

## Istruzioni d'uso e di montaggio Forni e cucine elettriche



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

# Indice

---

<b>Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze</b> .....	<b>5</b>
<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	<b>15</b>
<b>Panoramica</b> .....	<b>16</b>
Cucina elettrica.....	16
Forno .....	17
<b>Comandi forno</b> .....	<b>18</b>
Selettore modalità di cottura .....	19
Display .....	19
Selettore < >.....	19
Sensori .....	19
Simboli .....	20
<b>Dotazione</b> .....	<b>21</b>
Targhetta dati .....	21
Contenuto della fornitura .....	21
Accessori in dotazione e acquistabili .....	21
Dispositivi di sicurezza .....	27
Superfici trattate con PerfectClean .....	28
Comandi piano cottura .....	28
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>29</b>
Prima della prima messa in funzione .....	29
Riscaldare il forno per la prima volta.....	30
<b>Impostazioni</b> .....	<b>31</b>
Le diverse impostazioni .....	31
Modificare le impostazioni.....	33
<b>timer</b> .....	<b>34</b>
<b>Panoramica delle modalità</b> .....	<b>35</b>
<b>Consigli per risparmiare energia elettrica</b> .....	<b>36</b>
<b>Uso</b> .....	<b>38</b>
Semplicità d'uso .....	38
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura .....	38
Modificare la temperatura .....	38
Impostare le durate di cottura .....	39
Modificare le durate di cottura impostate .....	40
Cancellare le durate di cottura impostate .....	41
Preriscaldare il vano cottura .....	41

<b>Cuocere</b> .....	<b>42</b>
Suggerimenti per cuocere .....	42
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	42
Indicazioni relative alle modalità .....	43
<b>Arrostire</b> .....	<b>44</b>
Consigli per arrostitire le pietanze .....	44
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	44
Indicazioni relative alle modalità .....	45
<b>Grigliare</b> .....	<b>46</b>
Consigli per grigliare .....	46
Indicazioni relative alle tabelle di cottura .....	46
Indicazioni relative alle modalità .....	47
<b>Altri usi</b> .....	<b>48</b>
Scongelare .....	48
Cottura a bassa temperatura .....	49
Sterilizzare .....	50
Essiccazione .....	52
Prodotti surgelati/piatti pronti .....	53
Riscaldare le stoviglie .....	53
<b>Pulizia e cura</b> .....	<b>54</b>
Detersivi non idonei .....	54
Rimuovere lo sporco normale .....	55
Eliminare i residui tenaci di sporco (guide estraibili FlexiClip escluse) .....	55
Residui ostinati di sporco sulle guide estraibili FlexiClip .....	56
Pulire il vano cottura con Pirolisi .....	56
Avviare la pulizia pirolitica .....	57
Avviare la pulizia pirolitica con posticipo .....	58
Al termine della pulizia pirolitica .....	58
Smontare lo sportello .....	60
Smontare le diverse parti dello sportello .....	61
Montare lo sportello .....	64
Smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip .....	65
<b>Cosa fare se ...</b> .....	<b>66</b>
<b>Assistenza tecnica</b> .....	<b>70</b>
Contatti in caso di guasti .....	70
Garanzia .....	70

# Indice

---

<b>Installazione</b> .....	<b>71</b>
Dimensioni incasso .....	71
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-60 .....	71
Vista laterale H 24xx .....	72
Allacciamenti e aerazione H xxxx-60 .....	73
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-55 .....	74
Vista laterale H xxxx-55 .....	75
Allacciamenti e aerazione H xxxx-55 .....	76
Incassare la cucina .....	77
H xxxx-55 .....	78
Incassare il forno .....	80
Allacciamento elettrico .....	83
<b>Tabelle di cottura</b> .....	<b>86</b>
Impasto soffice .....	86
Pasta frolla .....	87
Impasto lievitato .....	88
Impasto con olio e ricotta .....	89
Impasto per pan di Spagna .....	89
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe .....	90
Sfizioosità salate .....	91
Manzo .....	92
Vitello .....	93
Maiale .....	94
Agnello, selvaggina .....	95
Pollame, pesce .....	96
<b>Dati per gli istituti di controllo</b> .....	<b>97</b>
Pietanze test conformi a EN 60350-1 .....	97
Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1 .....	98

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Cucina elettrica e forno verranno denominati per semplicità forno.

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

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

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

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

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

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

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Uso corretto

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

### Sorvegliare i bambini

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

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Sicurezza tecnica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze



---

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

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze



---

### Uso corretto

- ▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura, gli accessori e la pietanza. Si consiglia di usare presine per introdurre o prelevare pietanze molto calde e per intervenire all'interno del vano cottura caldo.
- ▶ Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello del forno per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento spegnendo il forno e staccando la spina elettrica. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.
- ▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai il forno per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze del forno quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il forno e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.
- ▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'elettrodomestico quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme divampate utilizzando un coperchio oppure una coperta antifiama.
- ▶ Gli oggetti appoggiati su un piano cottura possono iniziare a fondersi o a bruciare in caso di accensione inavvertita o di calore residuo ancora presente. Non utilizzare mai il piano cottura delle cucine come superficie di appoggio.
- ▶ Quando si grigliano degli alimenti e si prolunga troppo la durata di cottura, le pietanze si prosciugano e possono perfino prendere fuoco. Attenersi alle durate di cottura consigliate.
- ▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle temperature elevate del grill. Non utilizzare mai le modalità Grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Utilizzare le modalità Aria calda più  oppure Calore superiore e inf. .

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Se nel corso della preparazione degli alimenti si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze elettriche molto calde.
- ▶ Sfruttando il calore residuo per tenere in caldo gli alimenti, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa e si possono verificare corrosioni nel forno. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il vano d'incasso si possono danneggiare. Non spegnere il forno, ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. Il ventilatore di raffreddamento rimane quindi automaticamente acceso.
- ▶ Gli alimenti da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Per questo motivo si consiglia di coprire gli alimenti.
- ▶ Il fondo del vano cottura può creparsi oppure scoppiare a causa di una colonna di calore.  
Non rivestire mai il fondo del vano cottura, ad es. con pellicola in alluminio o pellicola protettiva per il forno.  
Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente le modalità Aria calda più  o Aria calda Eco .
- ▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.
- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti e che sia anche sufficientemente alta. Voltare gli alimenti o mescolarli affinché si riscaldino in modo uniforme.
- ▶ Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte all'impiego nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di sterilizzazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non cuocere e non riscaldare i barattoli.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile urtare lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.
- ▶ La portata dello sportello è di max. 15 kg. Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non si incastrino nulla. Il forno può danneggiarsi.

### **Per superfici in acciaio inox:**

- ▶ Le superfici in acciaio inox potrebbero danneggiarsi con il collante e perdere l'effetto protettivo 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.
- ▶ Lo sporco grosso presente nel vano cottura può causare la formazione di fumo. Eliminare lo sporco più grosso dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di vapori nocivi. La pulizia pirolitica può rilasciare vapori che potrebbero causare l'irritazione delle mucose. Durante la pulizia pirolitica, non soffermarsi a lungo in cucina e impedire a bambini o animali di entrare in cucina. Nel contempo, fare in modo che la cucina sia ben arieggiata. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.
- ▶ Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulizia e cura", voce "Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip"). Rimontare correttamente le griglie di supporto.
- ▶ Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi. Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (ad es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno e l'ambiente circostante.  
I danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Accessori

- ▶ Le cucine elettriche Miele possono essere combinate solo con piani cottura Miele (v. cap. “Installazione”, voce “Allacciamento elettrico”).
- ▶ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l’uscita di gamma del forno.
- ▶ Le casseruole Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (se presenti) non possono essere introdotte nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggerebbe. A causa della distanza ridotta si forma una colonna di calore e lo smalto può scoppiare o creparsi. Non inserire la casseruola Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo di arresto non funzionerebbe. In generale, usare il ripiano 2.
- ▶ A causa delle alte temperature raggiunte durante la pulizia pirolitica si danneggiano gli accessori. Togliere quindi tutti gli accessori dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica. Ciò vale anche per le griglie di supporto e gli accessori acquistabili.

### 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

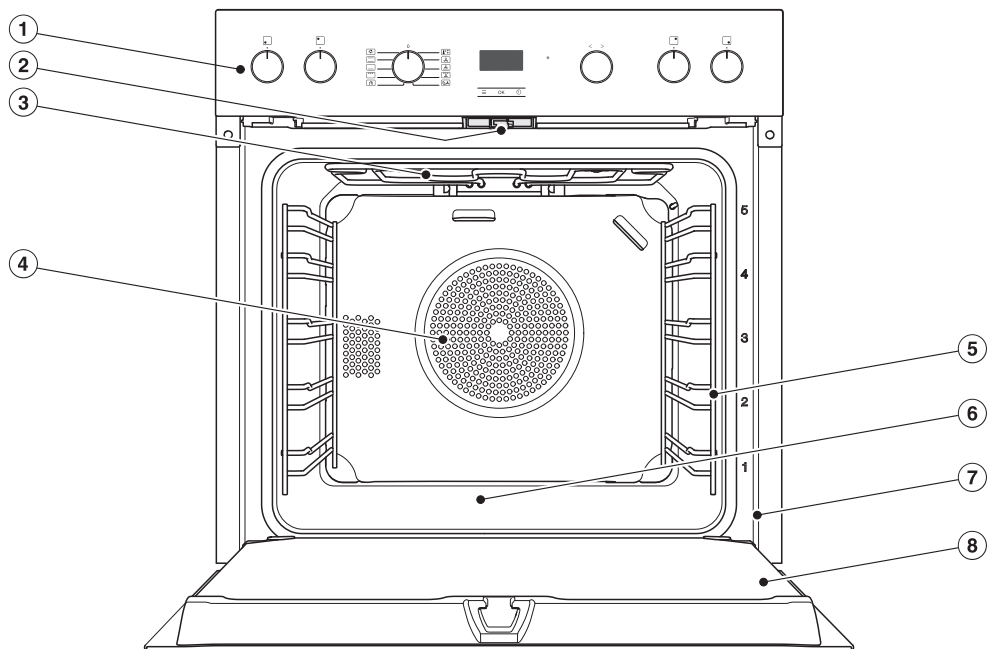
Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare 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.

# Panoramica

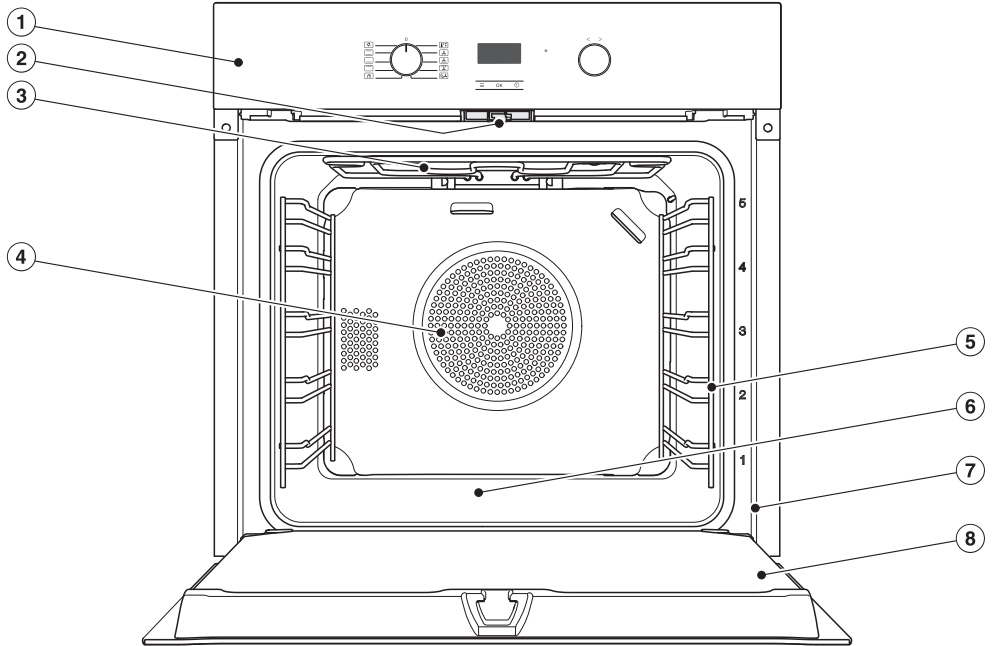
## Cucina elettrica



- ① Comandi del forno, manopole zone di cottura
- ② Blocco dello sportello per la pulizia pirolitica
- ③ Resistenza elettrica Calore superiore/grill
- ④ Apertura aspirazione per l'aspiratore con resistenza elettrica anulare posteriore
- ⑤ Griglie di supporto con 5 ripiani di introduzione
- ⑥ Base vano cottura con resistenza elettrica Calore inferiore posta sotto
- ⑦ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑧ Sportello

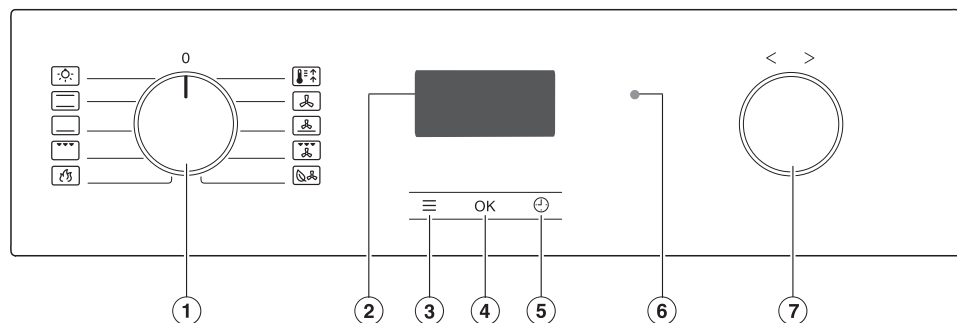


## Forno



- ① Comandi
- ② Blocco dello sportello per la pulizia pirolitica
- ③ Resistenza elettrica Calore superiore/grill
- ④ Apertura aspirazione per l'aspiratore con resistenza elettrica anulare posteriore
- ⑤ Griglie di supporto con 5 ripiani di introduzione
- ⑥ Base vano cottura con resistenza elettrica Calore inferiore posta sotto
- ⑦ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑧ Sportello

## Comandi forno



- ① Selettore modalità  
Selezione delle modalità
- ② Display  
Per l'indicazione dell'ora e di informazioni sui comandi
- ③ Sensore ≡  
Per visualizzare le impostazioni
- ④ Sensore OK  
Per visualizzare le funzioni e per memorizzare le impostazioni
- ⑤ Sensore ⌚  
Impostare il timer, la durata di cottura e la fine cottura
- ⑥ Interfaccia ottica  
(solo per l'assistenza tecnica Miele)
- ⑦ Selettore < >  
Per impostare durate, temperature e per scegliere le funzioni e le impostazioni











### Selettore modalità di cottura

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

Il selettore si può girare verso destra o sinistra.

Se si trova sulla posizione **0**, può rientrare premendolo.

#### Modalità

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

### Display

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

### Selettore < >


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

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

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




### Sensori

I sensori reagiscono al tocco. Ogni pressione viene confermata da un segnale acustico.

Il segnale acustico può essere disattivato selezionando lo stato **S**  con l'impostazione **P** **5** (v. cap. "Impostazioni").



# Comandi forno

## Sensori sotto il display

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

## Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Timer
	Durata cott.
	Fine durata di cottura
	Orologio
	Temperatura
<i>PY</i>	Pirolisi
	Indicazione di blocco dello sportello durante la pirolisi
<i>P</i>	Impostazione
<i>S</i>	Stato di un'impostazione
<i>LDC</i>	Blocco accensione
<i>NES</i>	Modalità fiera
<i>CANC</i>	Interruzione di corrente

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

## Targhetta dati

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

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

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

## Contenuto della fornitura

- Istruzioni d'uso e di montaggio per l'uso delle funzioni di forno tradizionali
- Viti per il fissaggio del forno nel vano d'incasso
- Accessori vari

## Accessori in dotazione e acquistabili

La dotazione dipende dal modello.

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


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

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

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

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

### Griglie di supporto

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

La definizione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

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

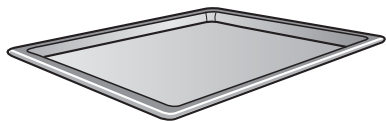
Gli accessori (ad es. griglia) vengono inseriti tra le asticelle.

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

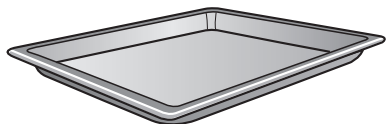
## Dotazione

### Placca, placca universale e griglia con dispositivo di arresto

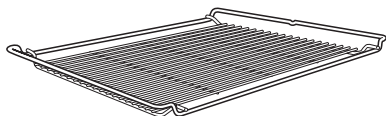
Placca HBB 71:



Placca universale HUBB 71:



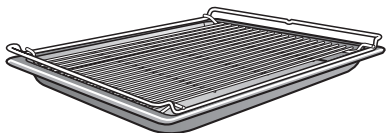
Griglia HBBR 71:



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

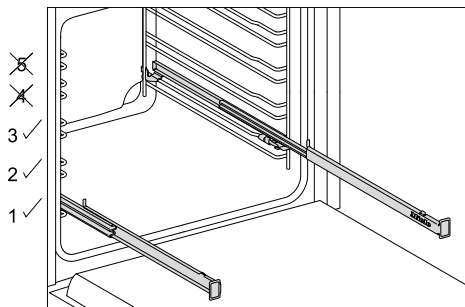
Inserire la griglia sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

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



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

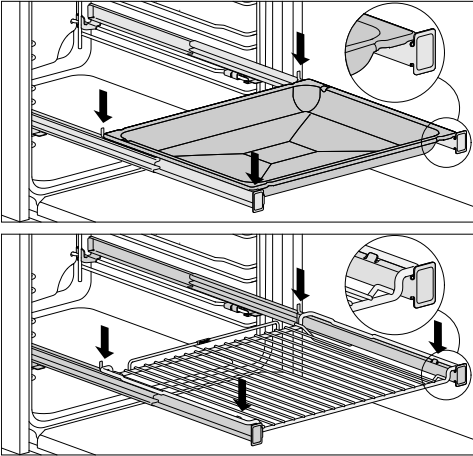
### Guide estraibili FlexiClip HFC 70-C



Le guide estraibili FlexiClip possono essere montate solo sui ripiani 1, 2 e 3.

Le guide estraibili FlexiClip possono essere completamente estratte dal vano cottura. Consentono di controllare facilmente la pietanza nel forno.

Inserire per intero le guide estraibili FlexiClip prima di disporvi sopra gli accessori.



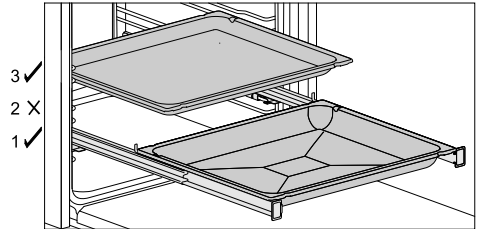
Affinché gli accessori non possano inavvertitamente cadere:

- accertarsi che siano sempre disposti tra i naselli di arresto anteriori e posteriori delle guide;
- inserire la griglia sulle guide estraibili FlexiClip sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

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

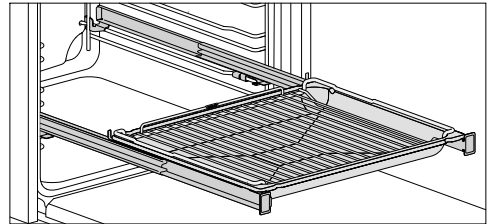
Poiché le guide estraibili FlexiClip si applicano sulle asticelle superiori di un ripiano, la distanza dal livello di introduzione immediatamente sopra si riduce. In caso di distanza troppo ridotta si pregiudica il risultato di cottura.

Cottura contemporanea con diverse placche, placche universali o griglie.



- Introdurre la placca, la placca universale o la griglia sulle guide estraibili FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori, rispettare almeno la distanza di un livello di introduzione verso l'alto dalle guide estraibili FlexiClip.


È possibile utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra sulle guide estraibili FlexiClip.



- Introdurre la placca universale con griglia appoggiata sulla guida estraibile FlexiClip. Al momento dell'introduzione la griglia scivola automaticamente tra le asticelle dei ripiani di introduzione al di sopra delle guide estraibili FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori, rispettare almeno la distanza di un livello di introduzione verso l'alto dalle guide estraibili FlexiClip.

# Dotazione

## Montaggio delle guide estraibili FlexiClip

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

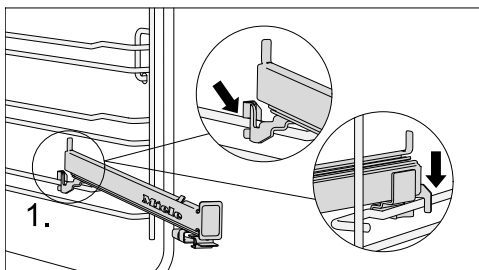
Far raffreddare le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide estraibili FlexiClip.

Introdurre le guide estraibili FlexiClip preferibilmente sul ripiano 1. In questo modo si possono utilizzare per tutti gli alimenti da cucinare sul ripiano 2.

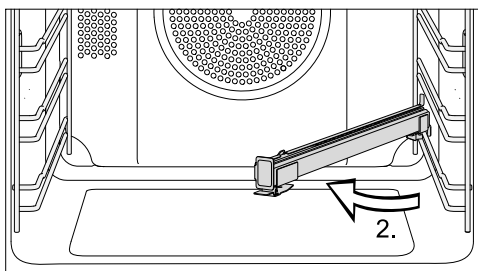
Un ripiano della griglia di supporto si compone di due asticelle. Le guide estraibili FlexiClip vengono rispettivamente montate sulle asticelle superiori di un ripiano.

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

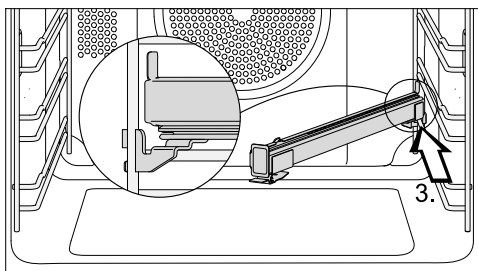
**Non** estrarre del tutto le guide estraibili FlexiClip per montarle o smontarle.



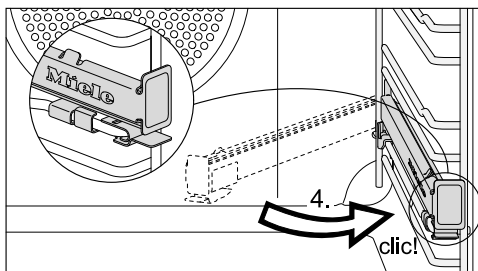
- Agganciare la guida estraibile FlexiClip frontalmente sull'asticella superiore di un ripiano (1).



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



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



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

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



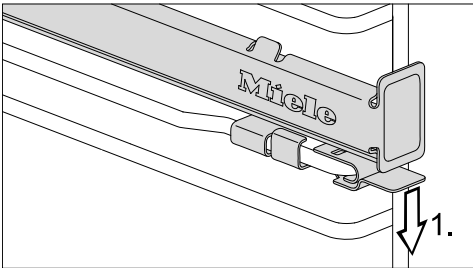
## Smontare le guide estraibili FlexiClip

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

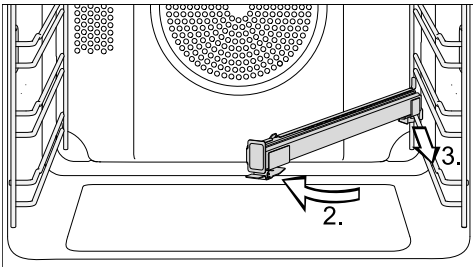
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.

Far raffreddare le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide estraibili FlexiClip.

- Introdurre completamente la guida estraibile FlexiClip.

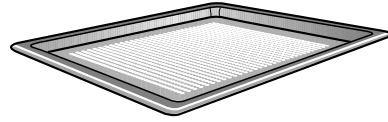


- Premere la flangia della guida estraibile FlexiClip verso il basso (1).



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

## Placca Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71



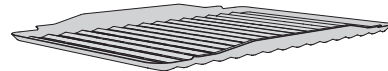
La foratura fine della placca Gourmet standard e AirFry ottimizza i procedimenti di cottura:

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

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

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

## Placca per grigliare e arrostitire HGBB 71



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

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

## Dotazione

### Teglie rotonde



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

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

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

- Inserire la griglia e appoggiarvi la teglia rotonda.

### Pietra da forno e pizza gourmet HBS 70



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

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

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

### Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

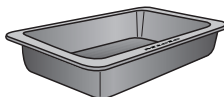
Le casseruole Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, possono essere inserite direttamente nelle griglie di supporto. Come la griglia, sono anche dotate di un dispositivo di arresto. La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

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

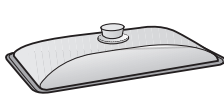
Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

#### Profondità: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

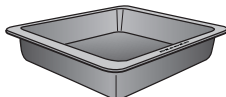


HBD 60-22

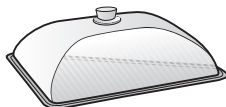


#### Profondità: 35 cm

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



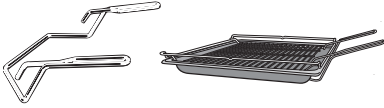
\* adatta per piani cottura a induzione

### Modulo per riscaldare per il cassetto per gli accessori HM 01

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

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

## Maniglia per l'estrazione HEG



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

## Accessori per la pulizia e la cura

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

## Dispositivi di sicurezza


- **Blocco accensione** *LOC* per il forno (v. cap. "Impostazioni")
- **Ventola di raffreddamento**

La ventola di raffreddamento si accende automaticamente a ogni procedimento di cottura. In tal modo l'aria calda del forno si mescola a quella fresca della cucina e si raffredda prima di uscire dalle aperture di sfiato tra lo sportello e il pannello di comando. Terminato il procedimento di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano cottura, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso.

Il ventilatore di raffreddamento prolungato si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.
- **Spegnimento di sicurezza**

La dotazione di sicurezza si attiva automaticamente se il forno funziona per un periodo insolitamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità di cottura selezionata.
- **Sportello ventilato**

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

Lo sportello si può smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Pulizia e cura").
- **Blocco dello sportello**  per la pulizia pirolitica

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

## Dotazione

### Superfici trattate con PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Superfici trattate con PerfectClean:

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

### Comandi piano cottura

(dotazione a seconda del modello)

I modelli H2xxxEP/H2xxxIP dispongono inoltre di manopole per le zone di cottura con le quali è possibile usare le zone del piano cottura combinato.

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


Assegnazione delle manopole zone di cottura:

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

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

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

### Prima della prima messa in funzione

 Il forno può essere utilizzato solo se incassato.

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


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

- Impostare l'ora.

### Impostare l'ora per la prima volta

L'ora viene visualizzata nel formato 24 ore.



Dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica, 12:00 si accende sul display e  lampeggia.

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

L'ora viene memorizzata.


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

## Prima messa in funzione

### Riscaldare il forno per la prima volta

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

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


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

Appare la temperatura proposta (160 °C).

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

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

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

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

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

## Le diverse impostazioni

Impostazione	Stato
<i>P 1</i> <b>Orologio Visualizzazione</b>	<i>5 0</i> Off
	<i>5 1*</i> On
	<i>5 2</i> Spegnimento notturno
<i>P 2</i> <b>Orologio Formato orologio</b>	<i>24*</i> Formato 24 ore
	<i>12</i> Formato 12 ore
<i>P 3</i> <b>Orologio</b>	Impostare, ⌚ lampeggia
<i>P 4</i> <b>Volume Segnali acustici</b>	<i>5 0</i> Off
	<i>5 1*</i> Melodie ( <i>1-7</i> , <i>4*</i> )
	<i>5 2</i> Tono singolo ( <i>1-14</i> , <i>8*</i> )
<i>P 5</i> <b>Volume Acustica tasti</b>	<i>5 0</i> Off
	<i>5 4*</i> On: <i>5 1-5 7</i>
<i>P 6</i> <b>Temperatura Unità di misura</b>	<i>°C*</i> Gradi Celsius
	<i>°F</i> Gradi Fahrenheit
<i>P 7</i> <b>Blocco accensione per il forno</b>	<i>5 0*</i> Off
	<i>5 1</i> On Il blocco accensione impedisce che il forno possa essere utilizzato impropriamente da terzi. Anche in caso di sospensione dell'elettricità, il dispositivo di blocco rimane attivo. Se si accende il forno con il blocco accensione attivo, sul display compare <i>LDC</i> . È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura toccando il sensore <i>OK</i> per almeno 6 secondi.

\* Impostazione di serie

# Impostazioni

---

Impostazione	Stato
<i>P 8</i> <b>Versione software</b>	Visualizzazione
<i>P 9</i> <b>Modalità fiera Forno</b>	<i>S 0*</i> Off La modalità fiera viene disattivata se si sfiora il sensore <i>OK</i> per almeno 4 secondi. Usare il forno come di consueto.  <i>S 1</i> On La modalità fiera viene attivata se si sfiora il sensore <i>OK</i> per almeno 4 secondi. Se si accende il forno con la modalità fiera attiva, appare la segnalazione <i>FE5</i> . Confermare con <i>OK</i> .
<i>P 10</i> <b>Ore di esercizio</b>	Visualizzazione

\* Impostazione di serie



## Modificare le impostazioni

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

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

- Ruotare il selettore delle modalità su  $0$  oppure sulla posizione Luce forno  $\odot$ .
- Selezionare il sensore  $\equiv$ .



Viene visualizzato l'elenco di selezione delle impostazioni.

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



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

È possibile controllare o modificare le impostazioni.

Per modificare lo stato  $S$ :

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

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


Per modificare ulteriori impostazioni, procedere come descritto.

- Selezionare infine il sensore  $\equiv$ .

# timer

---

## Utilizzare la funzione timer



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

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

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

## Impostare il timer


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


- Selezionare il sensore .
- Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura, selezionare  con il selettore < >.


 lampeggia e appare **0:00**.

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

Il timer viene memorizzato.



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


Al termine del tempo impostato sul timer lampeggia , suona un segnale acustico e il tempo scorre fino a max. **59:59** minuti:secondi.

- Selezionare il sensore .

I segnali acustico e ottico si spengono.

## Modificare e cancellare il tempo impostato sul timer

- Selezionare il sensore .
- Selezionare  con il selettore < >.

 lampeggia e compare il tempo impostato sul timer.










- Modificare il timer con il selettore < >.

**Consiglio:** Se si desidera cancellare il timer, ruotare il selettore < > verso sinistra, finché compare **0:00**.

- Confermare con *OK*.

Il timer modificato viene memorizzato o viene cancellato.





## Panoramica delle modalità

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

## Consigli per risparmiare energia elettrica

---

### Procedimenti di cottura

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

### Sfruttamento del calore residuo

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


### Modalità risparmio energetico

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

# Uso

---

## Semplicità d'uso

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
  - Selezionare con l'apposito selettore la modalità desiderata.
- Compare la temperatura proposta e  lampeggia.
- Modificare la temperatura proposta con il selettore < >, se necessario.

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

- Confermare con *OK*.

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

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

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

## Cambiare modalità

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




- Ruotare il selettore sulla nuova modalità.

Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

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

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

In base alla modalità possono comparire le seguenti impostazioni:

-  Temperatura
-  Durata cott.
-  Fine durata di cottura

### Modificare la temperatura

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

- Modificare la temperatura con il selettore < >.

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

- Confermare con *OK*.




## Impostare le durate di cottura

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

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

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

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

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

-  Durata cott.

Impostare la durata che occorre per cuocere la pietanza in ore:minuti. Al termine di tale durata di cottura, il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico. La durata di cottura massima impostabile dipende dalla modalità selezionata.




-  Fine durata di cottura

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

## Avviare subito il procedimento di cottura e terminarlo in automatico

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

■ Selezionare il sensore .

Compaiono ,  e .


 lampeggia.

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


Lampeggia .

■ Impostare la durata desiderata con il selettore < >.


■ Confermare con *OK*.

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

■ Selezionare il sensore .



La durata di cottura appare sul display e  lampeggia.

Al termine di questo tempo, il procedimento di cottura termina in automatico.

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




## Uso

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

Se si vuole avviare e terminare automaticamente il procedimento di cottura in un secondo momento, impostare entrambi gli orari (Durata cott.  e fine durata di cottura .

#### ■ Impostare dapprima la **durata di cottura**:

Selezionare il sensore .


Compaiono ,  e  lampeggia.

#### ■ Confermare con *OK*.

 compare e  lampeggia.

#### ■ Impostare la durata di cottura desiderata con il selettore < >.


#### ■ Confermare con *OK*.

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

#### ■ Impostare ora il momento della **fine durata di cottura**:


selezionare  con il selettore < >.

#### ■ Confermare con *OK*.


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

#### ■ Impostare il momento desiderato della fine durata di cottura con il selettore < >.

#### ■ Confermare con *OK*.

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

#### ■ Selezionare il sensore .

L'orario a cui deve iniziare il procedimento di cottura appare sul display e  si accende.

Il procedimento di cottura inizia all'ora visualizzata e termina automaticamente allo scadere della durata di cottura impostata.

### Modificare le durate di cottura impostate

#### ■ Selezionare il sensore .

#### ■ Con il selettore < > selezionare l'orario desiderato.

#### ■ Confermare con *OK*.

Compaiono quattro trattini --:--.

#### ■ Ruotare il selettore < > verso destra o verso sinistra, finché compare l'ora impostata.

#### ■ Confermare con *OK*.

#### ■ Modificare la durata impostata con il selettore < >. Il simbolo corrispondente lampeggia.

#### ■ Confermare con *OK*.


#### ■ Selezionare il sensore .

L'ora modificata appare sul display e il simbolo corrispondente si accende.


In caso di interruzione della corrente vengono cancellati gli orari.





## Cancellare le durate di cottura impostate


- Selezionare il sensore .
- Selezionare la durata desiderata.
- Confermare con *OK*.

Compaiono quattro trattini --:--.

- Confermare con *OK*.
- Selezionare il sensore .

L'ora impostata è stata cancellata.




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

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


## Preriscaldare il vano cottura


La modalità Booster serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

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


- Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.
- Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:
  - Impasti scuri per il pane, roastbeef e filetto nelle modalità Aria calda più  e Calore superiore e inf. 
  - Torta e pasticcini con durata di cottura breve (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (ad es. pan di Spagna) nella modalità Calore superiore e inf. 

## Riscaldamento rapido

Con la modalità Booster  è possibile abbreviare la fase di riscaldamento.

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

La parte superiore si dorerebbe troppo velocemente.

- Selezionare Booster .
- Selezionare la temperatura.
- Passare alla modalità desiderata dopo aver raggiunto la temperatura impostata.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.

# Cuocere

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

## Suggerimenti per cuocere

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

## Usare carta forno

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

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

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

## Selezionare la temperatura

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

## Selezionare la durata di cottura

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


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

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

## Indicazioni relative alle modalità

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

### Utilizzare Aria calda più

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

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

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

## Suggerimenti

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

### Utilizzare Cottura intensa

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

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

- Introdurre la torta sul ripiano 1 o 2.

### Utilizzare Calore superiore e inf.

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

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1 o 2.

### Utilizzare Aria calda Eco

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

# Arrostire

## Consigli per arrostire le pietanze

- Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come ad es. casseruole, pentole, pirofile in vetro, sacchetti di cottura in rotolo o sacchetti singoli, pentole in terracotta, placca universale, griglia e/o placca per grigliare e arrostire (se disponibile) sulla placca universale.
- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostire la carne utilizzare un **recipiente di cottura chiuso**, ad es. una casseruola. La carne internamente rimane succosa. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come salsa.
- Se si utilizzano **sacchetti di cottura in rotolo o sacchetti singoli**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.
- **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrosti grandi e magri (2–3 kg) e pollame grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.



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

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

## Selezionare la temperatura 🌡️

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

- Se si arrostisce sulla griglia, selezionare una temperatura di ca. 10 °C più bassa di quella occorrente per arrostiti in recipienti coperti.

## Selezionare la durata di cottura

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


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


## Suggerimenti

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

## Indicazioni relative alle modalità



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

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

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

## Utilizzare Aria calda più

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

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

## Utilizzare Calore superiore e inf.

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


- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

## Utilizzare Aria calda Eco

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

# Grigliare

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

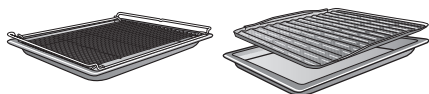
Se si usa il grill con lo sportello aperto, le fiamme calde che si sviluppano non vengono convogliate nel ventilatore di raffreddamento. I comandi si riscaldano molto.

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

## Consigli per grigliare

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

Non usare la placca per dolci.



## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

## Selezionare la temperatura

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

## Scegliere il ripiano

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

## Selezionare la durata di cottura

- Grigliare fette di carne e di pesce piatte per ca. 6–8 minuti per lato. Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché le durate di cottura non siano troppo differenti l'una dall'altra.
- Controllare la cottura della pietanza al termine della durata più breve indicata.
- Per la **prova di cottura** premere con un 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 omonimo.

### Utilizzare Grill grande

Usare questa modalità per grigliare grandi quantità di pietanze piatte e per gratinare pietanze in grandi stampi. La resistenza elettrica Calore superiore/grill diventa incandescente per generare la radiazione termica necessaria.

### Utilizzare Grill ventilato

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

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

## Altri usi


---

In questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti funzioni:


- Scongellare
- Cottura a bassa temperatura
- Sterilizzare
- Essiccazione
- Prodotti surgelati/piatti pronti
- Riscaldare le stoviglie

### Scongellare

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

- Selezionare la modalità *Aria calda* più  e una temperatura di 30–50 °C.

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

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

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

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

### Suggerimenti

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



## Cottura a bassa temperatura

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

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

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

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

Il risultato di cottura è morbido e succoso.

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


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


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

## Utilizzare Calore superiore e inf.

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

Utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra.

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

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.


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

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

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


## Altri usi

### 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 6 vasetti con contenuto di 1 l.

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

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



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


## Sterilizzare frutta e cetrioli


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

## Sterilizzare la verdura


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

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

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

 Temperatura e durata del riscaldamento successivo

## Prelevare i contenitori dopo la sterilizzazione

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

A seguito della sterilizzazione i contenitori sono molto caldi.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasetti.

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

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

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

## Altri usi


### Essiccazione

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






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






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


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

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

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


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

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

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

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

### Prelevare gli alimenti essiccati

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

- Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasetti o barattoli chiusi.

## Prodotti surgelati/piatti pronti

### Suggerimenti per torte, pizze, baguette

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

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

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

### Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.


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

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

## Riscaldare le stoviglie

Per riscaldare le stoviglie utilizzare la modalità Aria calda più .

Riscaldare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.


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

 Pericolo di ustioni!

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


- Estrarre le stoviglie riscaldate dal vano cottura.

## Pulizia e cura

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

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

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

Eliminare subito i residui di detersivo.

### Detersivi non idonei

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

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro;
- detersivi anticalcare sul frontale
- detersivi abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia);
- detersivi contenenti diluenti;
- detergenti per acciaio inossidabile;
- detersivi per lavastoviglie;
- detergenti per vetro;
- detersivi per piani cottura in vetroceramica;
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi);
- gomme cancella-sporco;
- raschietti affilati;
- lana d'acciaio;
- pulizia a intervalli regolari con detersivi meccanici.
- prodotti per la pulizia del forno;
- pagliette in acciaio.

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.

Gli accessori non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.

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

Per una pulizia comoda si consiglia di:

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

### Rimuovere lo sporco normale

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

### Rimuovere lo sporco normale

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

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

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

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

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

## Pulizia e cura

### 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.

### Residui ostinati di sporco sulle guide estraibili FlexiClip

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

Non lavare mai le guide FlexiClip in lavastoviglie.

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

- Mettere brevemente in ammollo le guide FlexiClip (per circa 10 minuti) in acqua calda con detersivo. Se necessario, utilizzare anche la parte ruvida della spugna. I cuscinetti a sfera si possono pulire con una spazzola morbida.

Dopo la pulizia, possono rimanere macchie scure o sfumature chiare che però non compromettono la funzionalità.

### Pulire il vano cottura con Pirolisi

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

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

Sono disponibili 3 livelli di pirolisi con differente durata:

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



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

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

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

## Preparare la pulizia pirolitica

A causa delle elevate temperature della pulizia pirolitica, gli accessori si potrebbero danneggiare.


Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura, prima di avviare la pulizia pirolitica. Questo vale anche per le griglie di introduzione e gli accessori acquistati successivamente.

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

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

- Estrarre tutti gli accessori (comprese le griglie di introduzione) dal vano cottura.


## Avviare la pulizia pirolitica

 Pericolo di ferirsi a causa di vapori nocivi.

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


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

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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




- Selezionare Pirolisi .

Compare *Py 1*. La cifra lampeggia.

Con il selettore < > è possibile scegliere tra *Py 1*, *Py 2* e *Py 3*.

- Selezionare il livello di pirolisi desiderato.
- Confermare con *OK*.

Nel display appaiono *Py* e .



Mentre  lampeggia, lo sportello si blocca in automatico. Non appena lo sportello è bloccato, lampeggia  e compare la durata residua della pulizia pirolitica .

Successivamente, il riscaldamento del vano cottura e il ventilatore di raffreddamento si accendono automaticamente.

Si avvia la pulizia pirolitica. La durata non è modificabile.

## Pulizia e cura

La luce del vano cottura è spenta durante la pulizia pirolitica.

Se si imposta il timer durante la pulizia pirolitica, la scadenza del timer viene visualizzata con priorità. Al termine del tempo impostato sul timer, suona un segnale acustico,  lampeggia e il tempo scorre. Quando si seleziona il sensore  i segnali acustici e ottici si spengono. La durata residua della pirolisi appare di nuovo.



### Avviare la pulizia pirolitica con posticipo

Avviare la pulizia pirolitica come descritto e posticipare l'ora di fine entro i primi cinque minuti.


- Selezionare il sensore .


Lampeggia .

- Confermare con *OK*.


- Posticipare l'ora di fine con il selettore  .

- Confermare con *OK*.

Finché  lampeggia, sul display compare l'ora di fine calcolata dall'ora attuale più la durata della pulizia pirolitica.



Se  è acceso, appare l'ora di inizio della pulizia pirolitica.

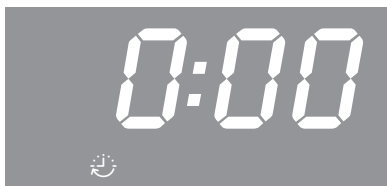
Non appena viene raggiunta l'ora di inizio, si accendono il riscaldamento del vano cottura e il ventilatore di raffreddamento ed è possibile seguire lo svolgimento della pirolisi.

**Consiglio:** Finché l'ora di inizio non è ancora stata raggiunta, con il sensore  è possibile visualizzare l'ora di fine per 15 secondi e modificarla in qualsiasi momento.



### Al termine della pulizia pirolitica

Dapprima compaiono ,  e .


Non appena si accende  lo sportello è ancora bloccato. Quando  lampeggia si sblocca lo sportello.



Quando lo sportello si sblocca:

-  scompare.
- Lampeggia .
- Suona un segnale acustico se è attivo.
- Ruotare il selettore delle modalità su **0**.

I segnali acustico e ottico si spengono.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Far raffreddare le resistenze e il vano cottura prima di rimuovere eventuali residui della pirolisi.

- Pulire il vano cottura da eventuali residui della pirolisi (ad es. cenere) che possono formarsi a seconda del grado di sporco del vano.



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

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

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


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

### La pulizia pirolitica si interrompe


Di norma, in seguito all'interruzione della pulizia pirolitica lo sportello rimane bloccato finché la temperatura del vano cottura scende al di sotto di 280 °C.  rimane acceso finché la temperatura nel vano cottura scende al di sotto di questo valore. Quando  lampeggia si sblocca lo sportello.

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

- Il selettore modalità viene ruotato su un'altra modalità oppure in posizione **0**.

Ruotare di nuovo il selettore modalità su pirolisi  per riavviare la pulizia.

- Interruzione della corrente elettrica.

Quando si ripristina il collegamento alla rete elettrica, *Py* rimane acceso finché la temperatura nel vano cottura scende al di sotto di 280 °C. Quindi  lampeggia e lo sportello viene sbloccato. Successivamente lampeggia *Py*.

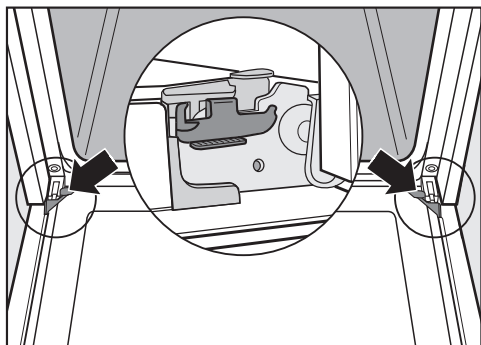
- Per riavviare la pulizia pirolitica, confermare con *OK*. Poi è possibile di nuovo selezionare e avviare la pulizia pirolitica desiderata.

Non appena il selettore delle modalità viene posizionato su **0**, *Py* continua a lampeggiare. Reimpostare l'ora (v. cap. "Impostazioni").

## Pulizia e cura

### Smontare lo sportello

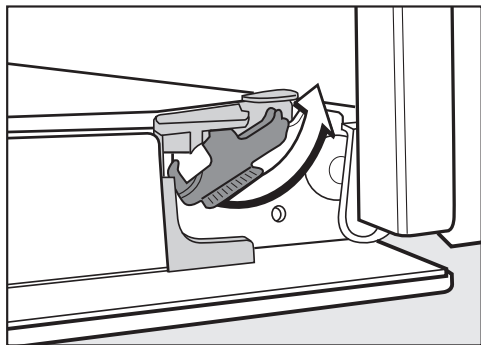
Lo sportello pesa ca. 10 kg.



Lo sportello è fissato alle cerniere con dei supporti.

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

- Aprire completamente lo sportello.



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

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

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

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

- Chiudere lo sportello fino alla battuta di arresto.



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

### Smontare le diverse parti dello sportello

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

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

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

Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi.

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

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

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


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

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

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

Le lastre dello sportello possono rompersi se cadono.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro.

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

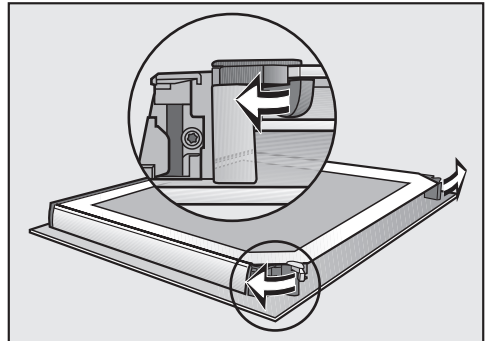
Lo sportello può chiudersi da sé se lo si smonta quando è montato.

Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

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

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

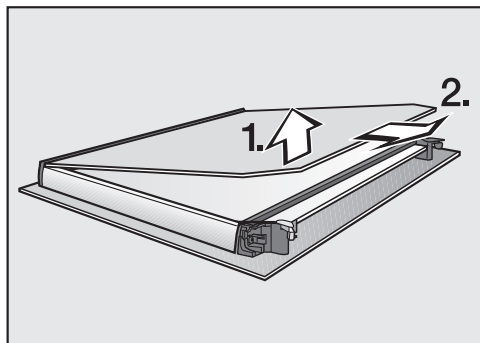
La lastra sarebbe così posizionata in piano e si evita di danneggiarla durante la pulizia.



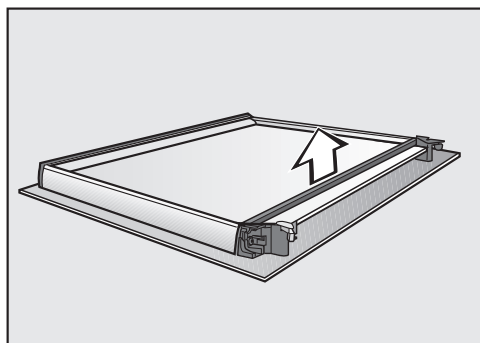
- Con un movimento rotatorio verso l'esterno, aprire i due arresti delle lastre di vetro.

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

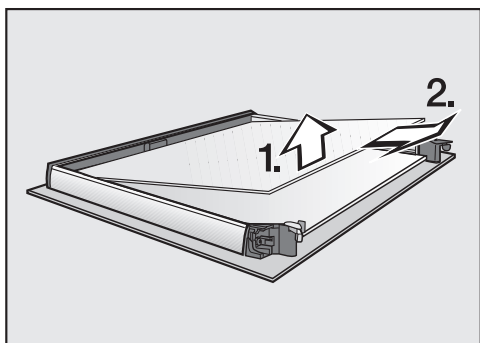
## Pulizia e cura



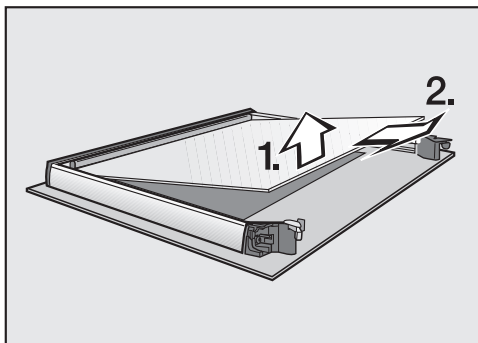
- alzare **leggermente** la lastra interna ed estrarla dal listello in plastica;



- rimuovere la guarnizione;



- alzare la lastra superiore delle due centrali ed estrarla;

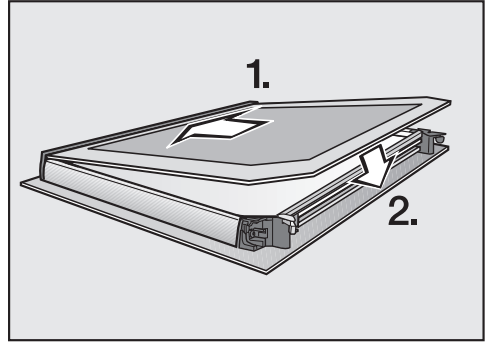
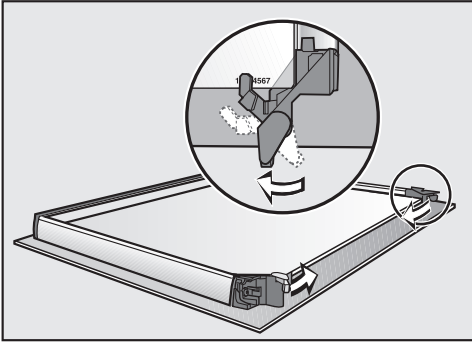


- alzare la lastra inferiore delle due centrali ed estrarla;
- pulire le lastre dello sportello e le altre parti con uno straccio di spugna pulito, prodotto per lavare i piatti e acqua calda o un panno in microfibra umido;
- asciugare tutte le parti con un panno morbido.

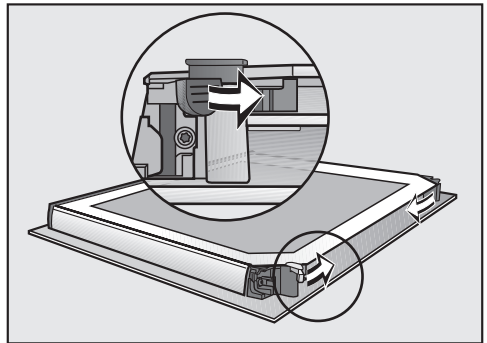
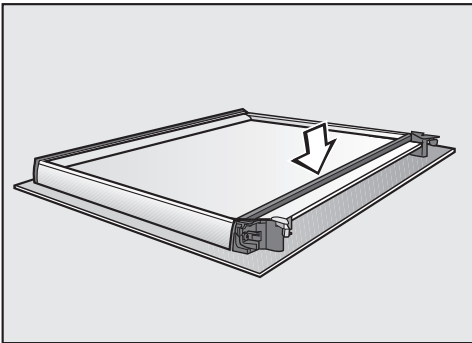
Assemblare poi con cautela le diverse parti dello sportello:

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

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



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

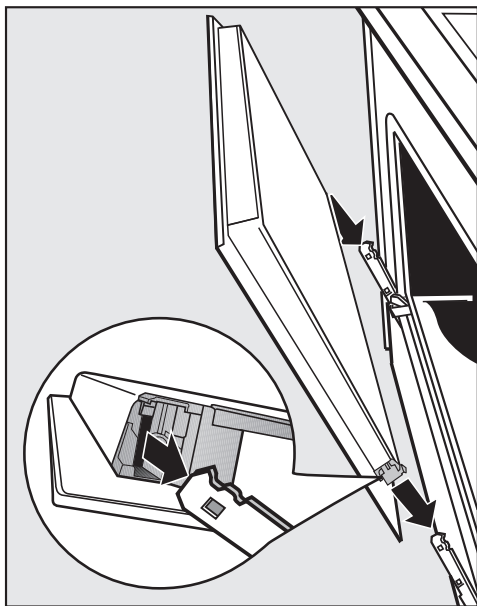


- Con un movimento rotatorio verso l'interno, chiudere i due arresti delle lastre di vetro. Lo sportello è di nuovo assemblato.

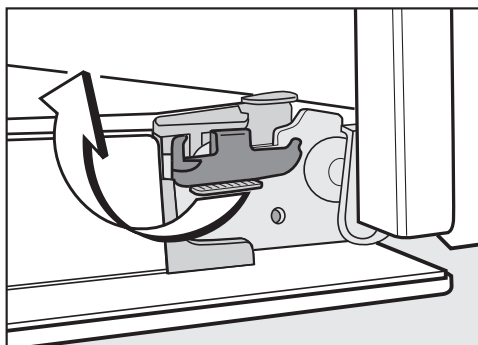
- Rimettere in sede la guarnizione.

## Pulizia e cura

### Montare lo sportello



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



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


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



### Smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip

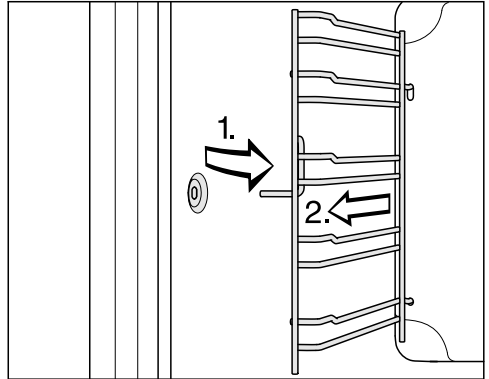
È possibile smontare le griglie di supporto insieme alle guide estraibili FlexiClip (se presenti).

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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



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

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


- Sistemare correttamente in sede tutte le parti.


## Cosa fare se ...

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.

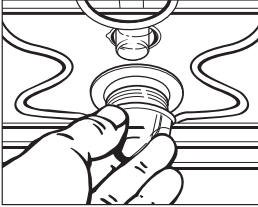

Le tabelle che seguono sono di supporto per individuare ed eliminare le cause di un guasto o di un errore.

Anomalia	Causa e intervento
<b>Il display rimane spento.</b>	Il forno è staccato dalla corrente. ■ Controllare se la spina del forno è inserita nella presa. ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista qualificato o all'assistenza tecnica Miele.
<b>Il vano cottura non diventa caldo.</b>	Il blocco accensione <i>LOC</i> è attivato. ■ Spegnere il blocco accensione (v. cap. "Impostazioni").
	La modalità fiera <i>FES</i> è attivata. ■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. "Impostazioni").
	Il forno è staccato dalla corrente. ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Contattare eventualmente un elettricista qualificato o l'assistenza tecnica.
<b>L'ora non è corretta o <i>ERR</i> appare sul display.</b>	La corrente elettrica si è interrotta. ■ Reimpostare l'ora (v. cap. "Impostazioni"). Devono essere reimpostate anche le durate dei procedimenti di cottura.
<b>Nel display appare inavvertitamente <i>0:00</i> e contemporaneamente lampeggia il simbolo . Eventualmente si attiva anche un segnale acustico.</b>	Il forno è rimasto acceso per un periodo di tempo eccezionalmente prolungato e il dispositivo di sicurezza si è attivato automaticamente. ■ Ruotare il selettore delle modalità su <b>0</b> . Il forno, quindi, è subito di nuovo pronto per l'uso.

Anomalia	Causa e intervento
<b><i>Py</i> è acceso o lampeggia nel display.</b>	<p>Si è verificata un'interruzione della rete elettrica e la pulizia pirolitica si è interrotta.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Finché la temperatura nel vano cottura è superiore a 280 °C,  è acceso e lo sportello rimane bloccato.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non appena il selettore delle modalità viene posizionato su <b>O</b>, <i>Py</i> continua a lampeggiare. Reimpostare l'ora (v. cap. "Impostazioni").</li> </ul>
<b><i>F 32</i> compare a display.</b>	<p>Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si chiude.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ruotare il selettore delle modalità in posizione <b>O</b> e selezionare di nuovo la pulizia pirolitica desiderata. Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele.</li> </ul>
<b><i>F 33</i> compare a display.</b>	<p>Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si apre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ruotare il selettore della modalità sulla posizione <b>O</b>. Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele.</li> </ul>
<b><i>F XX</i> compare a display.</b>	<p>Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.</li> </ul>
<b>Non si avverte alcun segnale acustico.</b>	<p>Il segnale acustico è disattivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Attivare il segnale acustico (v. cap. "Impostazioni").</li> </ul>
<b>Terminato il procedimento di cottura si sente un rumore.</b>	<p>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.</p> <p>Il ventilatore di raffreddamento prolungato si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.</p>
<b>Il forno si è spento automaticamente.</b>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riaccendere il forno.</li> </ul>

## Cosa fare se ...

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 per forno non sono adatti alla modalità di cottura. ■ Con la modalità <b>Calore superiore e inf.</b>  gli stampi per forno chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi per forno scuri, opachi.
<b>L'introduzione e l'estrazione delle guide completamente estraibili FlexiClip risulta difficoltosa.</b>	Sui cuscinetti a sfera delle guide FlexiClip non c'è abbastanza grasso lubrificante. ■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con l'apposito prodotto Miele. Solo il lubrificante speciale Miele è adatto alle alte temperature del vano cottura. Altri tipi di grasso possono resinificare e incollare le guide completamente estraibili FlexiClip. È possibile reperire il lubrificante speciale di Miele presso i rivenditori specializzati o l'assistenza tecnica Miele.
<b>Al termine della pulizia pirolitica sono ancora presenti delle impurità nel vano cottura.</b>	Con la pulizia pirolitica lo sporco viene bruciato e rimane della cenere. ■ Rimuovere la cenere con acqua calda, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito oppure uno straccio in microfibra umido. Se nonostante ciò fosse rimasto ancora dello sporco, riavviare la pulizia pirolitica, eventualmente con una durata più lunga.
<b>Lo sportello non si apre dopo la pulizia pirolitica.</b>	Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si apre. ■ Ruotare il selettore delle modalità su <b>O</b> . ■ Se lo sportello non si sblocca, rivolgersi al servizio assistenza Miele.

Anomalia	Causa e intervento
<p data-bbox="76 204 334 288"><b>L'illuminazione superiore del vano cottura non si accende.</b></p> 	<p data-bbox="350 209 751 236">La lampadina alogena è fulminata.</p> <div data-bbox="350 240 1031 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="367 252 636 284">⚠ Pericolo di ustioni!</p> <p data-bbox="367 293 1001 347">Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.</p> </div> <ul data-bbox="350 384 1020 730" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="350 384 1020 475">■ Scollegare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.</li> <li data-bbox="350 480 1020 571">■ Per togliere il coprilampada, girarlo di un quarto di giro verso sinistra e rimuoverlo con la guarnizione dall'involucro tirandolo verso il basso.</li> <li data-bbox="350 576 1020 635">■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, attacco G9).</li> <li data-bbox="350 639 1020 699">■ Sistemare il coprilampada con guarnizione nell'involucro e fissarlo girandolo verso destra.</li> <li data-bbox="350 703 1020 730">■ Ripristinare il collegamento del forno alla rete elettrica.</li> </ul> <p data-bbox="350 740 1020 799">È stata selezionata la modalità Aria calda Eco . In questa modalità la luce del vano cottura non si accende.</p>

## Assistenza tecnica

---

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.

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

### Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

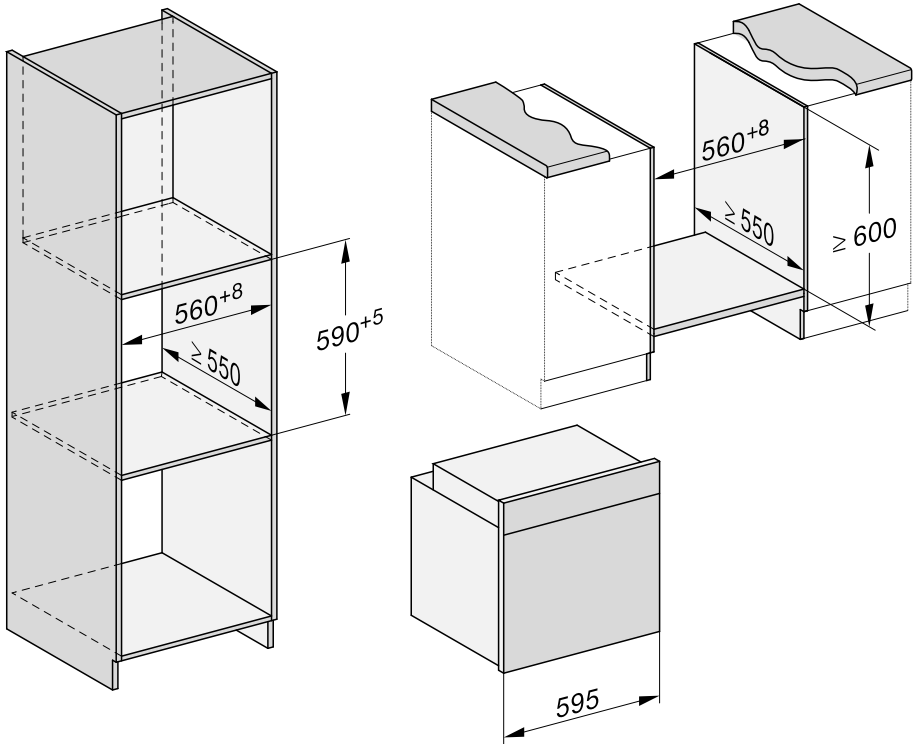
Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

## Dimensioni incasso

Le misure sono espresse in mm.

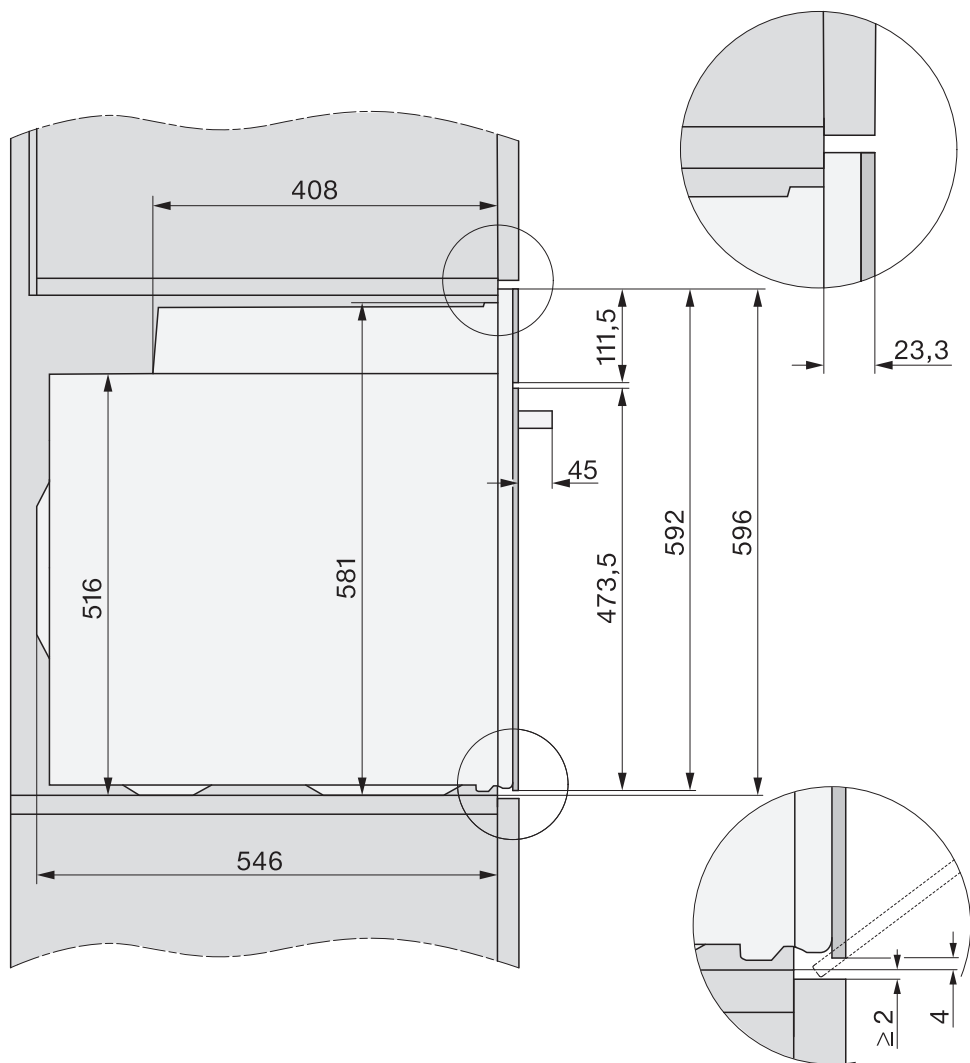
### Incasso in un armadio a colonna o un mobile base H xxxx-60

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



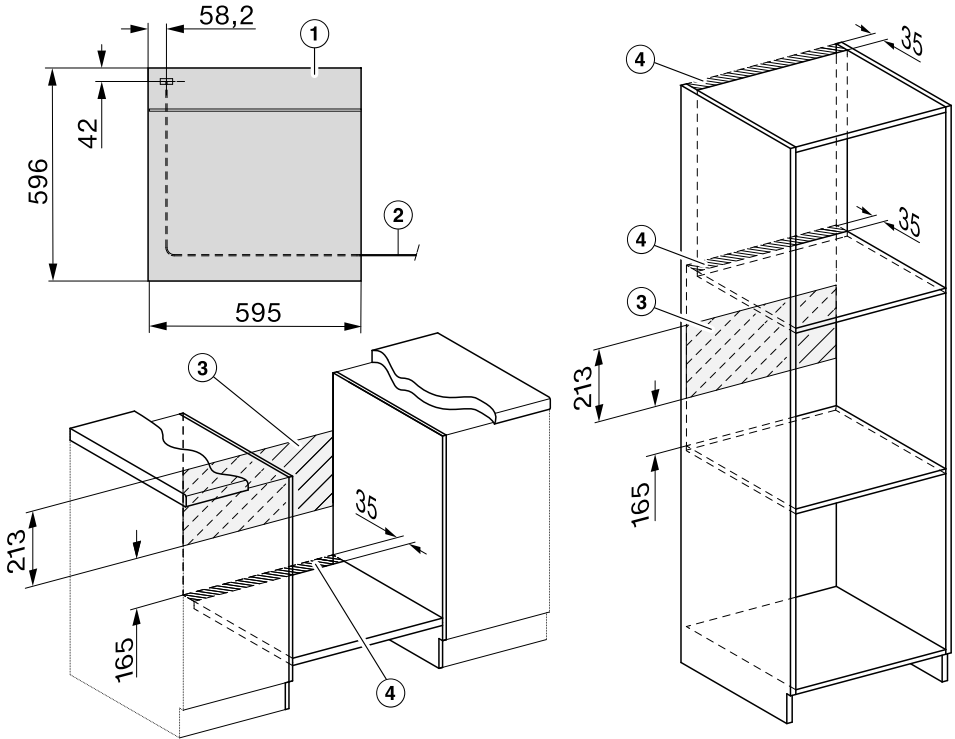
# Installazione

## Vista laterale H 24xx





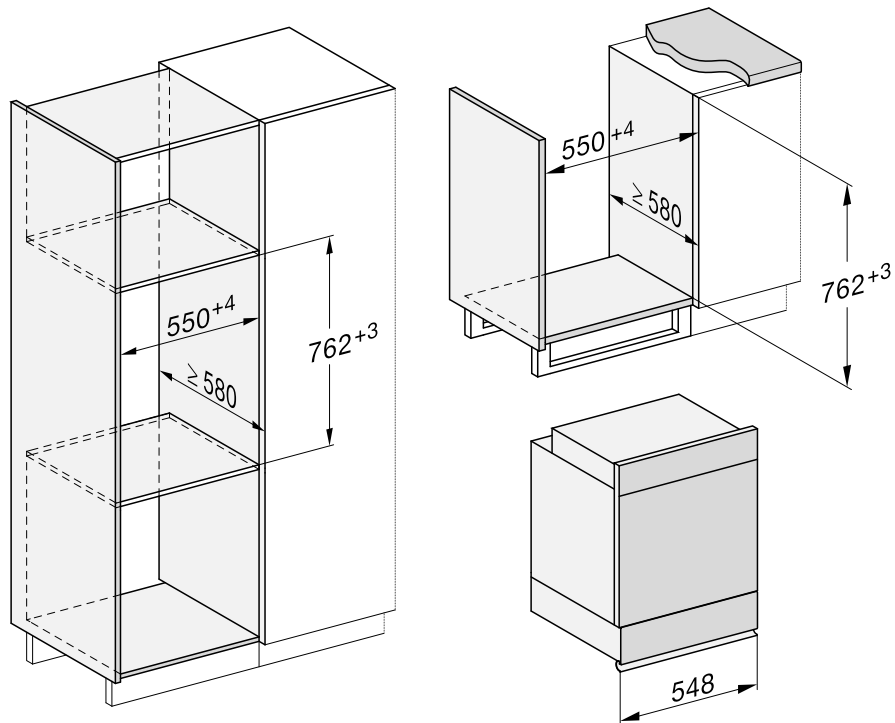
## Allacciamenti e aerazione H xxxx-60



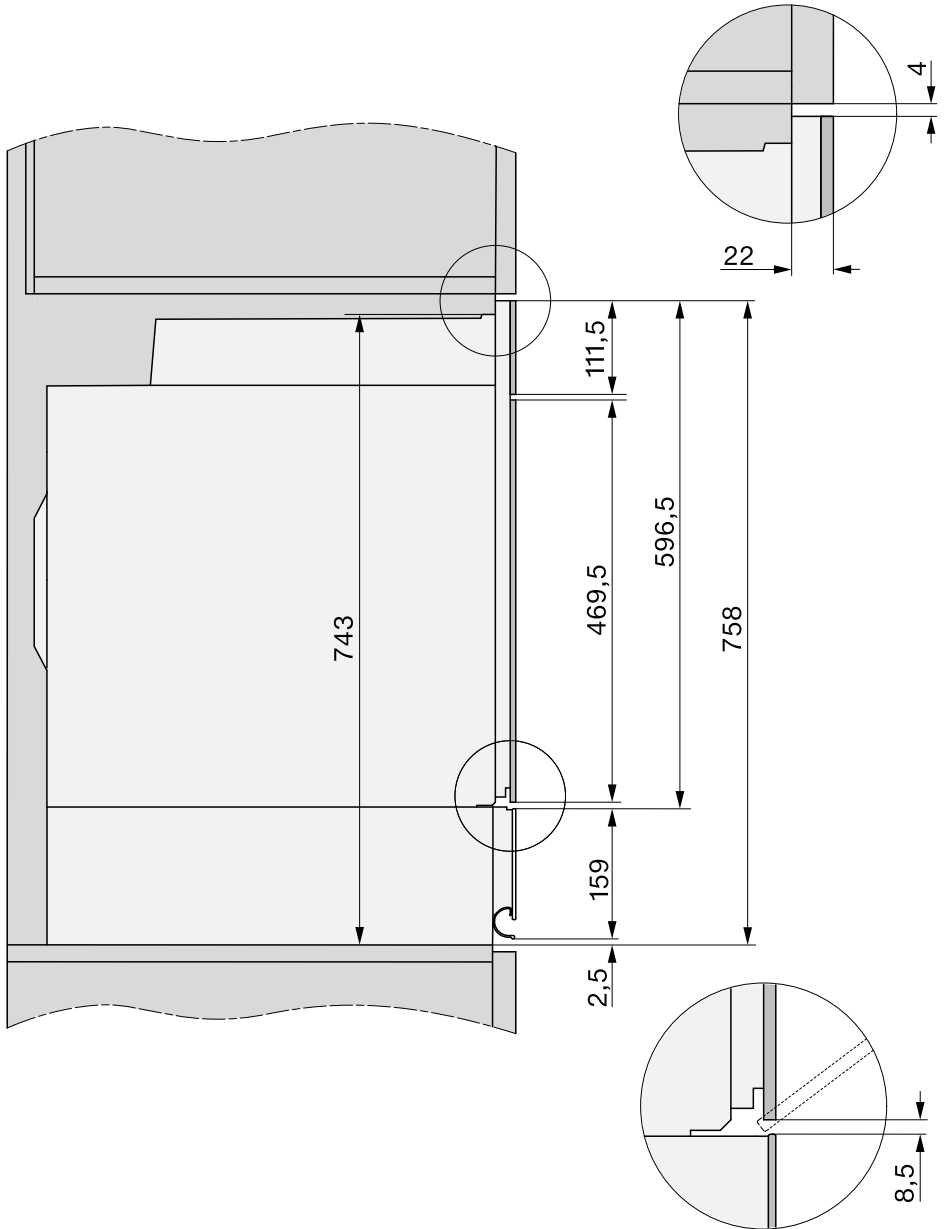
# Installazione

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

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

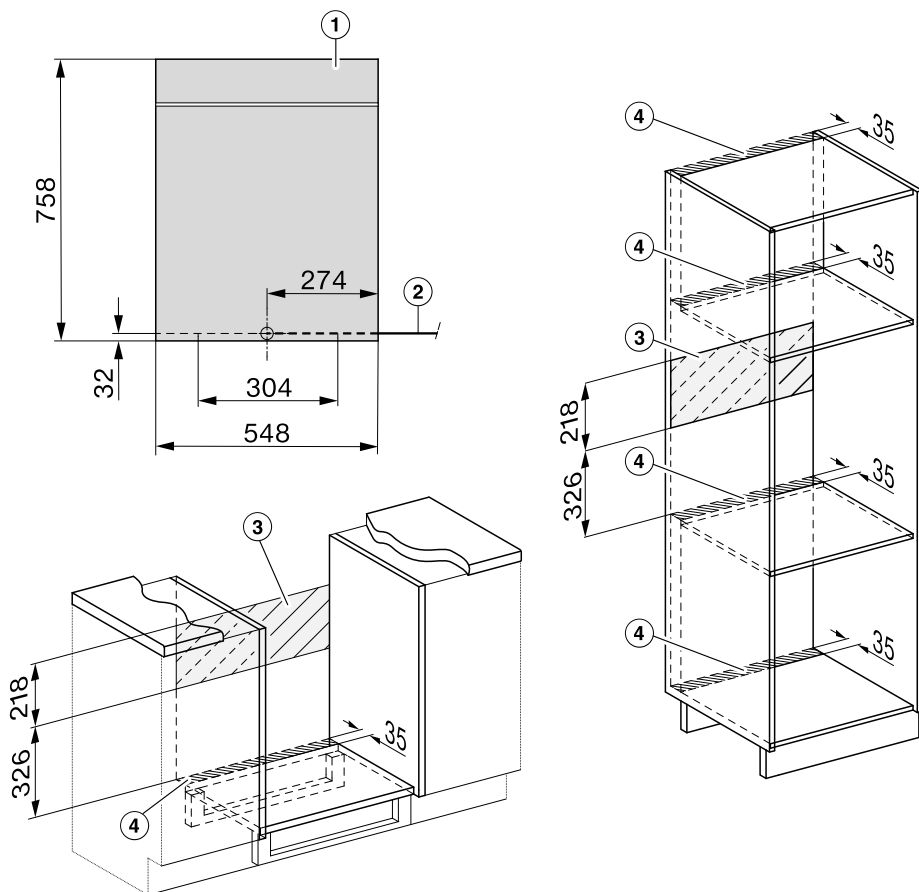


## Vista laterale H xxxx-55



# Installazione

## Allacciamenti e aerazione H xxx-55



① Vista frontale

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

③ Nessun allacciamento in quest'area

④ Sezione di aerazione min. 150 cm<sup>2</sup>

## Incassare la cucina

### H xxxx-60

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

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

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

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

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

### Prima dell'incasso

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

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

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

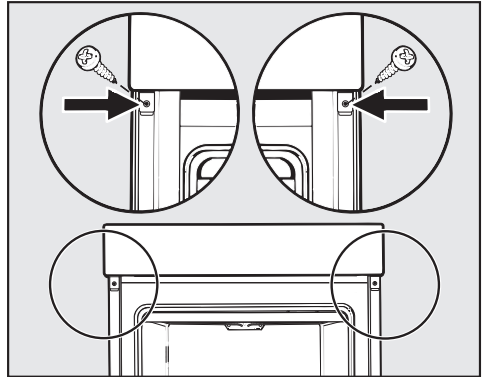
## Incassare la cucina

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

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

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. cap. "Pulizia e manutenzione", voce "Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. La cucina elettrica è più leggera se la si spinge nel mobile base e non afferrandola per sbaglio dalla maniglia dello sportello.


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



- Fissare la cucina con le viti allegate sulle pareti laterali del mobile.
- Rimontare lo sportello (v. capitolo "Pulizia e manutenzione", voce "Montare lo sportello").

# Installazione

## H xxxx-55

 Usare la cucina elettrica solo a montaggio ultimato.

Per funzionare la cucina elettrica ha bisogno di un afflusso di aria fresca sufficiente.

Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga compromesso (ad es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica nel mobile d'incasso).

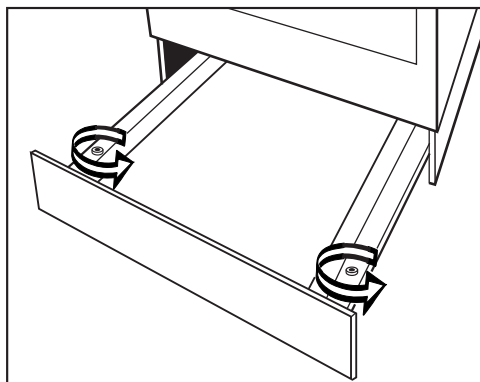
Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

### Prima delle operazioni d'incasso

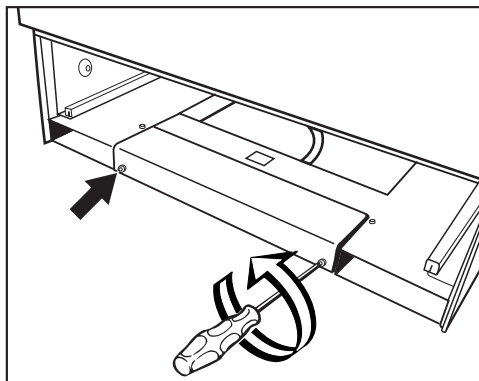
- Accertarsi che la presa sia staccata dal circuito elettrico.
- Attenersi alle indicazioni dello schema di allacciamento sulla cucina elettrica.

### Incassare la cucina elettrica

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

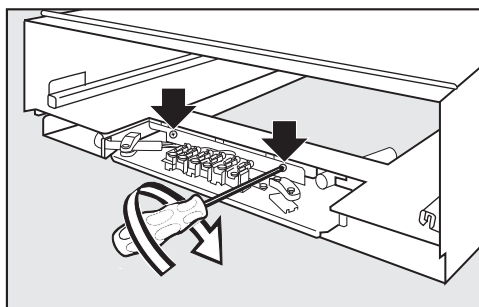


- Smontare il cassetto per gli accessori.

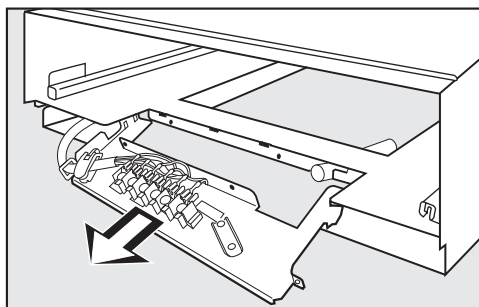


- Togliere il coperchio della scatola di giunzione.

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



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



- Estrarre in avanti la scatola di giunzione.

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

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

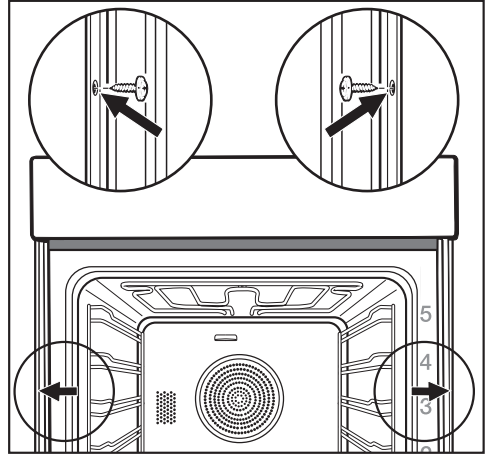
- Fissare il coperchio della scatola di giunzione.
- Rimontare il cassetto per gli accessori.
- Sistemare la cucina elettrica davanti al vano d'incasso.
- Inserire la spina del piano di cottura incassato nel rispettivo giunto della cucina elettrica.

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

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

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

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



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

# Installazione

## Incassare il forno

### H xxxx-60

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

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

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

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

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

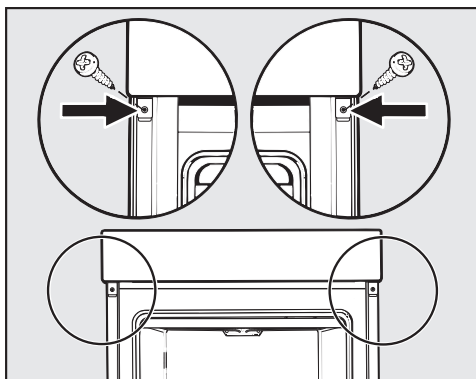
- Collegare il forno alla rete elettrica.

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

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

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

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



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



## H xxxx-55

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

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

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

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

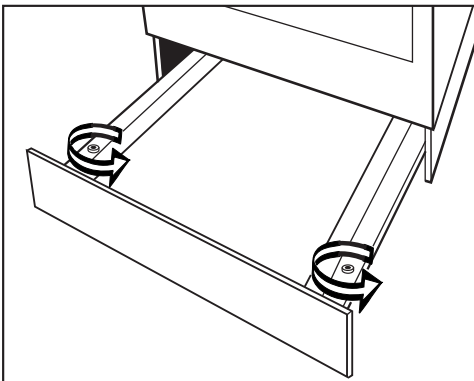
I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del vano d'incasso.

### Prima dell'incasso

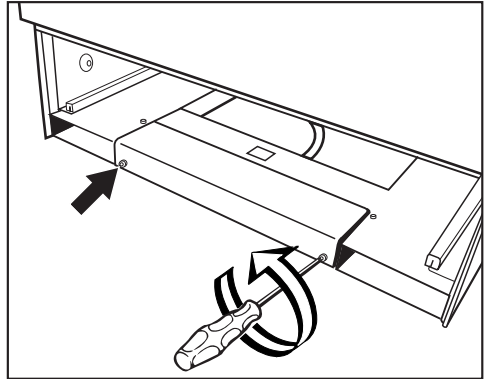
- Accertarsi che la presa della rete elettrica non conduca tensione.

### Incassare il forno

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

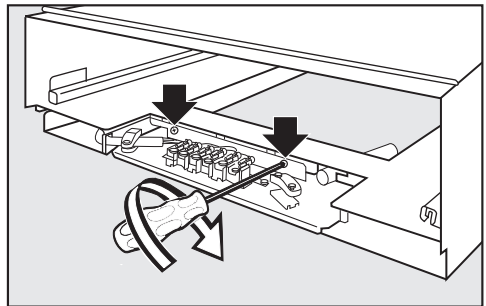


- Smontare il cassetto per gli accessori.

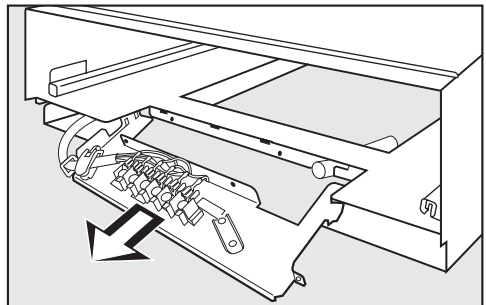


- Togliere il coperchio della scatola di giunzione.

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



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



- Estrarre in avanti la scatola di giunzione.

## Installazione

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

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

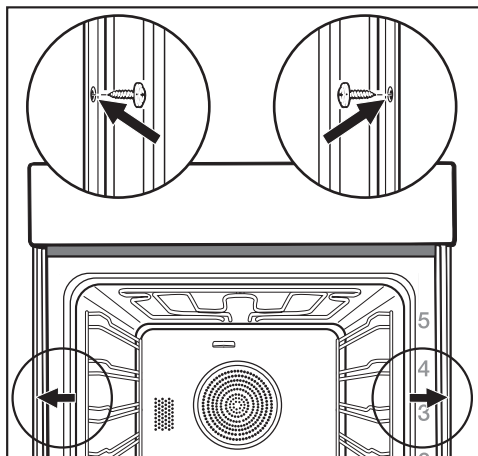
- Fissare il coperchio della scatola di giunzione.
- Rimontare il cassetto per gli accessori.

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

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

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

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



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

## Allacciamento elettrico



Pericolo di ferirsi!

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

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

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

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

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

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

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

In caso di domande a Miele indicare sempre:

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

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

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

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

### Premesse per l'installazione

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

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

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



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

# Installazione

## Cucina elettrica

Il cavo di allacciamento non è in dotazione.

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

Potenza massima assorbita: v. targhetta di matricola.

## Piani di cottura combinabili

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

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

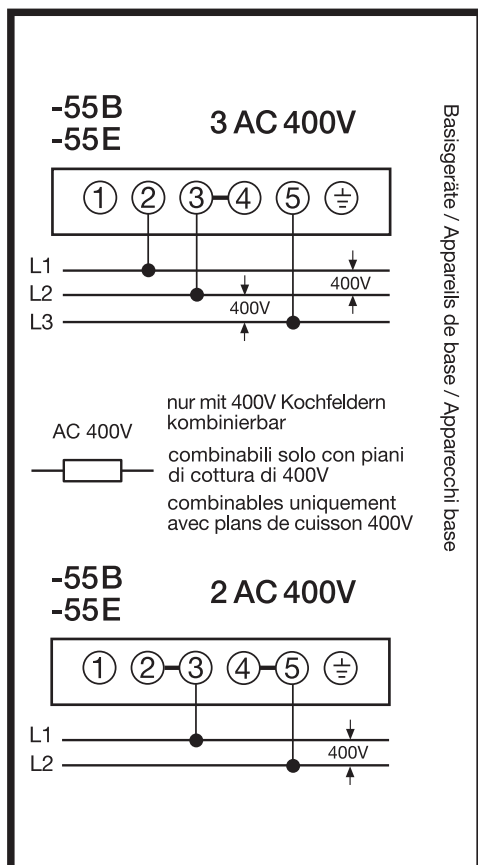
## Forno

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

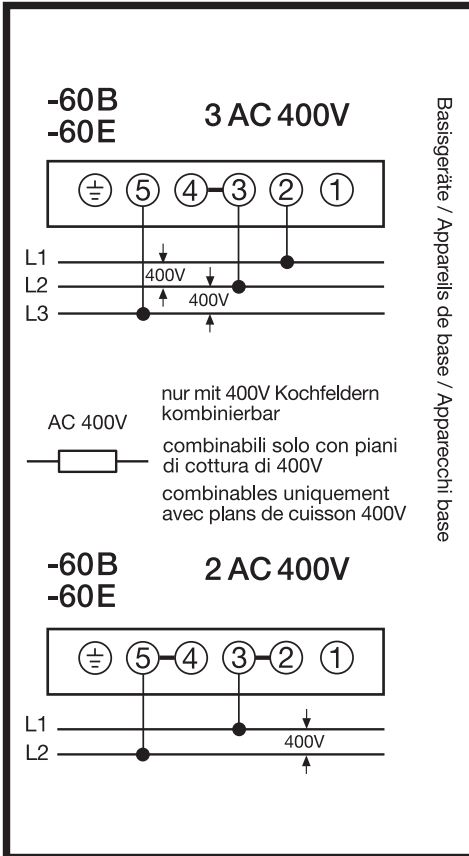
Potenza assorbita massima: v. targhetta dati.

## Schema di allacciamento

### -55 EP/-55 BP, 400 V



## -60 EP/-60 BP, 400 V



# Tablelle di cottura

## Impasto soffice







Torte/Dolci (accessori)		🌡️ [°C]	<sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Muffin (1 placca)		150–160	1	2	25–35
Muffin (2 placche)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Small cake* (1 placca)		150	1 <sup>4</sup>	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	3	20–30
Small cake* (2 placche)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Cake (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Torta di frutta (1 placca)		160–170	1	2	45–55
		160–170	1	1	45–55
Torta di frutta (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	1	35–45
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25







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

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

- 1 Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster
- 3 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore. Se si dispone di più paia di guide estraibili FlexiClip, montarne solo un paio.
- 4 Se si dispone di più paia di guide estraibili FlexiClip, montarne solo un paio.
- 5 Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.


## Pasta frolla

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

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




















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





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


- 1 Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- 3 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- 4 Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

# Tablelle di cottura

## Impasto lievitato

Torte/Dolci (accessori)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Ciambella (griglia, stampo per ciambella, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	50–60
Christstollen (dolce tipico natalizio) (1 placca)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Torta sbrisolona con/senza frutta (1 placca)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Torta di frutta (1 placca)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 placca)		160–170	1	2	25–35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (2 placche)		160–170	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Pane bianco, senza stampo (1 placca)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Pane bianco (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Pane integrale (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Lievitazione impasto (griglia)		30–35	- <sup>4</sup>	- <sup>4</sup>	-

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

- 1 Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- 3 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- 4 Mettere la griglia sul fondo del forno e sistemarvi il recipiente. A seconda delle dimensioni del recipiente, è possibile estrarre anche le griglie di supporto.
- 5 Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.



## Impasto con olio e ricotta

Torte/Dolci (accessori)		Temperatura [°C]	Ripiano <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Durata di cottura [min]
			+HFC	-HFC	
Torta di frutta (1 placca)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 placca)		160–170	2	3	25–35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (2 placche)		150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

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

- 1 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- 2 Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

## Impasto per pan di Spagna












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






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

- \* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.  
Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- 1 Utilizzare uno stampo per forno opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
  - 2 Preiscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

# Tablelle di cottura

## Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

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

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

- 1 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- 2 Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

## Sfizioosità salate

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


















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










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

- 1 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- 2 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- 3 Girare la pietanza possibilmente a metà durata di cottura.



# Tablelle di cottura

## Manzo















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








 Modalità,  Temperatura, <sup>5</sup> Ripiano,  Durata di cottura, <sup>10</sup> Temperatura interna,  Aria calda più,  Calore superiore e inf.,  Aria calda Eco,  Grill grande


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

- Utilizzare la griglia e la placca universale.
- Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Girare la pietanza possibilmente a metà durata di cottura.
- Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

## Vitello


















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










 Modalità,  Temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna, <sup>2</sup> Aria calda più,  Calore superiore e inf.


- 1 Utilizzare la griglia e la placca universale.
- 2 Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- 3 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- 4 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- 5 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- 6 Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 7 Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

# Tablelle di cottura












## Maiale







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


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

- Utilizzare la griglia e la placca universale.
- Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Dopo metà durata di cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Girare la pietanza possibilmente a metà durata di cottura.
- Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

## Agnello, selvaggina















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

 Modalità,  Temperatura, <sup>5</sup> Ripiano,  Durata di cottura, <sup>6</sup> Temperatura interna,  Calore superiore e inf.



- 1 Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- 3 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- 4 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- 5 Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 50 minuti di durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 6 Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

# Tablelle di cottura

## Pollame, pesce

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














 Modalità,  Temperatura, <sup>5</sup> Ripiano,  Durata di cottura, <sup>7</sup> Temperatura interna,  Aria calda più,  Grill ventilato,  Calore superiore e inf.,  Aria calda Eco








- 1 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- 3 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- 4 Trascorso metà tempo, girare gli alimenti.
- 5 Versare ca. 0,25 l di liquido all'inizio della cottura.
- 6 Trascorsi 30 minuti versare ca. 0,5 l di liquido.
- 7 Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.





# Dati per gli istituti di controllo

## Pietanze test conformi a EN 60350-1

Pietanze test (accessori)		Temperatura [°C]	Ripiano (+HFC: con guide estraibili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: senza guide estraibili FlexiClip HFC 70-C)		Durata di cottura [min]
			+HFC	-HFC	
Small Cake (1 placca standard <sup>1</sup> )		150	1 <sup>7</sup>	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2 <sup>7</sup>	3	20–30
Small Cake (2 placche standard <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>8</sup>	1+3	30–40
Biscotti di pasta frolla (1 placca standard <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Biscotti di pasta frolla (2 placche standard <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>8</sup>	1+3	40–50 <sup>9</sup>
Apple Pie (griglia <sup>1</sup> , tortiera apribile <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Pan di Spagna leggero (griglia <sup>1</sup> , tortiera apribile <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180 <sup>4</sup>	1	2	20–30
		150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Toast (griglia <sup>1</sup> )		250	–	3	6–9
Burger (griglia <sup>1</sup> sul ripiano 4 e placca universale <sup>1</sup> al ripiano 1)		280 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>10</sup>

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

- 1 Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele.
- 2 Utilizzare una tortiera apribile opaca e scura. Disporre la tortiera apribile al centro della griglia.
- 3 In generale, si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare la pietanza appena trascorsa la minore durata di cottura indicata.
- 4 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- 5 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .
- 6 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- 7 Se si dispone di più paia di guide estraibili FlexiClip, montarne solo un paio.
- 8 Montare le guide estraibili FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore. Se si dispone di più paia di guide estraibili FlexiClip, montarne solo un paio.
- 9 Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.
- 10 Girare la pietanza possibilmente a metà durata di cottura.


# Dati per gli istituti di controllo

## Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1

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

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la rilevazione, osservare le seguenti indicazioni:

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

### Scheda per forni a uso domestico

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	H 2456-60 EP, H 2456-55 BP, H 2456-55 EP
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,10 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	H 2xxx-60: 47,0 kg H 2xxx-55: 57,4 kg

**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 2456-60 EP, H 2456-55 BP, H 2456-55 EP