

## Schema cromatico

Scegliere se rappresentare il display con un colori chiari o scuri.

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

## QuickTouch

Scegliere come devono reagire i sensori quando il forno è spento:

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

## Volume

### Segnali acustici

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

Se si desidera aprire lo sportello con funzionamento da remoto tramite un assistente vocale, accertarsi sempre che nessuno si trovi nell'area di apertura. Lasciare in ogni caso i segnali acustici attivati.

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

- ■■■■■■■■  
volume massimo

- □□□□□□  
I segnali acustici sono disattivati


## Acustica tasti

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

- ■■■■■■■■  
volume massimo

- □□□□□□  
l'acustica tasti è disattivata

## Melodia di benvenuto

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

## Unità di misura

### Peso

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

### Temperatura

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

## Quick-MO

Per l'avvio rapido delle microonde sono preimpostate una potenza microonde di 1000 W e una durata di cottura di 1 minuto.

- Potenza  
È possibile impostare una potenza microonde di 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W o 1000 W.

- Durata cottura  
La durata di cottura massima impostabile dipende dalla potenza microonde selezionata:  
80–300 W: massimo 10 minuti  
450–1000 W: massimo 5 minuti

## Popcorn

Per l'avvio rapido delle microonde per preparare popcorn sono preimpostate una potenza di 850 W e una durata di cottura di 2:50 minuti. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde.

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

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

## Booster

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

- On  
La funzione **Booster** è attiva in automatico durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. Il corpo termico superiore/grill, la resistenza anulare e la ventola preriscaldano contemporaneamente il vano cottura alla temperatura impostata.

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

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

# Impostazioni

## Temperature proposte

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

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura.

- Selezionare la modalità di cottura desiderata.


Appare la temperatura proposta e contemporaneamente vengono evidenziate le temperature nei limiti delle quali è possibile apportare modifiche.

- Modificare la temperatura proposta.
- Confermare con *OK*.






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

## Potenze proposte

Si consiglia di modificare le potenze proposte se per cuocere si usano frequentemente altre potenze microonde.

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

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura con le relative potenze proposte.

- Microonde (MO) :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W
- MO + arrost. automatico , MO + aria calda più , MO + grill  e MO + grill ventilato :  
80 W, 150 W, 300 W

- Selezionare la modalità di cottura desiderata.
- Modificare la potenza proposta.

- Confermare con *OK*.

## Funzion. ventola prolungata

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.

- In base alla temperatura  
Il ventilatore si spegne quando la temperatura del vano cottura scende a meno di 70 °C circa.
- In base al tempo  
Il ventilatore si spegne dopo 25 minuti circa.

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

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

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


## Sensore di avvicinamento

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


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



## Accendere luce

- Con procedim. di cott. in corso  
Quando ci si avvicina al display touch durante un procedimento di cottura, l'illuminazione del vano cottura si accende. L'illuminazione del vano cottura si spegne automaticamente dopo 15 secondi.
- Sempre accesa  
Quando ci si avvicina al display touch l'illuminazione del vano cottura si accende. L'illuminazione del vano cottura si spegne automaticamente dopo 15 secondi.
- Off  
Il sensore di prossimità non reagisce quando ci si avvicina al display touch. Accendere l'illuminazione del vano cottura per 15 secondi selezionando il sensore .

## Accendere apparecchio

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

## Spegnerne segnali acustici

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


## Sicurezza

### Blocco accensione


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

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

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

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

### Blocco tasti

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

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

# Impostazioni

## Riconoscimento frontale mobile

### - On

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

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

### - Off

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

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

Lasciare sempre aperta l'anta del mobile quando si utilizza il forno.

Chiudere l'anta del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

## Miele@home

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

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

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

### - Attivare

Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è disattivata. La funzione WLAN viene riattivata.

### - Disattivare

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

### - Stato della connessione

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

### - Impostare nuovamente

Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. Resetare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione di rete.

### - Resetare

Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. La funzione WLAN viene disattivata e la connessione alla rete WLAN viene ripristinata all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.

Resetare le impostazioni di rete quando si smaltisce il forno, lo si vende o si mette in funzione un forno usato. Solo in questo modo è garantito che tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al forno.

### - Installare

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

## Eseguire Scan & Connect

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

- Scansionare il QR Code.

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

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

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

L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.





## Comando remoto

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


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

## Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.

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

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


È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

## SuperVision

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

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

## Visualizzazione SuperVision

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

## Visualizzazione in standby

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

- On  
Gli elettrodomestici attivi collegati al sistema Miele@home vengono sempre visualizzati.

# Impostazioni

- Solo in caso di errori  
Vengono visualizzati esclusivamente i guasti degli elettrodomestici attivi.

## Elenco apparecchi

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

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

## RemoteUpdate

La voce del menù RemoteUpdate viene visualizzata ed è selezionabile solo se i presupposti per l'utilizzo di Miele@home sono soddisfatti (v. capitolo "Prima messa in funzione", voce "Miele@home").

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

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

## Attivazione/disattivazione

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

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

## Avvio di RemoteUpdate

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

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

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

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

L'aggiornamento può richiedere alcuni minuti.

Durante il RemoteUpdate prestare attenzione a quanto segue:

- Se non compare alcuna segnalazione, non è disponibile alcun aggiornamento.
- Non è possibile annullare un aggiornamento installato.
- Non spegnere il forno durante l'aggiornamento. Altrimenti l'aggiornamento verrà interrotto e non installato.

- Alcuni aggiornamenti del software possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica Miele.

## Versione software

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

- Confermare con *OK*.

## Informazioni legali

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

- Confermare con *OK*.

## Concessionario

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

## Modalità fiera

Se si accende il forno con la modalità fiera attiva, appare la segnalazione Modalità fiera attivata; l'apparecchio non riscalda.

- On  
La modalità esposizione viene attivata se si preme *OK* per almeno 4 secondi.
- Off  
La modalità esposizione viene disattivata sfiorando *OK* per almeno 4 secondi. Usare il forno come di consueto.

## Impostazioni di serie


- Impostazioni apparecchio  
Tutte le impostazioni vengono ripristinate alle impostazioni di serie.
- Programmi individuali  
Tutti i programmi individuali vengono cancellati.
- MyMiele  
Tutte le immissioni MyMiele vengono cancellate.
- Potenze proposte  
Le potenze microonde modificate vengono ripristinate all'impostazione di serie.
- Temperature proposte  
Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate alle impostazioni di serie.

## Ore di esercizio complessive

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


## Allarme + timer

---

Con il sensore  è possibile impostare il timer (ad es. per la cottura delle uova) oppure un allarme, (un'ora precisa).



È possibile impostare contemporaneamente due allarmi, due timer oppure un allarme e un timer.


### Utilizzare la funzione Allarme


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


### Impostare l'allarme

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

- Selezionare il sensore .
- Selezionare  Allarme.
- Impostare l'ora per l'allarme.
- Confermare premendo **Chiudere**.

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


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

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

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

I segnali acustico e ottico si spengono.

### Modificare l'allarme


- Selezionare l'allarme nel display oppure selezionare il sensore  e quindi l'allarme desiderato.

Appare l'ora impostata per l'allarme.

- Impostare l'ora nuova per l'allarme.
- Confermare con **Chiudere**.

L'ora modificata per l'allarme viene salvata e appare nel display.

### Cancellare l'allarme


- Selezionare l'allarme nel display oppure selezionare il sensore  e quindi l'allarme desiderato.

Appare l'ora impostata per l'allarme.

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

L'allarme viene cancellato.

## Utilizzare la funzione Timer

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



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


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


## Impostare il timer


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


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

- Selezionare il sensore .
- Selezionare  Timer.
- Impostare il timer.
- Confermare premendo **Chiudere**.

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


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

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

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

I segnali acustico e ottico si spengono.

## Modificare il timer


- Selezionare il timer nel display oppure selezionare il sensore  e quindi il timer desiderato.

Compare il tempo impostato sul timer.

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

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

## Cancellare il timer
















- Selezionare il timer nel display oppure selezionare il sensore  e quindi il timer desiderato.

Compare il tempo impostato sul timer.

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






Il timer viene cancellato.

## Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
Modalità <input type="checkbox"/>		
Aria calda più 	160 °C	30–250 °C
Calore superiore e inferiore 	180 °C	30–250 °C
Microonde (MO) 	1000 W	80–1000 W
Microonde combi 	300 W	80–300 W
MO + aria calda più 	160 °C	30–220 °C
MO + grill ventilato 	200 °C	100–200 °C
MO + grill 	3	1–3
MO + arrost. automatico 	160 °C	100–200 °C
Cottura intensa 	170 °C	50–220 °C
Arrostimento automatico 	160 °C	100–230 °C
Calore inferiore 	190 °C	100–200 °C
Grill 	3	1–3
Grill ventilato 	200 °C	100–220 °C
Eco-aria calda 	190 °C	100–230 °C
Programmi automatici 		



## Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
Usi speciali 		
Scongelare	—	—
Essiccare	60 °C	30–70 °C
Riscaldare	—	—
Riscaldare stoviglie	80 °C	50–100 °C
Far lievitare la pasta	35 °C	30–50 °C
Cottura a bassa temperatura	90 °C	80–120 °C
Mantenere al caldo	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programmi personali 		
Impostazioni 		

# Modalità microonde


## Funzionamento

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

Le microonde penetrano negli alimenti da ogni lato. Gli alimenti sono composti da molte molecole. Queste molecole (in particolare le molecole d'acqua) vengono messe in movimento dalle microonde. In questo modo gli alimenti vengono riscaldati dall'esterno verso l'interno. Quanta più acqua contengono gli alimenti, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o cottura.

## Vantaggi delle microonde


- Gli alimenti possono essere cotti senza aggiungere (oppure con una minima aggiunta di) liquidi o grassi.
- I tempi per lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura sono più brevi rispetto ai tempi necessari per un piano cottura o un forno tradizionale.
- Rimangono invariati vitamine, sostanze minerali, colore naturale e sapore.

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

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

## Sceita delle stoviglie


Affinché le microonde possano raggiungere gli alimenti è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde, ad esempio in porcellana, vetro, cartone, plastica ma non in metallo. Non utilizzare quindi stoviglie in metallo o che contengano metallo. Il metallo riflette le microonde per cui si possono generare scintille e le microonde non vengono assorbite.

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

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

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

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

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

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


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

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

Recipienti tondi e ovali sono particolarmente adatti a questo tipo di impiego. Questo tipo di forme, rispetto alle forme

quadrate o rettangolari, è infatti più adatto per riscaldare uniformemente gli alimenti.


### Stoviglie idonee

 Pericolo di incendio a causa di materiali infiammabili.


Contenitori monouso in plastica, carta o altri materiali infiammabili possono incendiarsi e danneggiare il forno. Non lasciare mai incustodito il forno se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.

È possibile utilizzare le stoviglie e i materiali seguenti:

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

 Pericolo di ferirsi con le stoviglie calde.





La terracotta può diventare particolarmente calda. Indossare i guanti da cucina quando si utilizzano stoviglie in terracotta.

- Stoviglie in plastica e contenitori usa e getta in plastica nella modalità Microonde (MO) 

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


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

Usare le stoviglie in plastica solo con la modalità Microonde (MO) .

Non usare questo tipo di stoviglie con le modalità MO + arrost. automatico , MO + aria calda più , MO + grill  o MO + grill ventilato .

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









## Modalità microonde

 Pericolo di incendio a causa di parti in metallo.

Parti in metallo come clip metalliche o clip in plastica o carta contenenti filo di ferro possono riscaldare i materiali infiammabili al punto da prendere fuoco.

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

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

- La griglia **fornita** è sostanzialmente adatta solo a procedimenti di cottura con le modalità MO + arrost. automatico , MO + aria calda più , MO + grill  e MO + grill ventilato  nonché con le modalità senza microonde (inserita in un ripiano).
- Stampi in metallo per la cottura con le modalità MO + arrost. automatico , MO + aria calda più , MO + grill  e MO + grill ventilato  nonché con le modalità senza microonde
- Vaschette in alluminio senza copertura per scongelare e riscaldare pietanze pronte surgelate  
Gli alimenti vengono riscaldati solo dall'alto. Affinché il calore possa essere distribuito uniformemente nella pietanza si consiglia di versarla dalla vaschetta di alluminio in stoviglie adatte alle microonde.

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

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

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


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

### Stoviglie non adatte

Non sono adatti stoviglie e coperchi con maniglie o manopole cavi in cui potrebbe ristagnare umidità. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: se le cavità sono sufficientemente aerate).

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

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

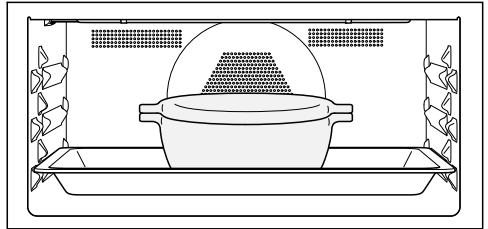
- Griglie in metallo (compresa la griglia fornita) **non** sono di norma adatte all'uso con la modalità Microonde (MO) .
- Contenitori in metallo
- Foglio di alluminio  
Eccezione: se si introducono nel forno dei pezzi non uniformi di carne, ad es. pollo, è possibile scongelare, riscaldare oppure cuocere in modo uniforme se per gli ultimi minuti si coprono le parti più piane con dei pezzetti di alluminio.


- Clip metalliche nonché clip di plastica o carta contenenti filo di ferro
- Bicchieri in plastica con coperchio in alluminio non del tutto rimosso
- Vetro cristallo
- Posate e stoviglie con decorazioni metalliche (ad es. bordo dorato, blu cobalto)
- Stoviglie con maniglie cave
- Stoviglie in melammina  
Questo tipo di materiale assorbe energia e diventa particolarmente caldo.  
Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto.
- Recipienti in legno  
L'acqua del legno evapora durante il procedimento di cottura. Il legno si asciuga molto e si formano delle crepe.

### Test recipiente di cottura

Le stoviglie non adatte possono generare scintille o crepitii durante il funzionamento con le microonde. Se non si è sicuri che le stoviglie in vetro, porcellana o terracotta siano adatte, effettuare una prova.

Con il test delle stoviglie non è possibile riconoscere le cavità delle maniglie.

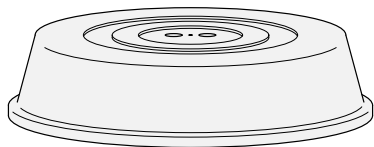


- Introdurre la leccarda in vetro sul ripiano 1 e disporre la stoviglia vuota al centro della leccarda in vetro.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità di cottura Microonde (MO) .
- Impostare la massima potenza di microonde (1'000 W) e una durata di cottura di 30 secondi.
- Avviare la funzione.
- Sorvegliare il test sulle stoviglie per l'intera durata.
- Aprire subito lo sportello in caso di scintille o crepitii.


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

## Modalità microonde



### Copripiatto



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

- Evita che il vapore si disperda, soprattutto se la cottura è prolungata.
  - Accelera il processo di riscaldamento dell'alimento.
  - Impedisce l'essiccarsi dell'alimento.
  - Il vano interno, inoltre, rimane più pulito.
- Per un procedimento di cottura con la modalità Microonde (MO)  usare un coperchio in vetro o plastica adatto alle microonde.





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


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


Utilizzare una copertura solo con la modalità Microonde (MO) .

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

Utilizzare recipienti con un diametro sufficientemente grande.

- **Non** utilizzare il copripiatto per riscaldare i seguenti alimenti:
- Pietanze impanate
  - Pietanze che si devono dorare (ad es. toast)
  - Pietanze che devono essere riscaldate con le modalità MO + arrost. automatico , MO + aria calda più , MO + grill  o MO + grill ventilato 

Il forno si può danneggiare se nella modalità Microonde (MO)  si introducono le pietanze direttamente sul fondo del vano cottura.

Con la modalità Microonde (MO)  introdurre la leccarda in vetro al ripiano 1 e disporre i recipienti per forno a vapore **sempre** sulla leccarda in vetro.

- Accendere il forno.

Appare il menù principale.

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

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

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

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

- Avviare il procedimento di cottura con le modalità **senza** le microonde con *OK*.
- Avviare il procedimento di cottura nelle modalità **con** le microonde tramite *Start*.

In tutte le modalità compaiono i valori impostati e viene eseguito il procedimento di cottura.

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

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

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

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


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

In base alla modalità possono comparire le seguenti impostazioni:


- Temperatura
- Potenza
- Durata cottura
- Fine alle
- Avvio alle
- Booster
- Preriscaldare
- Crisp function

## Modificare la temperatura e la temperatura nucleo

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

La temperatura nucleo  compare solo se si usa la sonda termometrica (v. capitolo "Arrostire", voce "Sonda termometrica").

## Uso

- Premere l'indicatore della temperatura.
- Modificare la temperatura e la temperatura nucleo , se necessario.
- Confermare con **OK**.

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

### Modificare la potenza microonde

La potenza proposta può essere impostata in modo permanente secondo le abitudini personali tramite Impostazioni | Potenze proposte.

- Sfiocare l'indicazione della potenza microonde.
- Modificare la potenza microonde.
- Selezionare **Start**.

Il procedimento di cottura continua con la potenza microonde modificata.

### Impostare le durate di cottura

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


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

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


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

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

- **Durata cottura**  
Impostare il tempo che occorre per cuocere la pietanza. Al termine di questo tempo, il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico. La durata di cottura massima impostabile dipende dalla modalità selezionata.
- **Fine alle**  
Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve terminare. Il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico.
- **Avvio alle**  
Questa funzione compare nel menù solo se è stato impostato **Durata cottura** o **Fine alle**. Con **Avvio alle** si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Il riscaldamento del vano cottura si accende in automatico.

- Selezionare  oppure **Timer**.
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con **OK**.


### Modificare le durate di cottura impostate

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

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




## Cancellare le durate di cottura impostate

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

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

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

## Interrompere il procedimento di cottura nella modalità Microonde (MO)

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

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

- Selezionare Stop.

Il procedimento di cottura viene interrotto e la durata fermata.

Start è evidenziato su sfondo verde.

- Selezionare Start.

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

## Interrompere il procedimento di cottura

Se si interrompe un procedimento di cottura, il riscaldamento e l'illuminazione del vano cottura si spengono. Le durate impostate vengono cancellate.

## Interrompere un procedimento di cottura senza durata impostata

- Selezionare Terminare.

Appare il menù principale.

## Interrompere un procedimento di cottura con durata impostata

- Selezionare Interrompere.


Appare Interrompere il procedimento di cottura?.

- Selezionare Sì.

Appare il menù principale.



## Preriscaldare il vano cottura

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


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

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

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

- Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.
- Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:
  - Impasti scuri, roastbeef e filetto con le modalità Aria calda più  e Calore superiore e inferiore 






## Uso

- Torta e pasticcini con breve durata (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (per es. pan di Spagna) con la modalità Calore superiore e inferiore  (senza la funzione Booster)

### Booster

La funzione Booster serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

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

- Aria calda più 
- Calore superiore e inferiore 
- Arrostimento automatico 
- MO + aria calda più 
- MO + arrost. automatico 

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

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

Per questi tipi di preparazione disattivare la funzione Booster.

### Attivare o disattivare Booster per un procedimento di cottura

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

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

Esempio: sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come per es. una temperatura. Si desidera disattivare la funzione Booster per questo procedimento di cottura.

- Abbassare il menù a tendina.

Booster è di colore arancione.

- Selezionare Booster.

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

- Chiudere il menù a tendina.

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

### Preriscaldare

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

È possibile introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.

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

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

La funzione Preriscaldare non è disponibile nella modalità Microonde (MO) .

## Attivare Preriscaldare

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

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

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

- Abbassare il menù a tendina.

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

- Selezionare Preriscaldare.

Preriscaldare è di colore arancione.

- Chiudere il menù a tendina.

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

- Introdurre la pietanza nel vano cottura appena viene richiesto.
- Confermare con *OK*.

## Crisp function

L'utilizzo della funzione Crisp function (riduzione dell'umidità) è utile per pietanze come per es. quiche, pizza, torte in teglia con ripieno umido o muffin.

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

## Attivare Crisp function

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

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

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

- Abbassare il menù a tendina.

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

- Selezionare Crisp function.

Crisp function è di colore arancione.

- Chiudere il menù a tendina.

La funzione Crisp function è attiva.

## Cambiare modalità di cottura

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

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

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


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

## Quick-MO e Popcorn

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


Utilizzare sempre la leccarda in vetro.

### Quick-MO


Se si seleziona il sensore , il forno a microonde si avvia con potenza microonde e durata di cottura determinate, ad es. per riscaldare i liquidi.

Sono preimpostate la potenza microonde massima di 1'000 W e una durata di cottura di 1 minuto.

È possibile modificare la durata di cottura e la potenza microonde. La durata massima impostabile dipende dalla potenza microonde selezionata (v. capitolo "Impostazioni", voce "Quick-MO").

- Selezionare il sensore .  
Sfiorando più volte questo sensore è possibile aumentare la durata di cottura a scatti.

Compare la durata che scorre.


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

Al termine del procedimento di cottura compare Finito e si attiva un segnale acustico.

- Selezionare Chiudere.

Appare il menù principale.

### Popcorn


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

Sono preimpostate una potenza microonde di 850°W e una durata di cottura di 2:50 minuti. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde.

È possibile impostare una durata di cottura di massimo 4 minuti. La potenza microonde è fissa e non può essere modificata (v. capitolo "Impostazioni", voce "Popcorn").

- Selezionare il sensore .

Compare la durata che scorre.

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

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

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

Al termine del procedimento di cottura compare Finito e si attiva un segnale acustico.

- Selezionare Chiudere.

Appare il menù principale.

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

## Categorie

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

## Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

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

Per i programmi automatici, i valori della temperatura nucleo sono preimpostati.

**Consiglio:** Tramite **i** informazione è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, per es. le informazioni per introdurre o girare la pietanza.

## Informazioni per l'uso

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

# Programmi automatici

---

## Ricerca

(a seconda della lingua)

Alla voce Programmi automatici è possibile cercare il nome delle categorie e i programmi automatici.

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

È attivato il menù principale.

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco da cui selezionare le categorie.

- Selezionare Ricerca.

- Con la tastiera immettere il testo da cercare, ad es. "pane".

In basso appare il numero dei risultati della ricerca.

Se non si trova alcun risultato oppure se ne trovano oltre 40, il campo risultati si disattiva e occorre modificare il termine di ricerca.

- Selezionare XX risultati.

Compaiono le categorie e i programmi automatici trovati.

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

Il programma automatico si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.




In questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti funzioni:


- Scongellare
- Essiccare
- Riscaldare
- Riscaldare stoviglie
- Far lievitare la pasta
- Cottura a bassa temperatura
- Mantenere al caldo
- Cuocere
- Sterilizzare
- Prodotti surgelati/piatti pronti

### Scongellare

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

■ Utilizzare una delle seguenti modalità e usi speciali:

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

 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 sulla leccarda in vetro per scongelarli.
- Utilizzare la leccarda in vetro con griglia appoggiata sopra per scongelare il pollame. 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 abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

## Usi speciali

### Impiegare l'uso speciale Scongela

Questo programma è stato sviluppato per uno scongelamento delicato degli alimenti surgelati.

Usare recipienti di cottura indicati per le microonde.

■ Selezionare Usi speciali .

■ Selezionare Scongela.

Appare l'elenco di selezione.

■ Selezionare la categoria desiderata.

■ Impostare il peso dell'alimento surgelato.


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

■ Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

### Suggerimenti

- Tramite **i** informazione è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, per es. le informazioni per girare l'alimento congelato.
- Se al termine del procedimento di scongelamento l'alimento non è ancora scongelato come si desidera, selezionare **Mantenere al caldo**. L'alimento congelato viene ulteriormente riscaldato per 3 minuti.
- Al termine dello scongelamento selezionare **Salva** per salvare le impostazioni per la categoria selezionata e il peso selezionato come programma personalizzato (v. capitolo "Programmi individuali").

### Utilizzare la modalità Microonde (MO)

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

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

Usare recipienti di cottura indicati per le microonde.

■ Selezionare Modalità .

■ Selezionare Microonde (MO) .




■ In base alla pietanza impostare la potenza delle microonde e la durata di scongelamento indicate nella tabella.



■ In generale, impostare la durata media.

■ Introdurre la leccarda in vetro con gli alimenti al ripiano 1 nel vano cottura.



## Scongelare con la modalità Microonde (MO)

Alimento da scongelare	Quantità	 [W]	 [min.]	 [min.] <sup>1</sup>
Burro	250 g	80	8–10	5–10
Latte	1'000 ml	450	12–16	10–15
Cake (3 fette)	ca. 300 g	150	4–6	5–10
Torta di frutta (3 fette)	ca. 300 g	150	6–8	10–15
Torta al burro (3 fette)	ca. 300 g	150	6–8	5–10
Torta alla panna (3 fette)	ca. 300 g	80	4– 4.30	5–10
Dolci lievitati/di pasta sfoglia (3 fette)	ca. 300 g	150	6–8	5–10

 Potenza microonde,  Tempo di scongelamento,  Tempo di compensazione


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

## Usi speciali






### Essiccare




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


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

- Preparare gli alimenti da essiccare spezzettandoli e prima pelandoli e togliendo il torsolo o il nocciolo, se necessario.
- Distribuire gli alimenti da essiccare in base alle dimensioni su un unico strato e il più uniformemente possibile sulla griglia o sulla leccarda in vetro.
- Essiccare contemporaneamente al massimo su due ripiani. Introdurre gli alimenti da essiccare sui ripiani 1+2. Se si utilizzano la griglia e la leccarda in vetro, inserire la leccarda in vetro sotto la griglia.
- Selezionare Usi speciali .
- Selezionare Essiccare.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di essiccazione.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- Girare gli alimenti da essiccare sulla leccarda in vetro a intervalli regolari.

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


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

-  Applicazione speciale/modalità,
- 🌡️ Temperatura, 🕒 Durata di essiccazione,
-  Applicazione speciale Essiccare,
-  Modalità Calore superiore e inferiore

\* Essiccare le erbe solo sulla leccarda in vetro al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore superiore e inferiore , poiché con l'applicazione speciale Essiccare la ventola 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 essicata.

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


Leggere assolutamente il capitolo “Consigli e avvertenze”, voce “Uso corretto”.

 Pericolo di ferimento a causa degli alimenti caldi.

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

Basterà quindi attivare una durata di 30–60 secondi al massimo con una potenza di 450 Watt. Per riscaldare monitorando la temperatura è possibile anche utilizzare la sonda termometrica.


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

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

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

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

Pericolo di ferirsi con i liquidi caldi.

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

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

Mescolare il liquido prima del riscaldamento o della cottura.

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

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

## Usi speciali

### Impiegare l'uso speciale Riscaldare

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare gli alimenti.

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

Usare recipienti di cottura indicati per le microonde.

Coprire sempre il recipiente, tranne nel caso in cui si riscaldano pietanze impanate.

■ Disporre gli alimenti da riscaldare con il coperchio sulla leccarda in vetro.

■ Selezionare Usi speciali .


■ Selezionare Riscaldare.

Appare l'elenco di selezione.

■ Selezionare la categoria desiderata.

■ Impostare il peso dell'alimento.

■ Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.


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

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




Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nell'alimento.

■ Dopo la fase di riscaldamento lasciare l'alimento per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché la temperatura vi si distribuisca uniformemente.

### Suggerimenti

- Coprire sempre il recipiente, tranne nel caso in cui si riscaldano pietanze impanate.
- Tramite  informazione è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, per es. le informazioni per mescolare o girare la pietanza. Mescolare gli alimenti dal bordo esterno verso il centro, dato che all'esterno si riscaldano più velocemente.
- Se la pietanza non è ancora sufficientemente calda al termine del programma, selezionare *Mantenere al caldo*. La pietanza viene ulteriormente riscaldata per 3 minuti.
- Al termine del programma selezionare *Salva* per salvare le impostazioni per la categoria selezionata e il peso selezionato come programma personalizzato (v. capitolo "Programmi individuali").

## Riscaldare con la modalità Microonde (MO)

Bevanda/ Alimento	Quantità	 [W]	 [min.]	 <sup>1</sup> [min.]
Bevande (temperatura di consumo 60–65 °C)	1 tazza/1 bicchiere (200 ml)	1'000	0.50–1.10	–
Biberon (latte) <sup>2</sup>	ca. 200 ml	450	0.50–1.00 <sup>3</sup>	1
Alimenti per neonati e bambini <sup>3</sup>	1 vasetto (200 g)	450	0.30–1.00	1
Arrosto a fette con salsa <sup>3</sup>	200 g	600	3.00–5.00	1
Contorni <sup>3</sup>	250 g	600	3.00–5.00	1

 Potenza microonde,  durata di cottura,  tempo di compensazione

- <sup>1</sup> Lasciare riposare l'alimento a temperatura ambiente. Durante questo tempo di compensazione la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.
- <sup>2</sup> Evitare che si generi l'ebollizione continuando a mescolare il liquido prima che si riscaldi. Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.
- <sup>3</sup> I tempi sono calcolati per una temperatura di partenza degli alimenti di ca. 5 °C. Per gli alimenti che non vengono conservati in frigorifero si parte da una temperatura ambiente di ca. 20 °C. Riscaldare gli alimenti (ad eccezione della pappa per neonati e salse delicate) a una temperatura di 70–75 °C.


## Usi speciali


---

### Riscaldare stoviglie

Preriscaldando le stoviglie gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

Usare recipienti di cottura resistenti al calore.


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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua. Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

### Far lievitare la pasta


Questo programma è stato sviluppato per la lievitazione di impasti al lievito.

- Selezionare Usi speciali .
- Selezionare Far lievitare la pasta.
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

### Mantenere al caldo

È possibile tenere in caldo gli alimenti nel vano cottura per molte ore.

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

- Selezionare Usi speciali .
- Selezionare Mantenere al caldo.
- Introdurre nel vano cottura gli alimenti da mantenere in caldo e confermare con *OK*.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata.
- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

## Cottura a bassa temperatura

Questo procedimento **Cottura a bassa temperatura** 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.

## Impiegare l'uso speciale **Cottura a bassa temperatura**

Attenersi anche alle avvertenze riportate al capitolo "Arrostire", voce "Sonda termometrica".

- Selezionare Usi speciali .
- Selezionare **Cottura a bassa temperatura**.
- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display. Durante il preriscaldamento lasciare gli accessori necessari nel vano cottura.
- Impostare la temperatura e la temperatura nucleo.
- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare per bene la carne da tutte le parti sul piano di 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 i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

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

- Appena appare **Infornare la pietanza** con la sonda termometrica mettere la carne rosolata sulla griglia e infilarvi la sonda in modo che la punta in metallo raggiunga il centro della carne.
- Chiudere lo sportello.



Al termine del programma compare **Finito** e suona un segnale.


## Usi speciali

### Utilizzare la modalità Calore superiore e inferiore

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

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

- Introdurre la griglia e la leccarda nel ripiano 1.
- Selezionare Modalità .
- Selezionare la modalità Calore superiore e inferiore  e una temperatura di 100 °C.
- Disattivare la funzione **Booster** tramite il menù a tendina.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese leccarda in vetro e griglia, per ca. 10 minuti.
- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare per bene la carne da tutte le parti sul piano di 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 i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

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

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




## Cuocere

Leggere assolutamente il capitolo “Consigli e avvertenze”, voce “Uso corretto”.

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

Punzecchiare quindi più volte o incidere la superficie di questi alimenti per far fuoriuscire il vapore che si genera durante la cottura.

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




Cuocere le uova con il guscio solo nelle apposite stoviglie. Non riscaldare uova sode con la modalità Microonde (MO) .

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

Impostare la temperatura nucleo:





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




## Suggerimenti

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

## Usi speciali


### Cottura con la modalità Microonde (MO)

<b>Minestre/piatti unici Verdure</b>	 [g]	 850 W [min.]	+	 450 W [min.]	 <sup>1</sup> [min.]
Piatto unico	1'500	10	+	20	1
Zuppa	1'500	11	+	24	1
Piselli	500	5	+	10	2
Piselli (surgelati)	450	5	+	12	2
Carote	500	5	+	10	2
Cimette di broccoli	500	6	+	8	2
Broccoli (surgelati)	450	5	+	11	2
Rosette di cavolfiore	500	6	+	10	2
Cavolo rapa a bastoncini	500	3	+	8	2
Asparagi	500	5	+	8	2
Porri	500	5	+	8	2
Porri (surgelati)	450	5	+	8	2
Peperoni a listarelle	500	5	+	10	2
Fagiolini, verdi	500	4	+	12	2
Cavolini di Bruxelles	500	5	+	12	2
Cavolini di Bruxelles (surgelati)	450	5	+	10	2
Verdure miste (surgelate)	450	5	+	12	2

 Peso,  Durata di cottura,  Tempo di compensazione


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

## Sterilizzare

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

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



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


Non cuocere e non riscaldare i barattoli.

## Preparare frutta e verdura

Le indicazioni valgono per massimo 5 vasetti con contenuto di 0,5 l.


Utilizzare solo vasetti speciali, reperibili presso rivenditori specializzati:

- Aria calda più : contenitori per sterilizzazione e vasetti con chiusura a vite
- Microonde (MO) : vasetti per conserve con coperchio in vetro adatti alle microonde che si chiudono con nastro adesivo trasparente

- 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.
- Chiudere i vasetti solo con nastro adesivo trasparente. Non utilizzare ganci metallici poiché questi generano scintille con la modalità Microonde (MO) .
- Introdurre la leccarda in vetro sul ripiano 1 e disporvi sopra i contenitori.

## Usi speciali

### Utilizzare la modalità Aria calda più .

- Selezionare la modalità Aria calda più  e una temperatura di 160–170 °C.
- Attendere fino alla “formazione di bollicine”, vale a dire finché queste salgono nei contenitori uniformemente.



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


### 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 le verdure


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

### Utilizzare la modalità Microonde (MO) .

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



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


### Sterilizzare frutta e cetrioli

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

### Sterilizzare le verdure

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

		
Frutta	–/–	25–35 min
Cetrioli	–/–	25–30 min
Barbabietole	450 W 20–30 min	25–30 min
Fagioli (verdi o gialli)	450 W 20–30 min	25–30 min

 Potenza microonde e tempo di sterilizzazione da quando compaiono le “bollicine”

 Durata di 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.

### Prodotti surgelati/piatti pronti

#### Suggerimenti per torte, pizze, baguette

- Cuocere torte, pizze o baguette usando la griglia ricoperta di carta forno.
- Selezionare la temperatura più bassa tra quelle consigliate sulla confezione.

#### Suggerimenti per patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili

- Preparare i prodotti surgelati sulla leccarda in vetro rivestita con carta da forno.
- 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.

# MyMiele

---

Sotto MyMiele  si possono salvare le applicazioni utilizzate di frequente.

Soprattutto per i programmi automatici non si devono più attraversare tutte le voci menù per avviare un programma.



**Consiglio:** Sotto MyMiele è anche possibile stabilire delle voci menù inserite come schermata di avvio (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Schermata di avvio”).

## Aggiungere immissioni

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare Aggiungere immissione.

È possibile selezionare punti secondari dalle seguenti rubriche:


- Modalità
- Programmi automatici  Auto
- Usi speciali  
- Programmi personali  

- Confermare con *OK*.

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

- Procedere di conseguenza con ulteriori immissioni. Per la selezione sono a disposizione solamente i punti secondari non ancora aggiunti.

## Cancellare immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Sfiocare l'immissione che si desidera cancellare finché appare il menù contesto.
- Selezionare Cancellare.

L'immissione viene cancellata dalla lista.

## Spostare le immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Sfiocare l'immissione che si desidera spostare finché appare il menù contesto.
- Selezionare Ritardare.

Una cornice arancione compare intorno all'immissione.

- Spostare l'immissione.

L'immissione appare nella posizione desiderata.

È possibile creare e salvare fino a 20 programmi individuali.

- È possibile combinare max. 10 fasi di cottura per descrivere con precisione lo svolgimento delle ricette preferite oppure di quelle utilizzate più frequentemente. Per ogni fase di cottura selezionare le impostazioni come la modalità, la temperatura e la durata di cottura o la temperatura nucleo.
- È possibile stabilire il ripiano/i ripiani per le pietanze.
- Si può immettere il nome del programma relativo alla ricetta.


Rivisualizzandolo e riavviandolo, il programma si avvia automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi individuali:

- Dopo il procedimento, salvare un programma automatico come programma individuale.
- Dopo il procedimento, salvare un procedimento di cottura con durata di cottura impostata.

Infine immettere un nome per il programma.

### Creare programmi individuali

- Selezionare Programmi individuali .
- Selezionare Creare programma.

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

Eseguire le indicazioni visualizzate sul display:

- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.

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


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

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

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

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

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

Con il simbolo  è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi.

- Dopo aver inserito il nome del programma, selezionare Salva.


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

- Confermare con *OK*.

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

# Programmi individuali


## Avviare i programmi individuali

- Introdurre l'alimento nel vano cottura.
- Selezionare Programmi individuali .
- Selezionare il programma desiderato.

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

- Avviare subito  
Il programma si avvia subito. Si accende subito il riscaldamento del vano cottura.
- Fine alle  
Stabilire il momento in cui il programma deve terminare. Il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico.
- Avvio alle  
Stabilire il momento in cui il programma deve essere avviato. Il riscaldamento del vano cottura si accende in automatico.
- Visualizzare le fasi di cottura  
Appare un riepilogo delle impostazioni.
- Visualizzare operazioni  
Compaiono le azioni necessarie, per es. per introdurre le pietanze.
- Selezionare il punto del menù desiderato.
- Confermare l'indicazione relativa al ripiano in cui introdurre la pietanza con *OK*.


Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

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

- A programma concluso selezionare *Chiudere*.

## Modificare le fasi di cottura

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

- Selezionare Programmi individuali .
- Sfiocare il programma che si desidera modificare finché appare il menù contesto.
- Selezionare *Modificare*.
- Selezionare la fase di cottura che si desidera modificare oppure *Aggiungere* per aggiungere una fase di cottura.
- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.
- Se si vuole avviare il programma modificato senza modificarlo, selezionare *Avviare*.
- Se sono state modificate tutte le impostazioni, selezionare *Salva*.


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

- Confermare con *OK*.

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



## Rinominare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi individuali .
- Sfiocare il programma che si desidera modificare finché appare il menù contesto.
- Selezionare Rinominare.
- Modificare il nome del programma tramite la tastiera.

Con il carattere ] è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi.


- Dopo aver modificato il nome del programma, selezionare Salva.

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

- Confermare con OK.

Il programma viene rinominato.


## Cancellare i programmi individuali

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

Il programma viene cancellato.

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

## Spostare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi individuali .
- Sfiocare il programma che si desidera spostare finché compare il menù contesto.
- Selezionare Ritardare.

Una cornice arancione compare intorno all'immissione.

- Spostare il programma.

Il programma si trova nella posizione desiderata.

# 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 la cottura al forno

- Impostare la durata di cottura. Quando si cuociono pane o dolci si consiglia di non posticipare troppo la durata di cottura. L'impasto si seccerebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.
- 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.
- Per preparare patatine fritte, crocchette o pietanze simili rivestire la leccarda in vetro con carta da forno.

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo 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 "Menù principale e menù secondario".

### Utilizzare Programmi automatici

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

### Utilizzare Aria calda più

Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

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

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

- 1 ripiano: introdurre la torta negli stampi nel ripiano 1.
- 1 ripiano: introdurre pasticcini piani (per es. biscotti) nel ripiano 2.
- 2 ripiani: introdurre la pietanza a seconda dell'altezza nei ripiani 1+3 o 2+3.

## Utilizzare Calore superiore e inferiore

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

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

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

## Utilizzare Cottura intensa

Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

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

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

- Introdurre la torta negli stampi al ripiano 1.

## Utilizzare Eco-aria calda


Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

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

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

## Utilizzare MO + aria calda più

Sono particolarmente adatti stampi per le microonde resistenti alle alte temperature (vedi capitolo “Modalità microonde”, voce “Scelta delle stoviglie”) come per es. stampi in vetro o ceramica termoresistente poiché le microonde penetrano questi materiali.

La modalità MO + aria calda più  è particolarmente indicata per cuocere impasti con durate di cottura prolungate, ad es. impasti lievitati, impasti con ricotta e olio, impasti soffici e pasta frolla.

Utilizzando questa modalità, la durata di cottura si riduce.

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

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

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

# Arrostire

## Consigli per arrostire le pietanze

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

- La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

## Scegliere la temperatura 📏

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

## Selezionare la durata di cottura

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


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


## Suggerimenti

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

## Indicazioni relative alle modalità

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

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



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


## Utilizzare Programmi automatici

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

## Utilizzare Aria calda più o Arrostitimento automatico

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

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


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


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

# Arrostire

Utilizzare MO + aria calda più  o MO + arrost. automatico 

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

Utilizzare la modalità MO + aria calda più  per riscaldare rapidamente e cuocere alimenti con contemporanea doratura. Con questa modalità, il risparmio di tempo e di energia elettrica è maggiore.

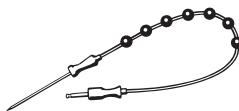
Utilizzare la modalità MO + arrost. automatico  per iniziare ad arrostitire ad alte temperature e continuare ad arrostitire a temperature più basse.

Se si utilizzano modalità con le microonde, si riduce la durata di cottura.

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

- Utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde, resistenti alle alte temperature senza coperchio metallico (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde").
- Introdurre la griglia con la leccarda in vetro o la leccarda in vetro da sola nel ripiano 1.

## Sonda termometrica



Con la sonda termometrica è possibile sorvegliare esattamente la cottura in base alla temperatura.

### Funzionamento

La punta metallica della sonda viene introdotta completamente nell'alimento fino all'impugnatura. La punta in metallo è dotata di un sensore che rileva la cosiddetta temperatura nucleo dell'alimento durante il procedimento di cottura. L'aumento della temperatura nucleo indica il grado di cottura. A seconda se ad es. l'arrosto deve avere una cottura media o deve essere ben cotto, si imposta una temperatura nucleo bassa o alta.







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

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

## Possibilità d'uso

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

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

- Arrostimento automatico 
- Aria calda più 
- Calore superiore e inferiore 
- Microonde (MO) 
- MO + arrost. automatico 
- MO + aria calda più 

## Indicazioni importanti per l'uso

- Si può sistemare la carne in una casseruola o, a seconda della modalità, sulla griglia o la leccarda in vetro.
- La punta in metallo della sonda viene infilata completamente nella pietanza fino all'impugnatura in modo che il sensore della temperatura raggiunga il nucleo.
- Cuocendo pollame, la zona più adatta per infilare la sonda è la parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.
- La punta della sonda non deve toccare l'osso e non deve essere introdotta in parti particolarmente grasse. Le parti grasse e le ossa possono causare lo spegnimento anticipato.
- Nel caso di carne ricca di venature di grasso, selezionare il valore più alto della temperatura del nucleo indicato nelle tabelle di cottura.

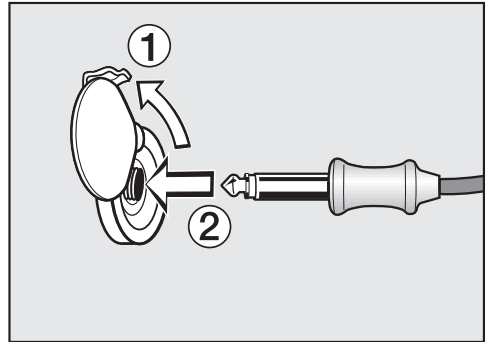
- Se si utilizza carta stagnola, sacchetti o filo per arrosti, infilare la sonda termometrica attraverso la pellicola o la carta fino a raggiungere il nucleo della pietanza. La sonda può essere anche infilata nella carne e introdotta di seguito nella pellicola. Attenersi ad ogni modo alle indicazioni fornite dal produttore dei sacchetti.

## Uso della sonda termometrica

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

Se si cuociono contemporaneamente più pezzi di carne, inserire la sonda termometrica nel pezzo più grande.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.



- Inserire la spina della sonda termometrica nella rispettiva presa fino alla battuta di arresto.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità di cottura o il programma automatico.
- Impostare la temperatura e la temperatura nucleo, se necessario.

# Arrostire

Per i programmi automatici, i valori della temperatura nucleo sono preimpostati.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

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



Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Indossare i guanti protettivi quando si estrae la sonda termometrica dalla presa.

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

L'avvio del procedimento può essere eventualmente posticipato.

■ Selezionare **Avvio alle**.

L'ora per la fine di cottura viene calcolata approssimativamente in quanto la durata del procedimento di cottura con la sonda termometrica corrisponde all'incirca a quella senza sonda termometrica.

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

## Indicazione della durata


Se per un procedimento di cottura la temperatura impostata è superiore a 140 °C, dopo un determinato lasso di tempo appare la durata residua stimata del procedimento di cottura (tempo restante). Questa durata viene visualizzata anche quando si impiega l'uso speciale Cottura a basse temperature, con la quale si cuoce a temperature ridotte.

La durata viene calcolata in base alla temperatura di cottura impostata, alla temperatura nucleo impostata e all'aumento della temperatura del nucleo durante la cottura.

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

Tutte le informazioni sulla durata vengono cancellate, se la temperatura di cottura o la temperatura nucleo viene modificata oppure se viene selezionata un'altra modalità. Se lo sportello rimane aperto a lungo, i dati relativi alla durata vengono calcolati di nuovo.



 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

## Consigli per grigliare

- Il preriscaldamento è necessario per grigliare. Per preriscaldare selezionare una modalità **senza** le microonde. Preriscaldare il corpo termico 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.
- In generale, grigliare sulla griglia.
- Spennellare la griglia con olio e sistemare gli alimenti da grigliare.



## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo 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.

## Scegliere la temperatura

Con le modalità Grill ventilato  e MO + grill ventilato  selezionare una temperatura.

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

## Selezionare il livello di grill

Con le modalità Grill  e MO + grill  selezionare un livello tra 1–3.

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

## 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 i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.
- Grigliare pezzi più spessi per ca. 7–9 minuti per lato.
- Grigliare arrosti per ca. 10 minuti per cm di diametro.
- Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.

# Grigliare

- Per la **prova di cottura** premere con un cucchiaino sulla carne. In questo modo si comprende fino a che punto è cotta la carne.
- **al sangue/rosata**  
quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
- **cottura media**  
quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
- **ben cotta**  
quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

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

## Indicazioni relative alle modalità

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

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

Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill.

Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

Se si utilizzano modalità con le microonde, si riduce la durata di cottura.

Rispettare le indicazioni riportate nella tabella grill e nelle ricette quando si seleziona una potenza per le microonde.

## Utilizzare Grill ventilato o MO + grill ventilato

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

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

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

## Utilizzare Grill o MO + grill


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

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

 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.

Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno.

Il colore e la struttura delle superfici possono modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. In particolare il frontale del forno si danneggia quando si utilizzano prodotti per la pulizia del forno.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro potrebbero rompersi in seguito ai graffi.

Eliminare subito i residui di prodotti per la pulizia.

Sporco molto ostinato potrebbe danneggiare il forno.

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

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

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

I cosmetici, in particolare le creme solari, e i disinfettanti per le mani possono macchiare in modo permanente la superficie in vetro opaco.

Rimuovere immediatamente eventuali residui di cosmetici dalla superficie in vetro opaco con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra pulito.

### Detergenti non idonei

Per non danneggiare le superfici, non utilizzare per la pulizia:

- prodotti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti decalcificanti sul frontale del forno
- prodotti abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia)
- prodotti contenenti diluenti
- prodotti specifici per acciaio
- detersivo per lavastoviglie
- detergenti per vetro
- prodotti per piani cottura in vetroceramica
- spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi)

## Pulizia e cura

- gomme cancella-sporco
- raschietti affilati
- lana d'acciaio
- pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici
- Prodotti per la pulizia del forno \*
- pagliette in acciaio

\* Consentiti eccezionalmente in caso di sporco ostinato sulle superfici trattate con PerfectClean

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

Rimuovere subito eventuali residui di sporco.

Solo la leccarda in vetro è adatta per essere lavata in lavastoviglie.

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

Per una pulizia comoda si consiglia di:

- abbassare il corpo termico superiore/grill;
- introdurre nel vano cottura un recipiente con dell'acqua e un po' di limone e farla cuocere per un paio di minuti in forno per neutralizzare eventuali cattivi odori.

### Rimuovere lo sporco normale

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

Per il vano cottura, strizzare lo straccio per evitare che l'acqua penetri all'interno attraverso le aperture.

### Rimuovere lo sporco normale

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

### Pulire la sonda termometrica

Se la sonda termometrica viene immersa in acqua o lavata con la lavastoviglie rimarrebbe danneggiata.

Pulire la sonda termometrica solamente con uno straccio umido.

### Rimuovere lo sporco ostinato

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

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

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

### Utilizzare un prodotto di pulizia per il forno

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

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

Non spruzzare lo spray sul cielo del vano cottura.

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

- Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.


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 spugna se le macchie sono tenaci.
- Eliminare i residui di detersivo con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

## Pulizia e cura

### Abbassare il corpo termico superiore/grill

Se il pannello superiore del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza del corpo termico superiore/grill. Si consiglia di pulire regolarmente il pannello superiore del vano cottura con uno straccio umido o con una spugna.

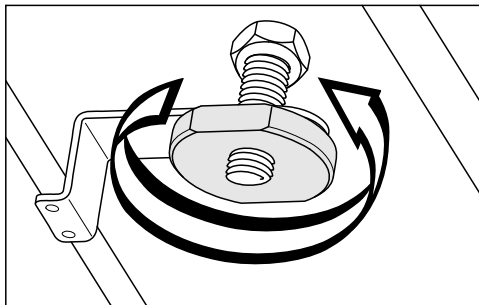
 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

La base del vano cottura può graffiarsi a causa di un dado che cade.

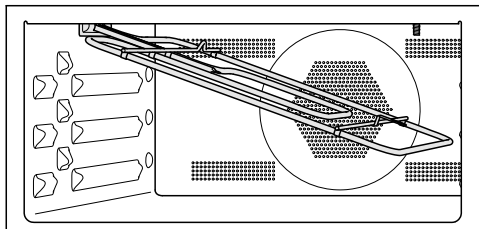
Come protezione disporre ad es. un panno da cucina sul fondo del vano cottura.



- Svitare il dado.

Il corpo termico superiore/grill potrebbe danneggiarsi.

Evitare di abbassare il corpo termico superiore/grill con forza.



- Abbassare con cautela il corpo termico superiore/grill.

Il pannello superiore può danneggiarsi.

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

I LED sul pannello superiore del vano cottura possono danneggiarsi.

Se possibile evitare di pulire i LED.

- Pulire il pannello superiore del vano cottura con uno straccio umido o con una spugna.
- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto il corpo termico superiore/grill.
- Applicare il dado e avvitarlo.



È possibile risolvere in autonomia la maggior parte di guasti ed errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accedere al sito [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.






Le tabelle che seguono sono di supporto per individuare ed eliminare le cause di un guasto o di un errore.

Anomalia	Causa e intervento
<b>Il display rimane spento.</b>	<p>È stata selezionata l'impostazione Orologio   Visualizzazione   Off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quando si accende il forno, compare il menù principale. Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione Orologio   Visualizzazione   On.</li> </ul> <p>Il forno è staccato dalla corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare se la spina del forno è inserita nella presa.</li> <li>■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista qualificato o all'assistenza tecnica Miele.</li> </ul>
<b>Non si avverte alcun segnale acustico.</b>	<p>I segnali acustici sono spenti o impostati su un volume troppo basso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Attivare i segnali acustici o aumentarne il volume con Impostazioni   Volume   Segnali acustici.</li> </ul>
<b>Il vano cottura non diventa caldo.</b>	<p>La modalità fiera è attiva.</p> <p>È possibile selezionare voci del menù a display e sensori ma il riscaldamento del vano cottura non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivare la modalità fiera tramite Impostazioni   Concessionario   Modalità fiera   Off.</li> </ul>



## Cosa fare se ...


Anomalia	Causa e intervento
<b>Non è possibile aprire lo sportello con il sensore .</b>	<p>È stata selezionata l'impostazione Display   QuickTouch   Off. In questo modo il sensore  non reagisce con il forno spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quando si accende il forno, i sensori reagiscono. Se si desidera che i sensori reagiscano anche con forno spento, selezionare l'impostazione Display   QuickTouch   On.</li> </ul>
	<p>Il forno non è collegato alla rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa.</li> <li>■ Controllare se il/i sicurezza/i dell'impianto elettrico è/sono saltato/i. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> <li>■ Se si deve aprire lo sportello, perché per esempio nel vano cottura vi sono ancora pietanze, sollevare lo sportello con la leva di apertura fornita. Inserire la leva sul bordo esterno dello sportello dall'alto obliquamente nella fessura tra il pannello comandi e lo sportello. Con entrambe le mani è possibile tirare lateralmente lo sportello finché si apre.</li> </ul>
<b>Non è possibile avviare un procedimento di cottura.</b>	<p>Per un procedimento con microonde non è ancora stato chiuso lo sportello.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare se lo sportello è chiuso correttamente.</li> </ul>
	<p>Per un procedimento con microonde non sono state immesse la potenza microonde o la durata della cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare se sono state immesse potenza microonde e durata della cottura.</li> </ul>
	<p>Per un procedimento con una modalità con le microonde non sono state immesse tutte le impostazioni necessarie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare se sono state immesse potenza microonde, durata della cottura e temperatura.</li> </ul>



Anomalia	Causa e intervento
<b>I sensori o il sensore di prossimità non reagiscono.</b>	<p>È stata selezionata l'impostazione Display   QuickTouch   Off. In questo modo i sensori e il sensore di prossimità non reagiscono a forno spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quando si accende il forno, i sensori e il sensore di prossimità reagiscono. Se si desidera che i sensori e il sensore di prossimità reagiscano sempre anche con forno spento, selezionare l'impostazione Display   QuickTouch   On.</li> </ul>
	<p>Le impostazioni per il sensore di prossimità sono disattivate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modificare le impostazioni per il sensore di prossimità tramite Impostazioni   Sensore di avvicinamento.</li> </ul>
	<p>Il sensore di prossimità è difettoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.</li> </ul>
	<p>Il forno non è collegato alla rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa.</li> <li>■ Controllare se il/i fusibile/i dell'impianto elettrico è/sono saltato/i. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica Miele.</li> </ul>
	<p>Se anche il display non reagisce, c'è un problema nell'elettronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sfiurare il tasto On/Off  finché il display si spegne e il forno si riavvia.</li> </ul>
<p>Blocco accensione  <b>appare quando si accende il display.</b></p>	<p>Il dispositivo di blocco  è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ È possibile disattivare il dispositivo di blocco per un procedimento di cottura sfiorando il simbolo  per almeno 6 secondi.</li> <li>■ Se si desidera disattivare il dispositivo di blocco in modo permanente, selezionare l'impostazione Sicurezza   Blocco accensione    Off.</li> </ul>
<p>Interruzione rete procedimento interrotto <b>compa- re a display.</b></p>	<p>La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un procedimento di cottura in corso si è quindi interrotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner e riaccendere il forno.</li> <li>■ Riavviare il procedimento di cottura.</li> </ul>
<p><b>Nel display appare 12:00.</b></p>	<p>L'erogazione elettrica è stata sospesa per oltre 150 ore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare nuovamente l'orologio e la data.</li> </ul>

## Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
Durata massima di funzionamento raggiunta. <b>comparire sul display.</b>	Il forno è rimasto in funzione per un periodo lungo non consueto. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato. <b>■ Confermare con OK.</b> Dopodiché il forno è di nuovo pronto per l'uso.
Guasto <b>e un codice guasto non riportato qui compaiono a display.</b>	Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente. <b>■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.</b>
<b>Se lo sportello viene aperto nel corso di un procedimento di cottura con la modalità Microonde (MO) , non si percepisce alcun rumore.</b>	Non si tratta di un guasto. Se nel corso di un procedimento di cottura con la modalità Microonde (MO)  viene aperto lo sportello, l'interruttore a contatto sportello disattiva le microonde e attiva il ventilatore di raffreddamento a basso regime.
<b>Terminato il procedimento di cottura si sente un rumore.</b>	Dopo un procedimento di cottura il ventilatore di raffreddamento rimane acceso (v. cap. "Impostazioni", voce "Ventilatore di raffreddamento prolungato").
<b>Durante una funzione con microonde, si sente un rumore insolito.</b>	Durante un procedimento di cottura con microonde sono state usate stoviglie di metallo. <b>■ Controllare se l'uso di stoviglie in metallo causa la generazione di scintille (v. cap. "Modalità microonde", voce "Scelta delle stoviglie").</b>
	Durante un procedimento di cottura con le microonde, le pietanze sono state coperte con carta stagnola. <b>■ Eliminare eventualmente la copertura.</b>
	Durante un procedimento di cottura con microonde è stata usata la griglia. <b>■ Per procedimenti di cottura con microonde usare sempre la leccarda in vetro.</b>
<b>Il forno si è spento automaticamente.</b>	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. <b>■ Riaccendere il forno.</b>

Anomalia	Causa e intervento
<b>La torta o i dolci non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.</b>	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.
<b>La torta/i dolci non risultano dorati in modo omogeneo.</b>	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 non sono adatti alla modalità di cottura. Stampi chiari, riflettenti e dalle pareti sottili non sono particolarmente adatti. Essi riflettono l'irradiazione di calore del forno. Per questo il calore può raggiungere con meno intensità le pietanze e si ottiene quindi una doratura non uniforme o debole nello stampo. ■ Utilizzare stampi scuri, opachi.
<b>Al termine del tempo impostato, con la modalità Microonde (MO)  le pietanze non sono sufficientemente riscaldate o cotte.</b>	È stato interrotto un procedimento di cottura con le microonde ma non è stato riavviato. ■ Riavviare il procedimento di cottura finché le pietanze sono sufficientemente calde o cotte.
	Per la cottura o il riscaldamento con le microonde è stata impostata una durata troppo breve. ■ Verificare se per la potenza impostata delle microonde è stata selezionata la durata corretta. Più bassa è la potenza delle microonde, più lunga è la durata.
<b>Dopo essere state riscaldate o cotte con le microonde le pietanze si sono raffreddate troppo rapidamente.</b>	A causa delle proprietà delle microonde il calore si genera dapprima ai bordi della pietanza per poi giungere al centro. Se la pietanza viene quindi riscaldata con una potenza microonde elevata, è possibile che i bordi siano molto caldi e il nucleo ancora freddo. Al momento della compensazione della temperatura l'alimento diventa più caldo all'interno e più freddo all'esterno. ■ Per questo motivo quando si riscaldano alimenti di composizione differente, come per es. un menù, si consiglia di selezionare una potenza più bassa e un tempo più lungo.

## Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
<b>L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo poco tempo.</b>	<p>È stata selezionata l'impostazione Illuminazione   "On" per 15 secondi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Se si vuole accendere la luce del vano cottura durante l'intero procedimento di cottura, selezionare l'impostazione Illuminazione   On.</li></ul>
<b>La luce del vano cottura è spenta o non si accende.</b>	<p>È stata selezionata l'impostazione Illuminazione   Off.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Accendere l'illuminazione del vano cottura per 15 secondi con il sensore ☉.</li><li>■ Se lo si desidera, selezionare l'impostazione Illuminazione   On o "On" per 15 secondi.</li></ul>
	<p>La luce del vano cottura è difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.</li></ul>

Nel sito [www.miele.com/service](http://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](http://www.miele.com/service).

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

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

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

### Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

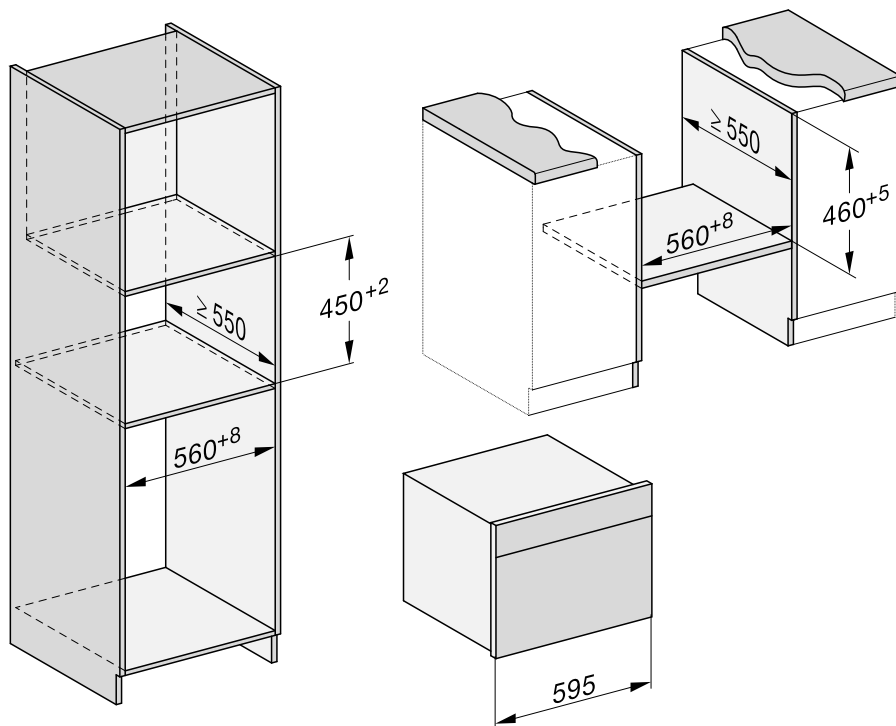
# Installazione

## Dimensioni incasso

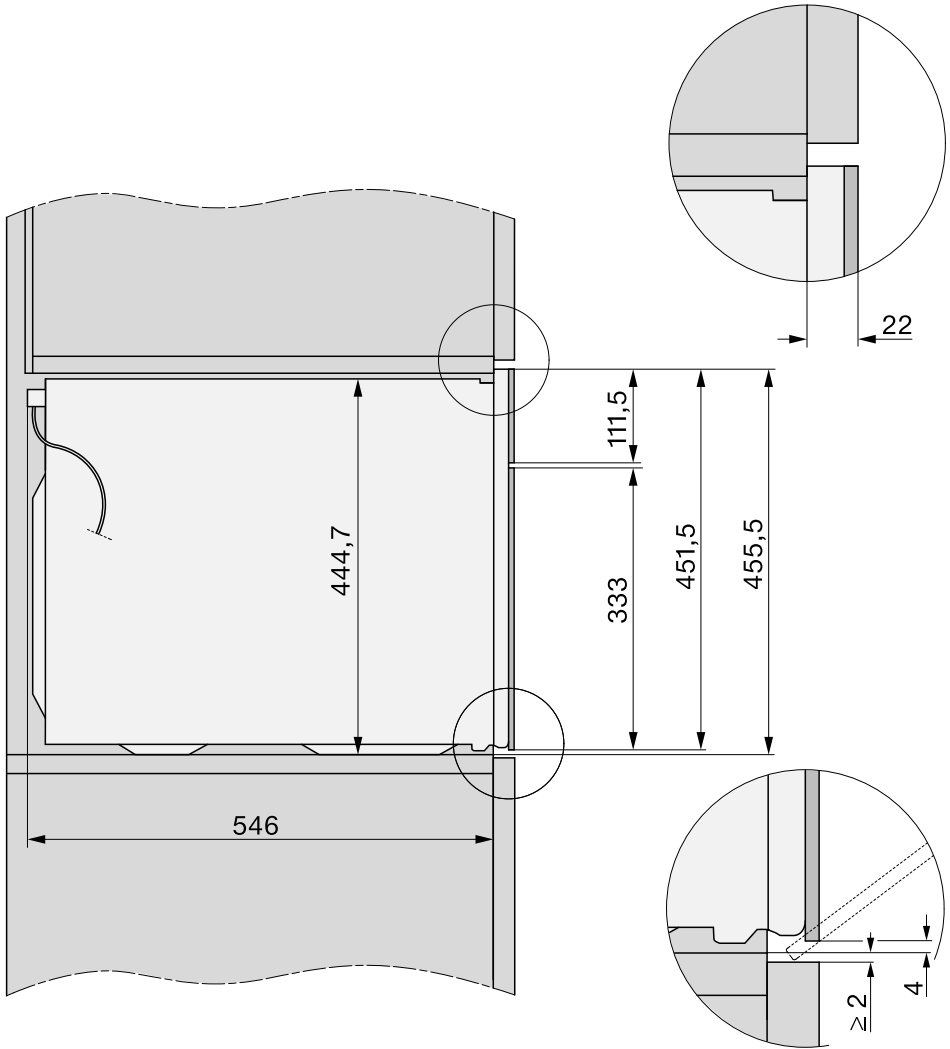
Le misure sono espresse in mm.

### Incasso in un armadio a colonna o un mobile base

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

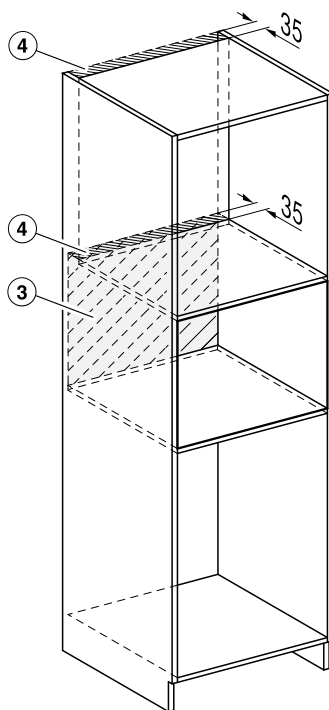
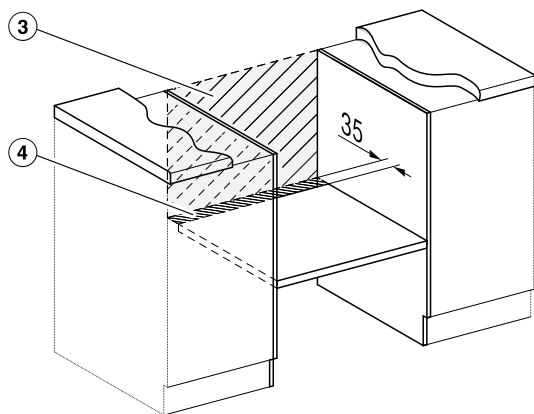
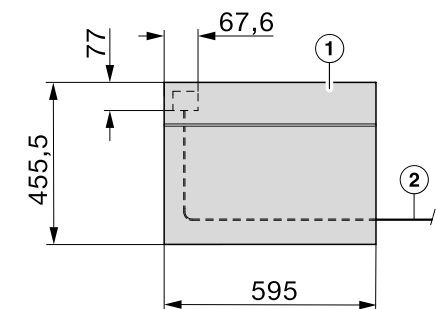


## Vista laterale



# Installazione

## Allacciamenti e aerazione

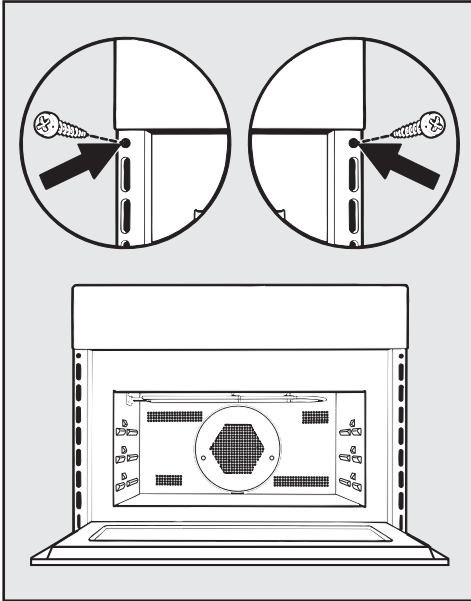



- ① Vista frontale
- ② Cavo di alimentazione, lunghezza = 1'500 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm<sup>2</sup>



## Incassare il forno

- Collegare il forno alla rete elettrica.
- Incassare il forno nel mobile di incasso e posizionarlo.
- Ripristinare l'alimentazione elettrica verso la presa della rete elettrica.



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

# Installazione

## Allacciamento elettrico

L'apparecchio dovrà venire allacciato alla rete elettrica da un elettricista qualificato conformemente alle disposizioni in materia e in particolare alle norme dell'azienda locale per l'erogazione elettrica.

Prima di effettuare l'allacciamento, accertarsi che i **dati della tensione** nella targhetta di matricola corrispondano a quelli della **rete di alimentazione**.

Si consiglia di effettuare il **collegamento con presa** per facilitare eventuali interventi da parte del servizio assistenza.

Nel caso che a installazione ultimata la presa non fosse più accessibile o il **collegamento fosse fisso** si dovrà installare un interruttore onnipolare.

La distanza tra i contatti dovrà essere di almeno 3 mm, ad es. interruttore LS e protezione, che consentano di staccare facilmente l'apparecchio dalla rete elettrica.

Per eventuali informazioni presso il servizio assistenza Miele, indicare sempre il voltaggio, il modello e il numero di matricola dell'apparecchio.

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

Questo forno con microonde è conforme alle disposizioni europee EN 55011 e rientra nelle apparecchiature del gruppo 2, classe B.

Più precisamente, del gruppo 2 fanno parte le apparecchiature che producono energia ad alta frequenza in forma di onde elettromagnetiche per riscaldare e

cuocere gli alimenti. La classe B di appartenenza significa che l'apparecchio è destinato a uso domestico.

## Premesse per l'installazione

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

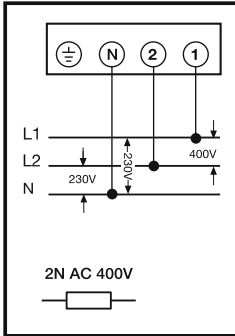
La protezione contro i contatti deve essere garantita dall'incasso corretto.

## Forno con microonde

Il forno con microonde deve venire collegato alla rete elettrica secondo lo schema di allacciamento.

Potenza massima assorbita: v. targhetta di matricola.

## Schema di allacciamento































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.

# Tablelle di cottura

## Impasto soffice

Torte/Dolci (accessori)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Muffins		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Small cake (1 leccarda in vetro)*		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Small cake (2 leccarde in vetro)*		140	–	2+3	35–45	–
Cake (stampo a cassetta, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Ciambella (stampo per ciambella/Gugelhopf, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Torta marmorizzata, torta alle noci (stampo a cassetta, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Torta marmorizzata, alle noci (stampo per ciambella/Gugelhopf, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Torta di frutta (1 leccarda in vetro)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Torta alla frutta (tortiera apribile, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	50–60	–
Base per torta (stampo adatto, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–























 Modalità di cottura,  Temperatura,  Potenza microonde,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Aria calda più,  Calore superiore e inferiore,  MO + aria calda più, ✓ on, – off









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

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

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

## Impasto per torte

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

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Aria calda più,  Calore superiore e inferiore,  Cottura intensa, ✓ on, – off

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

<sup>1</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

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

# Tablelle di cottura

## Impasto al lievito

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

Modalità di cottura, Temperatura, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano, Durata di cottura, CF Crisp function, Aria calda più, Calore superiore e inferiore, MO + aria calda più, ✓ on, – off











<sup>1</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.








## Impasto con olio/ricotta

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

Modalità di cottura, Temperatura, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano, Durata di cottura, CF Crisp function, Aria calda più, MO + aria calda più, ✓ on, – off

## Impasto per pan di Spagna

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Disco di pan di Spagna (2 uova, tortiera apribile, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	15–25	–
Disco di pan di Spagna (4 uova, tortiera apribile, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	25–35	–
Pan di Spagna leggero (tortiera apribile, Ø 26 cm)*		180–190 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
		150–180 <sup>2</sup>	–	1	20–45	–
Pasta biscotto (1 leccarda in vetro)		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–










 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Calore superiore e inferiore,  Aria calda più, ✓ on, – off







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

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

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

## Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

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

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Aria calda più,  Calore superiore e inferiore, ✓ on, – off

<sup>1</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

## Tablelle di cottura

### Sfizioosità salate

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

Modalità di cottura, Temperatura, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano, Durata di cottura, CF Crisp function, Calore superiore e inferiore, MO + aria calda più, Cottura intensa, Aria calda più, Grill, Grill ventilato, ✓ on, – off

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

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


















<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.











<sup>3</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.

<sup>4</sup> Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.



## Manzo

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

















 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  Aria calda più,  Calore superiore e inferiore,  Uso speciale Cottura a bassa temperatura,  Grill, ✓ on, – off











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

- <sup>1</sup> Utilizzare griglia e leccarda in vetro.
- <sup>2</sup> Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- <sup>3</sup> Selezionare il livello grill indicato.
- <sup>4</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- <sup>5</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- <sup>6</sup> Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- <sup>7</sup> Voltare la pietanza quando è sufficientemente dorata (1: durata grill lato 1, 2: durata grill lato 2).

## Tablelle di cottura

### Vitello

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

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  Aria calda più,  Calore superiore e inferiore,  MO + aria calda più,  Uso speciale Cottura a bassa temperatura, ✓ on, – off


















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












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

<sup>3</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza.

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

## Maiale















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











 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  MO + arrost. automatico,  Calore superiore e inferiore,  Uso speciale Cottura a bassa temperatura,  MO + aria calda più,  Grill, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Utilizzare recipienti di cottura indicati per le microonde.
- <sup>2</sup> Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- <sup>3</sup> Selezionare il livello grill indicato.
- <sup>4</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- <sup>5</sup> Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- <sup>6</sup> Dopo metà cottura, versare ca. 0,5 l di liquido.
- <sup>7</sup> Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

## Tablelle di cottura

### Agnello, selvaggina

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


















 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  MO + arrost. automatico,  Calore superiore e inferiore,  Uso speciale Cottura a bassa temperatura,  Arrostimento automatico, ✓ on, – off













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

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

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

## Pollame, pesce

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

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura nucleo,  Arrostimento automatico,  MO + arrost. automatico,  Grill ventilato,  MO + grill ventilato,  MO + aria calda più,  Calore superiore e inferiore, ✓ on, – off

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

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


















<sup>2</sup> Attivare la Crisp function.









<sup>3</sup> Trascorso metà tempo, girare gli alimenti.

<sup>4</sup> Trascorsi 30 minuti versare ca. 0,5 l di liquido.

# Dati per gli istituti di controllo














## Pietanze test conformi a EN 60350-1









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

 Modalità di cottura,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Ripiano,  Durata di cottura, CF Crisp function,  Aria calda più,  Calore superiore e inferiore,  Grill, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele.
- <sup>2</sup> Utilizzare una tortiera apribile opaca e scura.  
Disporre la tortiera apribile al centro della griglia.
- <sup>3</sup> In generale si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti appena trascorso il minor tempo indicato.
- <sup>4</sup> Selezionare il livello grill indicato.
- <sup>5</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- <sup>6</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- <sup>7</sup> Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.
- <sup>8</sup> Voltare la pietanza quando è sufficientemente dorata (1: durata grill lato 1, 2: durata grill lato 2).

## Pietanze test secondo EN 60705 (modalità cottura Microonde )

Pietanze test		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Osservazioni <sup>3</sup>
Crema d'uova, 1'000 g		600 + 450	6 + 15-18	120	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 250 mm x 250 mm, cuocere senza coperchio
Cake, 475 g		450	8-11	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Carne macinata, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 250 mm x 124 mm, cuocere senza coperchio
Gratin di patate, 1'100 g		300 + 170 °C	25-35	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Pollo, 1'200 g		150 + 200 °C	45-55 <sup>1</sup>	2	Introdurre griglia e leccarda in vetro insieme, disporre sulla griglia prima il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso
Scongelare carne (macinata), 500 g		Car- ne\500 g	16-18 <sup>1</sup>	10	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio
		150	16-19 <sup>1</sup>	10	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio
Lamponi, 250 g		Frut- ta\250 g	ca. 8	3	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio
		150	6-8	3	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio

 Modalità di cottura,  Potenza microonde,  Durata di scongelamento o di cottura,  Tempo di compensazione,  Microonde (MO),  MO + aria calda più,  MO + grill ventilato,  Uso speciale Scongelare

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

<sup>2</sup> Durante questo tempo di compensazione lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente. Così facendo, il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

<sup>3</sup> Introdurre la leccarda in vetro nel ripiano 1 e disporvi i recipienti al centro.

## Dati tecnici

---

### Dichiarazione di conformità

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

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

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

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000–2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------

Potenza di trasmissione massima del modulo WLAN	< 100 mW
---	----------

### Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione

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

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



### Diritti d'autore e licenze

Per usare e gestire l'apparecchio, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questi software/componenti software sono protetti dal punto di vista dei diritti. I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e di terzi vanno rispettati.

Inoltre, il presente apparecchio contiene componenti software che vengono consegnate alle condizioni di licenza Open Source. È possibile consultare le componenti Open Source incluse, con i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza in vigore, nonché eventuali ulteriori informazioni nell'apparecchio, alla voce Impostazioni | Informazioni legali | Licenze Open Source. Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

L'apparecchio contiene in particolare componenti software che vengono concesse in licenza dai titolari dei diritti di cui alla GNU General Public License, versione 2, oppure alla GNU Lesser General Public License, Versione 2.1. Per un periodo di minimo tre anni dall'acquisto o dalla consegna dell'apparecchio, Miele offre a Voi o a terzi la messa a disposizione su un supporto dati (CD-ROM, DVD o chiavetta USB) di una copia leggibile a macchina del codice sorgente delle componenti Open Source contenute nell'apparecchio, che vengono concesse in licenza alle condizioni di cui alla GNU General Public License, versione 2 o alla GNU Lesser General Public License, versione 2.1. Per ricevere questo codice sorgente, vi invitiamo a contattarci tramite e-mail ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) o all'indirizzo riportato di seguito, indicando il nome del prodotto, il numero di serie e la data d'acquisto:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Strasse 29  
33332 Gütersloh

Segnaliamo la garanzia limitata a favore dei titolari dei diritti di cui alle condizioni della GNU General Public License, versione 2 e della GNU Lesser Public License, versione 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*



**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

H 7840-60 BMX

it-CH

M.-Nr. 11 196 940 / 15