

Istruzioni d'uso e di montaggio Forno Dialogo



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Indice

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	6
Tutela dell'ambiente	18
Panoramica	19
Dispositivi di comando	20
Tasto On/Off	21
Tasti sensore	21
Display touch.....	22
Simboli.....	23
Norme operative	24
Selezionare la voce menù	24
Sfogliare	24
Uscire dal menù	24
Modificare il valore o l'impostazione	24
Modificare i valori o le impostazioni durante un procedimento di cottura	24
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione	24
Immettere le cifre con il rullo numerico	24
Immettere cifre con il tastierino numerico	25
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti	25
Immettere lettere	25
Visualizzare aiuto	25
Dotazione	26
Targhetta di matricola.....	26
Dotazione	26
Accessori in dotazione e acquistabili	26
Placca, placca universale e griglia con dispositivo di arresto	26
Dispositivi di sicurezza	29
Superfici trattate con PerfectClean	29
Accessori adatti alla pulizia pirolitica	29
Prima messa in funzione	30
Miele@home	30
Impostazioni base	31
Riscaldare il forno Dialogo per la prima volta e risciacquare il sistema di evaporazione.....	32
impostazioni	34
Le diverse impostazioni.....	34
Accedere al menù "impostazioni"	36
lingua 	36
orologio	36
data	36

QuickTouch	36
schermata di avvio	37
luminosità	37
Schema cromatico	37
volume	37
unità di misura	38
funzion. ventola prolungata	38
pirolisi	38
temperature proposte	38
sicurezza	38
catalizzatore	39
connessione	39
Miele@home	39
comando remoto	41
SuperVision	41
concessionario	42
impostazioni di serie	42
allarme + timer	43
Utilizzare la funzione allarme	43
Utilizzare la funzione Timer	44
M Chef	45
Funzionamento	45
Gourmet Unit	45
Intensità	46
Adeguare le ricette presenti alle modalità M Chef	46
Modalità di cottura	46
Temperatura	46
Gourmet Unit	47
Intensità	47
Durata di cottura	47
Ripiano	47
Gourmet Profi e Gourmet Assistent	48
Menù principale e menù secondari	49
Scelta delle stoviglie per le modalità M Chef	51
Stoviglie idonee	51
Stoviglie non adatte	52
Consigli per risparmiare energia elettrica	53

Indice

Comandi	55
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura	56
Modificare la temperatura e la temperatura nucleo.....	56
Modificare il numero di Gourmet Unit	56
Modificare l'intensità	57
Impostare le durate di cottura	58
Interrompere il procedimento di cottura.....	59
Preriscaldare il vano cottura.....	59
riscaldamento rapido.....	60
preriscaldare	61
Crisp function	62
modificare tipo riscaldamento.....	62
modificare tipo riscaldamento.....	62
Modalità di cottura con apporto di umidità	63
Avviare il procedimento di cottura con apporto di umidità	64
evaporare acqua residua	67
programmi automatici	69
Utilizzare i programmi automatici	69
Indicazioni per l'uso	69
ricerca.....	70
usi speciali	71
scongelare.....	71
essiccare	73
riscaldare stoviglie.....	74
far lievitare la pasta	74
cottura a bassa temperatura	75
programma per il sabbat	77
Sterilizzare	78
Prodotti surgelati/piatti pronti.....	80
programmi individuali	81
MyMiele	83
Cuocere	84
Suggerimenti per la cottura al forno.....	84
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	85
Indicazioni relative alle modalità.....	85
Arrostire	87
Consigli per arrostire le pietanze	87
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	87
Indicazioni relative alle modalità.....	88
Sonda termometrica.....	89

Grigliare	92
Consigli per grigliare.....	92
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	92
Indicazioni relative alle modalità.....	93
Pulizia e manutenzione	94
Detergenti non idonei	94
Rimuovere lo sporco normale	95
Rimuovere lo sporco ostinato	96
Pulire il vano cottura con pirolisi.....	97
decalcificare	100
Cosa fare se ...?	103
Assistenza tecnica	109
Contatti in caso di anomalie.....	109
Garanzia	109
Installazione	110
Dimensioni incasso	110
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base.....	110
Vista laterale	111
Allacciamenti e aerazione.....	112
Montare il forno Dialogo	113
Collegamento elettrico	114
Schema di allacciamento	115
Tabelle di cottura	116
Impasto soffice.....	116
Impasto per dolci	117
Impasto al lievito	118
Impasto con olio/ricotta	119
Impasto per pan di Spagna.....	119
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe	120
Sfiziosità salate.....	121
Manzo.....	122
Maiale	124
Vitello.....	126
Agnello, selvaggina	127
Pollame, pesce	128
Panoramica Gourmet Assistant 	129
Elenco programmi automatici 	134
Dichiarazione di conformità	139
Diritti d'autore e licenze	140

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il forno Dialogo. Le istruzioni contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. Si evitano così danni al forno Dialogo e rischi per sé e altre persone.

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

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

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

Uso corretto

- ▶ Il forno Dialogo è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
 - ▶ Non è invece destinato per essere usato all'aperto.
 - ▶ Il forno Dialogo deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere, arrostitire, grigliare, scongelare, sterilizzare ed essiccare alimenti. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
 - ▶ Pericolo di incendio a causa di materiali infiammabili. Se il forno Dialogo viene usato per essiccare materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo si seccano a tal punto da potersi autoincendiare.
- Non utilizzare mai questo forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno Dialogo, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

Tali persone possono eventualmente utilizzare l'apparecchio 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. È necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico specializzato autorizzato da Miele o dall'assistenza tecnica Miele.

► Questo forno Dialogo comprende 2 sorgenti luminose della classe di efficienza energetica G.

Sorvegliare i bambini

► Tenere lontano dal forno Dialogo i bambini di età inferiore a otto anni a meno che non siano sorvegliati.

► I bambini più grandi (a partire dagli otto anni) possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come usarlo e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.

► In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno senza sorveglianza.

► Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno Dialogo. Non permettere loro di giocare con l'elettrodomestico.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p. 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 Dialogo mentre è in funzione.
- ▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto agli adulti. Durante la pulizia pirolitica il forno Dialogo si riscalda molto di più che nel corso del funzionamento standard.
Impedire ai bambini di toccare il forno Dialogo mentre è in corso la pulizia pirolitica.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono ferirsi quando lo sportello è aperto.
Impedire ai bambini di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

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 da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un forno Dialogo danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che il forno Dialogo non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il forno Dialogo se è danneggiato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia 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 in isola o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

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

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

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

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

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

► Per il corretto funzionamento, usare il forno Dialogo a installazione ultimata.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Non utilizzare questo elettrodomestico in luoghi non stazionari (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 al funzionamento del forno Dialogo. Non aprire mai l'involucro dell'elettrodomestico.
- ▶ Il diritto alla garanzia decade se il forno Dialogo non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Solo con i pezzi di ricambio originali Miele garantisce di poter soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- ▶ Tutt'intorno allo sportello sono presenti 2 guarnizioni. Non rimuovere mai queste guarnizioni.
- ▶ Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo elettrico speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. capitolo "Installazione", voce "Collegamento elettrico").
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione staccare il forno Dialogo dalla rete elettrica. Accertarsene nel modo seguente:
 - disinserire 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 Dialogo ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (per es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (per es. stufe a combustibile solido).

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Uso corretto

► Pericolo di ferirsi con le superfici calde. Durante il funzionamento il forno Dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura, gli accessori e gli alimenti. Si consiglia di usare presine per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

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

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

► Quando si grigliano degli alimenti e si prolunga troppo la durata di cottura, gli alimenti si prosciugano e possono perfino prendere fuoco. Attenersi ai tempi di cottura consigliati.

► Considerare che i tempi di cottura, riscaldamento e scongelamento in modalità M Chef sono spesso decisamente inferiori rispetto ai tempi di una modalità convenzionale. La durata eccessiva dei procedimenti può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza.

Non utilizzare mai le modalità M Chef e Grill per essiccare fiori o erbe. Utilizzare le modalità aria calda più  oppure calore sup. e inferiore .

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature e può incendiarsi a contatto con superfici molto calde.
- ▶ Sfruttando il calore residuo per tenere in caldo le pietanze, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa si possono verificare corrosioni nel forno Dialogo. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Non spegnere il forno Dialogo, ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. Il ventilatore di raffreddamento rimane quindi automaticamente acceso.
- ▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno Dialogo. Per questo motivo si consiglia di coprire gli alimenti.
- ▶ Lo smalto del fondo del vano cottura può creparsi o scoppiare a causa di un accumulo di calore.
Non rivestire mai il fondo del vano cottura, per es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno.
Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente la modalità aria calda più  senza la funzione riscaldamento rapido.
- ▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Nei procedimenti di cottura con apporto di umidità e nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua, si genera vapore acqueo che può causare ustioni. Non aprire mai lo sportello durante un'immissione di vapore o mentre è in corso l'evaporazione dell'acqua residua.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

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

Bucherellare la pelle del tuorlo più volte.

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

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

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

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

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

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

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

Non riscaldare questo tipo di oggetti nel forno Dialogo.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ In stoviglie e coperchi con maniglie o manopole cave potrebbe ristagnare umidità. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: se le cavità sono sufficientemente aerate).
Per la cottura con le modalità M Chef non utilizzare stoviglie con maniglie o manopole cave.
- ▶ Stoviglie in plastica non resistenti al calore fondono a temperature elevate e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare.
Utilizzare solo stoviglie in plastica resistenti al calore. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.
- ▶ Le stoviglie non adatte possono danneggiarsi e provocare danni al forno Dialogo.
Non utilizzare contenitori in metallo chiusi, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, stoviglie in plastica non termoresistente, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno (v. capitolo “Stoviglie adatte alle modalità M Chef”).
Non lasciare mai incustodito il forno Dialogo se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori in legno o altro materiale combustibile.
- ▶ Pericolo di incendio a causa di contenitori in materiale infiammabile. I contenitori usa e getta in plastica devono riportare le caratteristiche indicate al capitolo “Stoviglie adatte alle modalità M Chef”, voce “Stoviglie adatte”.
Non lasciare mai incustodito il forno Dialogo se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.
- ▶ Le confezioni per tenere in caldo le pietanze sono composte tra l'altro da una sottile pellicola in alluminio che riflette le onde elettromagnetiche. La carta che avvolge la pellicola in alluminio può riscaldarsi a tal punto da bruciarsi.
Con le modalità M Chef non riscaldare mai pietanze in confezioni adatte per mantenere il calore come ad es. i sacchetti per pollo arrosto.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Non cuocere e non riscaldare i barattoli.

Non utilizzare mai le modalità M Chef per le operazioni di sterilizzazione. Utilizzare le modalità aria calda più  oppure calore sup. e inferiore .

► 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 Dialogo può danneggiarsi.

Per superfici in acciaio inox:

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

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

Pulizia e manutenzione

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

► Il vetro della lastra dello sportello può graffiarsi. Per pulire la lastra dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide, spazzole o raschietti affilati.

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

I danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

Accessori

► Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio 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 Dialogo.

► La casseruola Gourmet Miele HUB 62-22 (se presente) non può essere introdotta nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggerebbe. Non inserire le casseruole Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso non sono fissate con i dispositivi di arresto. In generale, usare il ripiano 2.

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

► Utilizzare solo la sonda termometrica fornita da Miele. Se la sonda dovesse essere difettosa, sostituirla con una sonda originale Miele.

► La plastica della sonda termometrica può fondere a temperature molto alte. Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill (eccezioni: M Chef + grill ventilato  e grill ventilato ). Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

► A causa delle elevate temperature della pulizia pirolitica, gli accessori non adatti alla pirolisi si potrebbero danneggiare. Estrarre tutti gli accessori non adatti alla pirolisi dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica. Questo vale anche per gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica e acquistati successivamente (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").

Tutela dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

L'imballaggio serve a proteggere l'apparecchio durante il trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

La restituzione degli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

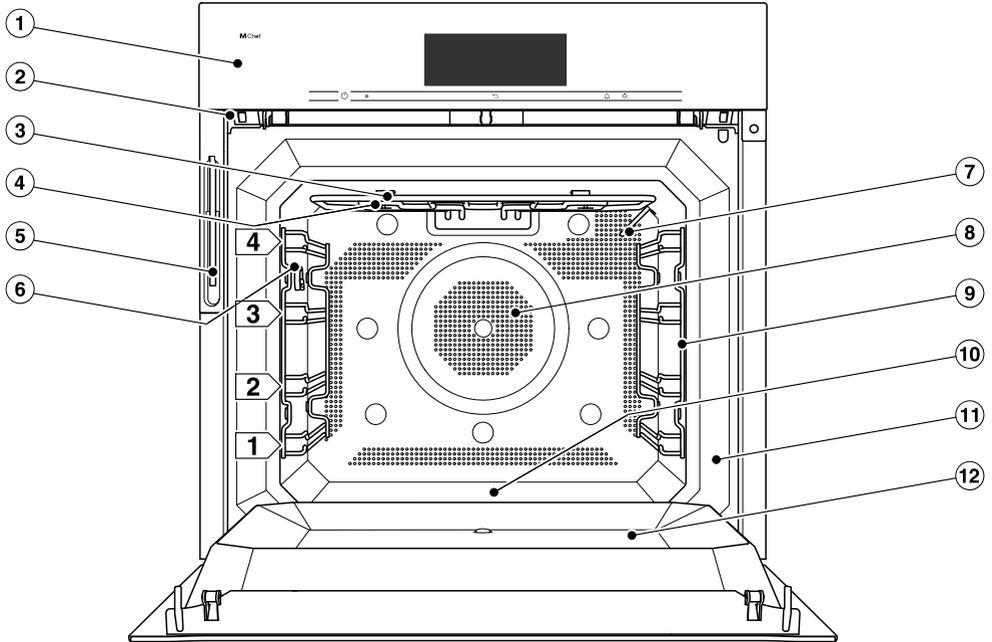
Smaltimento dell'apparecchio fuori uso

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



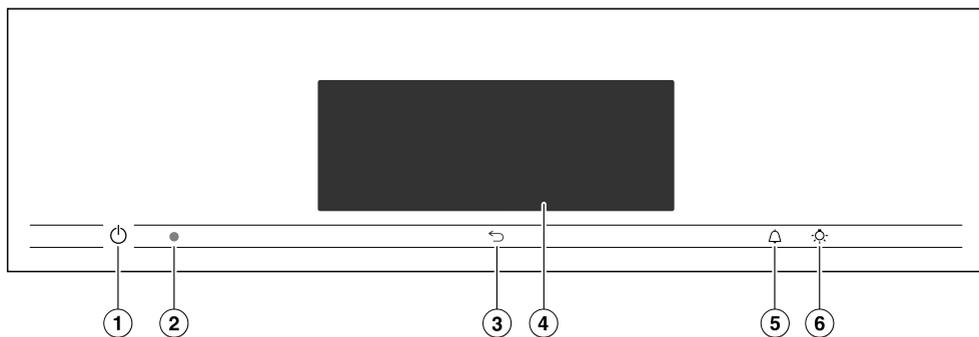
Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta e smaltimento ufficiali riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il concessionario o Miele. Ai sensi della legge, il proprietario è responsabile della rimozione degli eventuali dati personali dall'apparecchio fuori uso. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Forno Dialogo



- ① Comandi con logo M Chef
- ② Blocco dello sportello per la pulizia pirolitica
- ③ Corpo termico superiore/Grill con antenne per le modalità M Chef
- ④ Aperture apporto vapore
- ⑤ Tubo di aspirazione per sistema di evaporazione
- ⑥ Presa di collegamento per sonda termometrica
- ⑦ Sensore per la regolazione della temperatura
- ⑧ Apertura aspirazione ventilatore con corpo termico anulare posteriore
- ⑨ Griglia di supporto con 4 ripiani di introduzione
- ⑩ Base vano cottura con corpo termico inferiore posto sotto
- ⑪ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑫ Sportello

Dispositivi di comando



- ① Tasto On/Off  nell'incavo
Per accendere e spegnere il forno Dialogo
- ② Interfaccia ottica
(solo per l'assistenza tecnica Miele)
- ③ Sensore 
Per tornare indietro di fase in fase
- ④ Display touch
Per visualizzare le informazioni e per l'uso
- ⑤ Sensore 
Per impostare il timer o gli allarmi
- ⑥ Sensore 
Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura

Tasto On/Off

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

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

Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al contatto. A ogni sfioramento è associato un segnale acustico. Questo segnale acustico può essere disattivato selezionando l'impostazione *volume | acustica tasti | off*.

Se si desidera che i tasti sensore reagiscano anche quando il forno Dialogo è spento, selezionare l'impostazione *QuickTouch | on con orologio*.

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

Dispositivi di comando

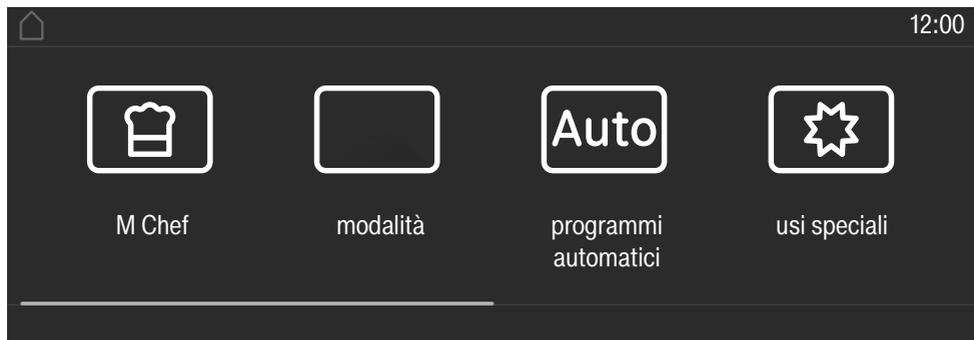
Display touch

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

Sfiorare il display touch solo con le dita.

Accertarsi che dietro il display touch non penetri acqua.

Il display touch è suddiviso in diverse aree.



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

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

L'ora viene visualizzata a destra nell'intestazione. Possono inoltre comparire altri simboli, ad es. SuperVision .

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

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

Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

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

Norme operative

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

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

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

Selezionare la voce menù

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

Sfogliare

Si può sfogliare verso sinistra o verso destra.

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

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

Uscire dal menù

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

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

Modificare il valore o l'impostazione

Modificare i valori o le impostazioni durante 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.

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

Compaiono le impostazioni per il procedimento di cottura.

- Modificare il valore desiderato o l'impostazione desiderata.

Il valore o l'impostazione vengono memorizzati.

Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

L'impostazione attuale è evidenziata in arancione.

- Sfiorare l'impostazione desiderata.

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

Immettere le cifre con il rullo numerico

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

La cifra modificata viene memorizzata.

Immettere cifre con il tastierino numerico

- Premere su  nell'area inferiore destra del campo d'immissione.

Appare il tastierino numerico.

- Premere le cifre desiderate.

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

Con la freccia si cancella l'ultima cifra immessa.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene memorizzata.

Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

Alcune impostazioni sono rappresentate da una barra a segmenti . Quando tutti i segmenti sono indicati, è selezionato il valore massimo.

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

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

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

Immettere lettere

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

- Premere la lettera o il simbolo desiderato.

Consiglio: Con il simbolo  è possibile aggiungere un ritorno a capo per i nomi dei programmi più lunghi.

- Premere *salva*.

Il nome viene memorizzato.

Visualizzare aiuto

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

- Sfiocare *aiuto* per visualizzare le avvertenze con immagini e testo.
- Sfiocare *chiudere* per tornare al menù precedente.

Dotazione

Targhetta di matricola

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

Sulla targhetta sono riportati la definizione del modello del forno, il numero di matricola e i dati di collegamento (voltaggio/frequenza/potenza massima assorbita).

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

Dotazione

- Istruzioni d'uso e di montaggio per l'uso delle funzioni del forno Dialogo
- Ricettario con ricette per i programmi automatici e le modalità di funzionamento
- Placca standard, placca universale con griglia per cuocere e arrostitire (in breve: griglia)
- Sonda termometrica
- Viti per il fissaggio del forno Dialogo nel mobile d'incasso
- pastiglie decalcificanti e un tubo in plastica con supporto per la decalcificazione del sistema di evaporazione

Accessori in dotazione e acquistabili

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

È possibile acquistare questi ultimi nel webshop Miele, presso il servizio di assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

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

Griglie di supporto

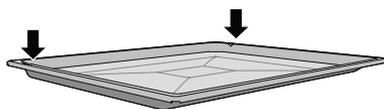
Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di supporto con i ripiani □⁴ per introdurre gli accessori.

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

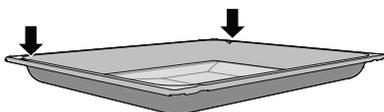
Ogni ripiano si compone di 2 asticelle disposte l'una sopra l'altra. Gli accessori (ad es. griglia) vengono inseriti tra le asticelle.

Placca, placca universale e griglia con dispositivo di arresto

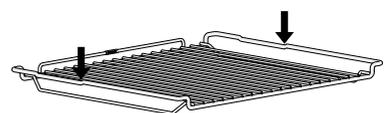
Placca HBB 51:



Placca universale HUBB 51:



Griglia HBBR 52:



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

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

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

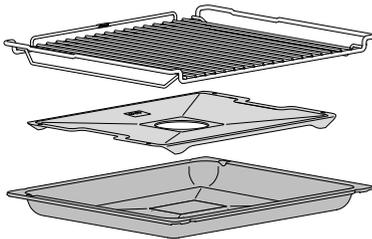


Se si usa la placca universale con la griglia appoggiata sopra, sistemare la placca tra le due asticelle del ripiano di appoggio e la griglia automaticamente sopra.

La superficie smaltata della placca e della placca universale è trattata con PerfectClean.

La griglia è adatta alla pirolisi.

Placca per grigliare/arrostire HGBB 51



La placca per grigliare e arrostire viene appoggiata tra la griglia e la placca universale.

Durante la cottura al grill o quando si arrostisce, questa placca impedisce che il sugo della carne possa bruciare e si possa invece riutilizzare.

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

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

Utilizzare la placca per arrostire e grigliare solo con le modalità di funzionamento convenzionale.

Stampi di cottura rotondi



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

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

Lo stampo può essere usato anche per essiccare.

La superficie smaltata dei due stampi è in PerfectClean.

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

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

Utilizzare questo stampo solo con le modalità di funzionamento convenzionale.

Dotazione

Piastra HBS 70



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

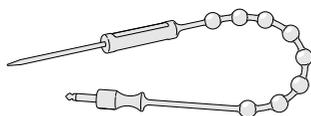
La piastra è realizzata in ceramica resistente al calore ed è vetrificata. Per disporre e togliere le pietanze dalla piastra utilizzare la paletta in legno non trattato in dotazione.

- Introdurre la griglia e appoggiare la piastra sulla griglia.

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

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

Sonda termometrica



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

Maniglia HEG



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

Casseruola Gourmet HUB 62-22 Coperchio HBD 60-22

A differenza di altre casseruole, la casseruola Gourmet Miele può essere inserita direttamente nelle griglie di supporto. Come la griglia, è dotata di un dispositivo di arresto. La casseruola è adatta anche all'impiego su un piano cottura a induzione.

La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

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

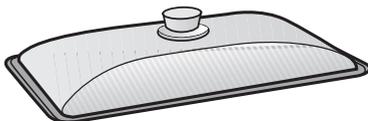
Con le modalità M Chef un coperchio in metallo riflette le onde elettromagnetiche e impedisce quindi la cottura. Utilizzare la casseruola Miele con coperchio in metallo solo con le modalità di funzionamento convenzionale. Con le modalità M Chef utilizzare la casseruola Miele solo senza coperchio.

Profondità: 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22*



* adatta solo all'impiego con modalità convenzionali

Accessori per la pulizia e la manutenzione

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

Dispositivi di sicurezza

- **Dispositivo di blocco accensione** 
(v. capitolo “Impostazioni”, voce “Sicurezza”).
- **Blocco tasti**
(v. capitolo “Impostazioni”, voce “Sicurezza”)
- **Ventilatore di raffreddamento**
(v. capitolo “Impostazioni”, voce “Ventilatore di raffreddamento prolungato”).
- **Spegnimento di sicurezza**
La dotazione di sicurezza si attiva automaticamente se il forno Dialogo funziona per un periodo insolitamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità di cottura selezionata.
- **Sportello**
Le guarnizioni nello sportello impediscono che fuoriescano le onde elettromagnetiche.
Quando il forno è in funzione, l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.
- **Blocco sportello** per la pulizia pirolitica
All'inizio della pulizia pirolitica lo sportello si blocca per questioni di sicurezza. Lo sportello si sblocca quando la temperatura nel vano cottura è scesa sotto i 280 °C.

Superfici trattate con PerfectClean

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

Le pietanze preparate si staccano facilmente al termine della cottura. Anche lo sporco ostinato di procedimenti 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 PerfectClean come il vetro.

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

Superfici trattate con PerfectClean:

- Placca universale
- Placca
- Placca per grigliare/arrostire
- Stampo rotondo forato
- Stampo rotondo

Accessori adatti alla pulizia pirolitica

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

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

Prima messa in funzione

Miele@home

Il forno Dialogo è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo occorre:

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

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

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

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

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

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

Disponibilità connessione WLAN

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

Disponibilità Miele@home

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

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

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

App Miele

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



Informazioni relative alla configurazione di Miele@home sono riportate al capitolo "impostazioni", voce "Miele@home".

Impostazioni base

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Durante il funzionamento il forno Dialogo diventa molto caldo.

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

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

Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.

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

Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.

Impostare la data

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

Impostare l'ora

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

Concludere la prima messa in funzione

- Eventualmente seguire altre indicazioni sul display.

Le operazioni per la prima messa in funzione sono terminate.

Prima messa in funzione

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

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

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

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno Dialogo e dagli accessori.
- Prima di riscaldare il forno, eliminare dal vano di cottura eventuali residui di polvere o parti dell'imballaggio con uno straccio umido.
- Introdurre tutte le placche e la griglia.
- Accendere il forno Dialogo con il tasto On/Off .

Appare il menù principale.

- Selezionare modalità di cottura .
- Selezionare cottura climatizzata .

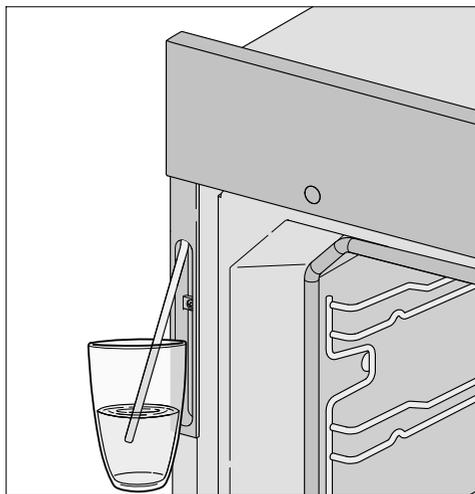
Appare la temperatura proposta (160 °C).

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura e il ventilatore di raffreddamento.

- Impostare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Confermare con **OK**.
- Selezionare immissione vapore autom..

Appare la richiesta di aspirazione.

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



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

Il processo di aspirazione si avvia.

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

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

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

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

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

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

Riscaldare il forno Dialogo almeno per un'ora.

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

Al termine del primo riscaldamento pulire il vano cottura

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Durante il funzionamento il forno Dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

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

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

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

impostazioni

Le diverse impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
selezione lingue 	... deutsch english ... Posizione
orologio	tipo di visualizzazione analogico* digitale formato orologio 24 h* 12 h (am/pm) impostare sincronizzare consentito* non consentito
data	
QuickTouch	on con orologio off*
schermata di avvio	menù principale* M Chef modalità programmi automatici usi speciali MyMiele programmi personali
luminosità	display  M Chef 
Schema cromatico	chiaro scuro*
volume	segnali acustici  acustica tasti  melodia di benvenuto on* off
unità di misura	peso g* lb lb/oz temperatura °C* °F

* Impostazione di serie

Voce menù	Impostazioni attuabili
funzion. ventola prolungata	in base al tempo in base alla temperatura*
pirolisi	visualizzare avviso non visualizzare avviso*
temperature proposte	
sicurezza	blocco accensione  on off* blocco tasti on off*
catalizzatore	
connessione	on off*
Miele@home	impostazioni modulo stato modulo attivare il modulo impostazioni IP impostazioni DNS impostazioni SSID cifratura rete impostazioni sistema cambiare nomi apparec. elenco apparecchi aggiornare elenco apparec. connettere altri apparecchi connettere al sistema definire come orologio pulsante WPS
comando remoto	on off*
SuperVision	visualizzazione SuperVision on off* visualizzazione in standby on* solo in caso di errori opzioni apparecchi visualizzare apparecchio segnali acustici
concessionario	modalità fiera on off* M Chef 
impostazioni di serie	impostazioni programmi individuali temperature proposte MyMiele

* Impostazione di serie

impostazioni

Accedere al menù “impostazioni”

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

È attivato il menù principale.

- Selezionare  impostazioni.
- Selezionare l'impostazione desiderata.

È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

lingua

È possibile impostare la propria lingua e la propria posizione.

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

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

orologio

tipo di visualizzazione

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

Con la visualizzazione digitale appare anche la data.

formato orologio

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

impostare

Impostare le ore e i minuti.

In caso di interruzione dell'erogazione elettrica, l'orologio continua a funzionare correttamente. L'ora viene memorizzata per ca. 200 ore.

sincronizzare

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

data

Impostare la data.

La data compare a forno Dialogo spento solo con l'impostazione *orologio* | tipo di visualizzazione | digitale.

QuickTouch

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

- on con orologio
L'ora viene sempre visualizzata sul display. Tutti i sensori reagiscono subito allo sfioramento.
- off
Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica. Occorre accendere il forno Dialogo prima di utilizzarlo.
- spegnimento notturno
Per risparmiare energia elettrica, l'ora sul display viene visualizzata solo dalle 5 alle 23. Nel tempo restante il display è oscurato.

schermata di avvio

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

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

Si accede al menù principale selezionando il sensore ↵ oppure mediante il percorso menù nell’installazione.

luminosità

display

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

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

M Chef

La luminosità del logo M Chef sul pannello comandi è rappresentata mediante una barra a segmenti.

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

Schema cromatico

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

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

volume

segnali acustici

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

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

- ■■■■■■■■
volume massimo
- □■■■■■■
i segnali acustici sono disattivati

acustica tasti

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

- ■■■■■■■■
volume massimo
- □■■■■■■
l’acustica tasti è disattivata

melodia di benvenuto

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

impostazioni

unità di misura

peso

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

temperatura

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

funzion. ventola prolungata

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

- in base alla temperatura
Il ventilatore si spegne quando la temperatura del vano cottura è inferiore a 70 °C circa.
- in base al tempo
Il ventilatore si spegne dopo 25 minuti circa.

A causa dell'acqua di condensa i mobili d'incasso e il piano di lavoro possono danneggiarsi e il forno Dialogo può iniziare a corrodersi internamente.

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

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

pirolisi

È possibile impostare se deve comparire l'indicazione di eseguire la pirolisi (visualizzare avviso) o meno (non visualizzare avviso).

temperature proposte

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

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

- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

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

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

sicurezza

blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che il forno Dialogo venga inavvertitamente acceso.

Anche con il blocco accensione attivato è possibile impostare il timer o un allarme.

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

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

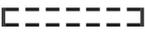
blocco tasti

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

- on
Il blocco tasti è attivato. Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi per disattivare il blocco tasti per un breve periodo.
- off
Il blocco tasti è disattivato. Tutti i tasti sensore reagiscono subito alla selezione.

catalizzatore

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

- 
massima riduzione degli odori
- 
catalizzatore spento

connessione

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

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

- Se non si desidera collegare il forno Dialogo a una rete WLAN, selezionare l'impostazione **connessione** | on.

Miele@home

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

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

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

impostazioni modulo

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

- stato modulo
- attivare il modulo

impostazioni

- riavvio
- riavvio modalità consegna
- riavvio modalità servizio
- impostazioni IP
 - ottenimento automatico IP
 - indirizzo IP
 - maschera sotto-rete
 - gateway standard
- impostazioni DNS
 - ottenimento automat. DNS
 - server 1 DNS
 - server 2 DNS
- impostazioni SSID
 - inserire SSID
 - cercare SSID
- cifratura rete
 - autenticazione
 - codice rete

Tramite stato rete è possibile visualizzare le attuali impostazioni del modulo.

Avviare il modulo

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

- Selezionare riavvio modalità consegna e confermare con **OK**.

Nel display compare attendere.

Dopo alcuni minuti compare riavvio riuscito.

- Confermare con **OK**.

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

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

impostazioni sistema

- cambiare nomi apparec.
Immettere un nome dell'elettrodomestico con la tastiera. Con il simbolo] è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi. Il nome modificato dell'elettrodomestico viene utilizzato dal modulo di comunicazione e dall'app Miele@mobile.
- elenco apparecchi
Selezionare questa voce menù per visualizzare gli elettrodomestici collegati. Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- aggiornare elenco apparec.
Selezionare questa voce menù dopo aver collegato o disconnesso altri elettrodomestici.
- connettere altri apparecchi
Selezionare questa voce menù per collegare altri elettrodomestici predisposti per Miele@home. Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- connettere al sistema
Selezionare questa voce menù per disconnettere il forno Dialogo dal sistema Miele@home e per disattivare la funzione SuperVision. Seguire le indicazioni visualizzate sul display. Disconnettere il forno Dialogo dal sistema Miele@home, quando si smaltisce il forno, lo si vende o si mette in funzione un forno Dialogo usato. Solo in questo modo è garantito che tutti i

dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al forno Dialogo.

- definire come orologio
Selezionare questa voce menù per sincronizzare l'ora degli elettrodomestici connessi in rete.

pulsante WPS

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

- Selezionare pulsante WPS.

Nel display appare attendere.

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

Il forno Dialogo torna al menù Miele@home.

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

comando remoto

Se è stata installata l'app Miele su un dispositivo mobile, si dispone del sistema Miele@home ed è stato attivato il comando da remoto (on), è possibile ad es. visualizzare le indicazioni relative ai procedimenti di cottura da svolgere nel forno Dialogo oppure terminare il procedimento di cottura in corso.

Il simbolo  appare in altro a destra sul display.

SuperVision

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

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

visualizzazione SuperVision

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

visualizzazione in standby

La funzione visualizzazione SuperVision è disponibile anche in modalità standby. Il presupposto è che la visualizzazione dell'ora sia attiva (impostazioni | Quick-Touch | on con orologio).

- on
Gli elettrodomestici attivi collegati al sistema Miele@home vengono sempre visualizzati.
- solo in caso di errori
Vengono visualizzati esclusivamente i guasti degli elettrodomestici attivi.

impostazioni

opzioni apparecchi

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

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

concessionario

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

modalità fiera

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

- on
La modalità esposizione viene attivata se si preme OK per almeno 4 secondi.
- off
La modalità esposizione viene disattivata se si preme OK per almeno 4 secondi. È possibile utilizzare il forno Dialogo come d'abitudine.

M Chef

Per la presentazione del forno Dialogo è possibile impostare la luminosità del logo M Chef (v. capitolo "Impostazioni", voce "Luminosità").

impostazioni di serie

- impostazioni
Tutte le impostazioni vengono ripristinate alle impostazioni di serie.
- programmi individuali
Tutti i programmi individuali vengono cancellati.
- temperature proposte
Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate alle impostazioni di serie.
- MyMiele
Tutte le immissioni MyMiele vengono cancellate.

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

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

Utilizzare la funzione allarme

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

Impostare l'allarme

Se è stata selezionata l'impostazione QuickTouch | off accendere il forno Dialogo per impostare l'allarme. L'orario dell'allarme compare poi quando il forno Dialogo è spento.

- Selezionare il sensore .
- Selezionare nuovo allarme.
- Impostare l'ora per l'allarme.
- Confermare con *OK*.

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

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

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

- Selezionare il sensore  sul display oppure l'ora impostata per l'allarme. I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare l'allarme

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

Appare l'ora impostata per l'allarme.

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

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

Cancellare l'allarme

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

Appare l'ora impostata per l'allarme.

- Selezionare resettare.
- Confermare con *OK*.

L'allarme viene cancellato.

allarme + timer

Utilizzare la funzione Timer

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

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

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

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

Impostare il timer

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

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

- Selezionare il sensore .
- Selezionare nuovo timer.
- Impostare il timer.
- Confermare con *OK*.

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

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

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

- Selezionare il sensore  oppure il timer desiderato sul display.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il timer

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

Compare il tempo impostato sul timer.

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

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

Cancellare il timer

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

Compare il tempo impostato sul timer.

- Selezionare resettare.
- Confermare con *OK*.

Il timer viene cancellato.

Funzionamento

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

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

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

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

Gourmet Unit

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

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

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

- oltre alla temperatura si imposta un determinato numero di Gourmet Unit. Questa energia viene convogliata alle pietanze finché il numero si è esaurito. Quante più Gourmet Unit si impostano, tanta più energia giunge alle pietanze.
- Non si impostano le Gourmet Unit bensì solo la temperatura. Alle pietanze giungono quindi in automatico le Gourmet Unit. Questo afflusso termina nei seguenti casi:
 - il valore massimo di 2000 Gourmet Unit è raggiunto.
 - Si interrompe l'afflusso di Gourmet Unit selezionando *stop*.
 - Si termina il procedimento di cottura.

M Chef

Intensità

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

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

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

Consiglio: Le ricette per le modalità M Chef e i programmi automatici sono riportati nel ricettario per il forno Dialogo.

Adeguare le ricette presenti alle modalità M Chef

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

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

Modalità di cottura

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

- Utilizzare la modalità M Chef con il riscaldamento che corrisponde alla modalità convenzionale per la ricetta che si desidera preparare (ad es. M Chef + Aria calda più  anziché aria calda più .

Temperatura

- A causa delle durate di cottura brevi in una modalità M Chef aumentare la temperatura di 20 °C rispetto alla corrispondente modalità convenzionale (ad es. 200 °C per M Chef + Calore superiore/inferiore  rispetto a 180 °C per calore sup. e inferiore ). Un'eccezione è rappresentata dalle modalità Grill per le quali si impostano le stesse temperature.

Gourmet Unit

- Per il numero di Gourmet Unit si consiglia di orientarsi in base a una ricetta paragonabile nel ricettario per il forno Dialogo.
- Per le modalità M Chef non impostare Gourmet Unit bensì solo la temperatura.
- Controllare le pietanze a intervalli regolari. Prendere nota delle Gourmet Unit utilizzate quando il risultato di cottura corrisponde alle aspettative.

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

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

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

Intensità

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

Durata di cottura

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

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

Ripiano

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

M Chef

Gourmet Profi e Gourmet Assistent

Nel menù principale alla voce M Chef  sono riportati i menù Gourmet Profi  e Gourmet Assistent .

Gourmet Profi

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

M Chef + Aria calda più  o

M Chef + arr. automatico  (v. capitolo “Menù principali e sottomenù”).

A seconda delle pietanze selezionare autonomamente la rispettiva modalità e impostare temperatura, Gourmet Unit e intensità (v. capitolo “Comando”). Nella modalità M Chef si ottiene una durata di cottura più breve e un risultato migliore rispetto all’analogia modalità convenzionale.

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

Gourmet Assistent

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

Il forno Dialogo propone impostazioni a seconda delle pietanze per ottenere un risultato di cottura ideale. La modalità di cottura è predefinita e non può essere modificata. I valori proposti per temperatura, Gourmet Unit, intensità e durata di cottura (a seconda dell’applicazione) possono essere modificati. L’influenza di queste impostazioni sul risultato di cottura è descritta al capitolo “Comando”.

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

Una panoramica delle applicazioni è riportata al termine di questo documento al capitolo “Elenco Gourmet Assistent ”.

Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
M Chef 		
Gourmet Profi 		
M Chef + Aria calda più 	180 °C	30-250 °C
M Chef + Calore superiore/inferiore 	200 °C	30-280 °C
M Chef + Cottura climat. 	180 °C	130-250 °C
M Chef + Cottura intensa 	190 °C	50-250 °C
M Chef + arr. automatico 	180 °C	100-230 °C
M Chef + grill grande 	240 °C	200-300 °C
M Chef + grill ventilato 	200 °C	100-260 °C
Gourmet Assistant 		
modalità di cottura <input type="checkbox"/>		
aria calda più 	160 °C	30-250 °C
calore sup. e inferiore 	180 °C	30-280 °C
cottura climatizzata 	160 °C	130-250 °C
cottura intensa 	170 °C	50-250 °C
arrostimento automatico 	160 °C	100-230 °C
calore inferiore 	190 °C	100-280 °C
calore superiore 	190 °C	100-250 °C
grill grande 	240 °C	200-300 °C
grill piccolo 	240 °C	200-300 °C
grill ventilato 	200 °C	100-260 °C
programmi automatici 		

Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
usi speciali 		
scongelare	–	–
essiccare	80 °C	50–100 °C
riscaldare stoviglie	50 °C	50–80 °C
far lievitare la pasta	35 °C	30–50 °C
cottura a bassa temperatura	100 °C	80–120 °C
programma per il sabbat		
calore sup. e inferiore	180 °C	30–280 °C
calore inferiore	190 °C	100–280 °C
programmi individuali 		
impostazioni 		
manutenzione e pulizia 		
decalcificare		
pirolisi		
MyMiele  		

Scelta delle stoviglie per le modalità M Chef

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

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

Le stoviglie non adatte possono danneggiarsi e provocare danni al forno Dialogo.

Utilizzare solo stoviglie adatte alle modalità M Chef.

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

Stoviglie idonee

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

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

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

 Pericolo di incendio a causa di parti in metallo.

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

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

Scelta delle stoviglie per le modalità M Chef

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

Le stoviglie in plastica devono essere termoresistenti e sopportare temperature di almeno 150 °C. Le stoviglie in plastica possono deformarsi e fondersi con l'alimento.

Utilizzare solo stoviglie in plastica termoresistenti (adatte all'impiego in forno).

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

Stoviglie non adatte

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

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

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

- Foglio di alluminio
- Posate e stoviglie con decorazioni metalliche (per es. bordo dorato, blu cobalto)
- Stoviglie con maniglie cave
- Terracotta

 Pericolo di ferirsi con le stoviglie calde.

La terracotta può diventare particolarmente calda.

Con le modalità M Chef non utilizzare stoviglie in terracotta.

- Recipienti in legno e pentola in terracotta
L'acqua nei materiali evapora durante il procedimento di cottura. Per questo si possono formare delle crepe e il materiale si danneggia.
- Stampi di cottura forati
- Placca per grigliare/arrostire
HGBB 51

Consigli per risparmiare energia elettrica

Procedimenti di cottura

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

Consigli per risparmiare energia elettrica

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. Tuttavia non spegnere in nessun caso il forno Dialogo (v. capitolo “Consigli e avvertenze”).
- Se per un procedimento di cottura si è impostata una durata, il riscaldamento del vano cottura si spegne automaticamente poco prima del termine. Il calore residuo presente è sufficiente per terminare il procedimento di cottura.
- Avviare il processo di pulizia pirolitica direttamente al termine del processo di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo energetico.

Impostazioni

Per i comandi, selezionare l'impostazione QuickTouch | off, per ridurre il consumo energetico.

Modalità risparmio energetico

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

- Accendere il forno Dialogo.

Appare il menù principale.

- Selezionare la modalità di cottura desiderata (v. capitolo “Menù principale e sottomenù”).

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

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

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

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

- Il valore massimo di 2000 Gourmet Unit è raggiunto.
- Si interrompe l'afflusso di Gourmet Unit selezionando *stop*.
- Si termina il procedimento di cottura.

Le informazioni per impostare i valori proposti sono riportate alla voce “Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura”.

- Confermare con *OK*.

- Se è stata scelta una modalità **senza** funzione preriscaldare, introdurre la pietanza nel vano cottura.

- Se è stata scelta una modalità **con** la funzione preriscaldare, introdurre la pietanza nel vano cottura, non appena compare informare la pietanza.

- Chiudere lo sportello.

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

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

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

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

Comandi

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 di cottura possono comparire le seguenti impostazioni:

- temperatura
- Gourmet Units
- intensità
- durata cottura
- fine alle
- start ore
- temperatura nucleo
- preriscaldare
- riscaldamento rapido
- Crisp function
- modificare tipo riscaldamento
- modificare tipo riscaldamento

Modificare la temperatura e la temperatura nucleo

La temperatura proposta può essere impostata in modo permanente secondo le abitudini individuali mediante impostazioni | temperature proposte.

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

- Selezionare modificare.
- Modificare la temperatura e la temperatura nucleo, se necessario.

- Confermare con *OK*.

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

Se è attiva la funzione preriscaldare e la temperatura impostata per prima non era ancora stata raggiunta prima della modifica, compare L'apparecchio viene preriscaldato. Non inserire la pietanza..

Confermare la segnalazione con *OK*.

Modificare il numero di Gourmet Unit

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

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

- Il valore massimo di 2000 Gourmet Unit è raggiunto.
- Si interrompe l'afflusso di Gourmet Unit selezionando *stop*.
- Si termina il procedimento di cottura.

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

- Il grado di cottura deve essere aumentato (per un arrosto ad es. “Ben cotto” anziché “Media cottura”): aumentare il numero delle Gourmet Unit. In questo modo si prolunga la durata di cottura.
- Il grado di cottura desiderato è quasi raggiunto: ridurre il numero di Gourmet Unit. In questo modo si riduce la durata di cottura.
- Il grado di cottura desiderato è già raggiunto ma la doratura è ancora ridotta: interrompere l’afflusso di Gourmet Unit selezionando *stop*. Le pietanze continuano a dorarsi esternamente con i corpi termici.

Aumentare o ridurre il numero di Gourmet Unit

- Selezionare *modificare*.
- Modificare il numero di Gourmet Unit.
- Confermare con *OK*.

Alle pietanze giungono le Gourmet Unit.

Interrompere o terminare l’afflusso di Gourmet Unit

- Selezionare *stop*.

L’afflusso di Gourmet Unit viene interrotto e a display compare la temperatura impostata.

- Se si desidera continuare l’afflusso, selezionare *start*.

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

Modificare l'intensità

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

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

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

- Selezionare *modificare*.
- Selezionare *aprire opzioni avanzate*.
- Modificare l'intensità.
- Confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura prosegue con l'intensità modificata.

Comandi

Impostare le durate di cottura

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

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

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

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

Con l'immissione di *durata cottura*, *fine alle* o *start ore* è possibile spegnere oppure accendere e spegnere automaticamente il procedimento di cottura.

fine alle e *start ore* **non** si possono combinare con la funzione preriscaldare.

- *durata cottura*
Impostare il tempo che occorre per cuocere la pietanza. Al termine di questa durata il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico e nelle modalità M Chef è possibile scegliere se cedere alla pietanza le Gourmet Unit eventualmente rimaste o no. La durata massima di cottura che può essere impostata è di 12 ore.

- *fine alle*
Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire. A questo punto il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico e con

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

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

Se alla pietanza al termine della durata di cottura non sono giunte ancora tutte le Gourmet Unit impostate, compare Procedimento di cottura terminato. Continuare con le Gourmet Units restanti?. Confermando con *sì*, il procedimento di cottura prosegue finché vengono cedute tutte le Gourmet Unit. Selezionando *no*, il procedimento di cottura termina.

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

- Selezionare *modificare*.
- Selezionare *aprire opzioni avanzate*.
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con *OK*.

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare **modificare**.
- Selezionare **aprire opzioni avanzate**.
- Selezionare la durata desiderata e modificarla.
- Confermare con **OK**.

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

Cancellare le durate di cottura impostate

- Selezionare **modificare**.
- Selezionare **aprire opzioni avanzate**.
- Impostare la durata desiderata su ---.
- Confermare con **OK**.

Se si cancella durata cottura, si cancellano anche le durate impostate per fine alle e start ore.

Se fine alle o start ore vengono cancellati, il procedimento di cottura si avvia con la durata di cottura impostata.

Interrompere il procedimento di cottura

- Toccare il sensore  due volte.
- Se appare **interrompere il procedimento di cottura?**, selezionare **sì**.

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

Preriscaldare il vano cottura

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

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

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

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

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

- Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.
- Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:
 - Impasti scuri, roastbeef e filetto nelle modalità M Chef + Aria calda più , M Chef + Cottura climat. , M Chef + Calore superiore/inferiore , aria calda più , cottura climatizzata  e calore sup. e inferiore 
 - Torte e dolci con cottura breve (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (ad es. pan di Spagna) con la modalità calore sup. e inferiore  (senza la funzione riscaldamento rapido)

Comandi

riscaldamento rapido

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

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

- aria calda più 
- arrostitimento automatico 
- calore sup. e inferiore 
- cottura climatizzata 

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

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

Per questi tipi di preparazione disattivare la funzione riscaldamento rapido.

Disattivare riscaldamento rapido per un procedimento di cottura

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

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

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

- Selezionare modificare.
- Selezionare aprire opzioni avanzate.
- Selezionare preriscaldare.

Il campo riscaldamento rapido | on appare.

- Selezionare riscaldamento rapido.

Nel campo riscaldamento rapido appare off.

- Confermare con OK.

La funzione riscaldamento rapido è disattivata.

Invece di riscaldamento rapido appare fase riscaldamento.

preriscaldare

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

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

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

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

Disattivare preriscaldare per un procedimento di cottura

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

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

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare modificare.
- Selezionare aprire opzioni avanzate.
- Selezionare preriscaldare.

Nel campo preriscaldare appare off.

- Confermare con OK.

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

- Il valore massimo di 2000 Gourmet Unit è raggiunto.
- Si interrompe l'afflusso di Gourmet Unit selezionando stop.
- Si termina il procedimento di cottura.

Comandi

Crisp function

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

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

Attivare Crisp function

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

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

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

- Selezionare modificare.
- Selezionare aprire opzioni avanzate.
- Selezionare Crisp function.

Nel campo Crisp function appare on.

- Confermare con OK.

La funzione Crisp function è attiva.

modificare tipo riscaldamento

Questa voce menù compare solo con le modalità M Chef + Cottura climat.  e cottura climatizzata  (v. capitolo "Modalità di cottura con apporto umidità", voce "Modificare riscaldamento").

modificare tipo riscaldamento

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

- Selezionare modificare.
- Selezionare aprire opzioni avanzate.
- Selezionare modificare tipo riscaldamento.
- Selezionare la nuova modalità di cottura.

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

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

Modalità di cottura con apporto di umidità

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

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

Dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata, impostare la temperatura e determinare il tipo e il numero delle immissioni di vapore (immissione vapore autom., 1 immissione di vapore, 2 immissioni di vapore o 3 immissioni di vapore).

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

Altri liquidi diversi dall'acqua possono danneggiare il forno Dialogo. Usare solo acqua del rubinetto per i procedimenti di cottura con apporto di umidità.

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

Pietanze adatte

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

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

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

Consiglio: Utilizzare il ricettario allegato al forno Dialogo quale punto di riferimento.

Modalità di cottura con apporto di umidità

Avviare il procedimento di cottura con apporto di umidità

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

- Preparare le pietanze e infornarle.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata (M Chef + Cottura climat.  o cottura climatizzata .

Compaiono i valori consigliati.

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

Appare la selezione per attivare le immissioni di vapore.

Selezionare le immissioni di vapore

- Selezionare immissione vapore autom.,
 - 1 immissione di vapore,
 - 2 immissioni di vapore o
 - 3 immissioni di vapore.
- immissione vapore autom.
Il forno Dialogo attiva 1 immissione di vapore in automatico al termine della fase di riscaldamento.
- manuale
Si possono attivare 1, 2 o 3 immissioni di vapore tramite il display touch.
- in base al tempo
Si possono impostare i momenti per attivare le immissioni di vapore. Il forno Dialogo attiva 1, 2 o 3 immissioni di vapore all'ora impostata.

Per preparare pietanze come ad es. pane o panini nel vano cottura preriscaldato, attivare manualmente le immissioni di vapore e selezionare nella modalità M Chef + Cottura climat.  la funzione preriscaldare. Attivare la prima immissione di vapore subito dopo aver introdotto la pietanza nel forno.

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

Se nella modalità M Chef + Cottura climat.  si desidera utilizzare la funzione preriscaldare considerare la fase di riscaldamento con le immissioni di vapore manuali e a tempo (v. capitolo "Uso", voce "preriscaldare").

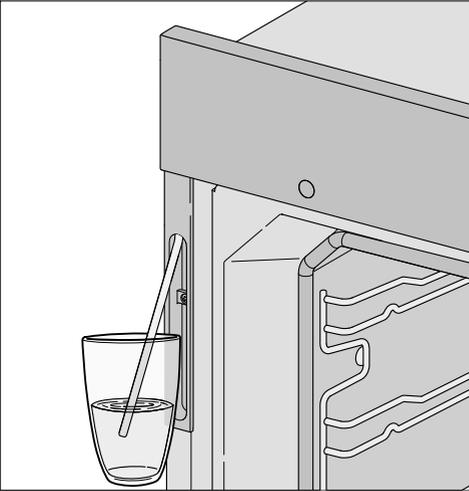
- Dopo aver selezionato in base al tempo, impostare il momento desiderato per ogni immissione di vapore.
- Confermare con **OK**.

Appare la richiesta di aspirazione.

Modalità di cottura con apporto di umidità

Preparare l'acqua e avviare il processo di aspirazione

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



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

Il processo di aspirazione si avvia.

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

È possibile interrompere e successivamente continuare il processo di aspirazione selezionando *stop* oppure *start*.

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

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

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

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

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

Se si è scelto in base al tempo, si può spostare l'orario prima dell'attivazione tramite *modificare*.

Modalità di cottura con apporto di umidità

modificare tipo riscaldamento

La modalità M Chef + Cottura climat.  è di serie una combinazione di M Chef + Aria calda più e apporto di umidità.

La modalità cottura climatizzata  è di serie una combinazione di aria calda più e apporto di umidità.

Aniché aria calda più è possibile combinare l'apporto di umidità con un'altra modalità di riscaldamento:

- calore sup. e inferiore
- cottura intensa
- arrostitimento automatico

- Selezionare modificare.
- Selezionare aprire opzioni avanzate.
- Selezionare modificare tipo riscaldamento.
- Scegliere la modalità di riscaldamento desiderata.
- Confermare con OK.

Il procedimento di cottura viene avviato con la modalità di riscaldamento modificata.

Con la modalità M Chef + Cottura climat.  alla pietanza giungono inoltre le Gourmet Unit.

Attivare le immissioni di vapore

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

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

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

immissione vapore autom.

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

L'acqua evapora nel vano cottura e appare immissione vapore attiva.

Dopo l'immissione di vapore appare immissione vapore finita.

- Terminare la cottura.

manuale

Appena compare Avvio Immissione manuale vapore, è possibile attivare un'immissione di vapore.

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

Consiglio: Per il momento opportuno in cui immettere il vapore, attenersi alle indicazioni contenute nel libro di cucina oppure nell'app Miele. Come promemoria dell'orario, utilizzare la funzione  timer.

Modalità di cottura con apporto di umidità

- Selezionare start.

L'immissione di vapore si attiva. Appare immissione vapore attiva.

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

Dopo l'ultima immissione di vapore appare immissione vapore finita.

- Terminare la cottura.

in base al tempo

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

immissione vapore attiva **appare quando si attiva l'immissione di vapore**.

Dopo l'ultima immissione di vapore appare immissione vapore finita.

- Terminare la cottura.

evaporare acqua residua

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

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

Al successivo utilizzo di M Chef + Cottura climat. , cottura climatizzata  o di un programma automatico con apporto di umidità appare **far evaporare acqua residua?**.

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



Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

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

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

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

Modalità di cottura con apporto di umidità

Attivare subito l'evaporazione dell'acqua residua

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

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

Appare la richiesta far evaporare acqua residua?.

- Selezionare sì.

Appaiono evaporare acqua residua e un'indicazione di tempo.

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

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

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

- Selezionare il sensore .

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

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

Saltare l'evaporazione di acqua residua

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

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

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

Appare far evaporare acqua residua?.

- Selezionare salta.

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

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

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

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

Un elenco delle applicazioni è riportato al termine di questo documento al capitolo "I diversi programmi automatici ".

Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare programmi automatici .

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

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

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

Indicazioni per l'uso

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

programmi automatici

ricerca

(a seconda della lingua)

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

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

È attivato il menù principale.

- Selezionare programmi automatici Auto.

Appare l'elenco da cui selezionare le categorie.

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

In basso appare il numero dei risultati della ricerca.

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

- Selezionare XX risultati.

Compaiono le categorie e i programmi automatici trovati.

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

Il programma automatico si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

In questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti funzioni:

- scongelare
- essiccare
- riscaldare stoviglie
- far lievitare la pasta
- cottura a bassa temperatura
- programma per il sabbat
- Sterilizzare
- Prodotti surgelati/piatti pronti

scongellare

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

L'aria nel vano cottura viene messa in circolazione dal ventilatore e l'alimento surgelato si scongela in modo rapido e delicato grazie alle onde elettromagnetiche.

Impostare solo l'altezza e il peso dell'alimento surgelato e il forno Dialogo calcola automaticamente il numero necessario di Gourmet Unit.



Pericolo di formazione di germi.

I germi come per 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.

- Misurare l'altezza dell'alimento surgelato e pesarlo.
- Disporre l'alimento surgelato senza confezione in una fondina o in uno stampo per sformati nel materiale adatto alle modalità M Chef.
- Disporre la fondina o lo stampo per sformati sulla griglia.

usi speciali

- Selezionare usi speciali .
- Selezionare scongelare.
- Impostare l'altezza dell'alimento surgelato e confermare con **OK**.
- Impostare il peso dell'alimento surgelato e confermare con **OK**.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

L'alimento si scongela delicatamente. A seconda dell'alimento surgelato, in media vengono assorbite 7 Gourmet Unit al minuto e il processo dura 15–45 minuti.

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

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

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

Scongelare torte alla panna

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

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

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

- Impostare il peso della torta alla panna e confermare con **OK**.
- Ridurre il numero delle Gourmet Unit proposte del 15–20 % e confermare con **OK**.
- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

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

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

essiccare

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

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

- Preparare gli alimenti da essiccare spezzettandoli, 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.
- Essiccare contemporaneamente al massimo su due ripiani. Introdurre gli alimenti da essiccare sui ripiani 2+3. Se si utilizzano la griglia e la placca universale, inserire la placca sotto la griglia.
- Selezionare usi speciali .
- Selezionare essiccare.
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- Girare le pietanze da essiccare sulla placca universale a intervalli regolari.

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

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

Applicazione speciale/modalità, 🌡️ Temperatura, 🕒 Durata di essiccazione,  Applicazione speciale essiccare,  Modalità calore sup. e inferiore

* Essiccare le erbe solo sulla placca universale al ripiano 2 e utilizzare la modalità calore sup. e inferiore , poiché con l'applicazione speciale essiccare la ventola è in funzione.

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

Prelevare gli alimenti essiccati

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

- Far raffreddare la frutta o la verdura essicata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

usi speciali

riscaldare stoviglie

Preriscaldando le stoviglie gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

Usare recipienti di cottura resistenti al calore.

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

far lievitare la pasta

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

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

- Selezionare usi speciali .
- Selezionare far lievitare la pasta.
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

cottura a bassa temperatura

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

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

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

usi speciali

Impiegare l'uso speciale cottura a bassa temperatura

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

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

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde. Durante il funzionamento il forno Dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

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

- Appena compare informare la pietanza, usare la sonda termometrica mettere la carne rosolata sulla griglia e infilarvi la sonda in modo che la punta in metallo raggiunga il centro della carne.
- Chiudere lo sportello.

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

Utilizzare la modalità calore sup. e inferiore

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

Utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra. Con il preriscaldamento disattivare la funzione riscaldamento rapido.

- Inserire la placca universale con griglia al ripiano 2.
- Selezionare modalità di cottura .
- Selezionare la modalità calore sup. e inferiore  e una temperatura di 120 °C.
- Disattivare la funzione riscaldamento rapido.
- 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 di cottura.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde. Durante il funzionamento il forno Dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

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

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

programma per il sabbat

Il programma per il sabbat è utile per tradizioni di carattere religioso.

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

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

- Dopo ca. 5 minuti, si attiva il procedimento di cottura nella modalità calore sup. e inferiore  oppure calore inferiore .
- Il forno Dialogo si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e mantiene questa temperatura per max. 72 ore.
- La luce del vano cottura non si accende (neanche se si apre lo sportello).
- Nel display appare permanentemente programma per il sabbat.
- Non compare l'ora.

Non è possibile modificare un programma per il sabbat avviato o salvarlo in programmi individuali.

È possibile terminare un programma per il sabbat anticipatamente solo spegnendo il forno Dialogo.

- Selezionare usi speciali .
- Selezionare programma per il sabbat.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

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

- Impostare la temperatura.
- Confermare con *OK*.

Appaiono programma per il sabbat  e la temperatura impostata.

- Per avviare il programma basta aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Chiudere lo sportello.

Il riscaldamento del vano cottura si accende dopo 5 minuti.

Il forno Dialogo si spegne automaticamente dopo 72 ore. Per terminare anticipatamente l'applicazione speciale:

- Accendere il forno Dialogo con il tasto On/Off .

usi speciali

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 5 vasetti con contenuto di 1 l.

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

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

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

Sterilizzare frutta e cetrioli

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

Sterilizzare le verdure

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

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

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

 Temperatura e durata del riscaldamento successivo

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.

usi speciali

Prodotti surgelati/piatti pronti

Suggerimenti per torte, pizze, baguette

- Cuocere torte, pizze o baguette usando la griglia ricoperta di carta forno. La placca per dolci o quella universale possono deformarsi a tal punto nel corso della preparazione dei prodotti surgelati che quando sono calde è possibile addirittura che non possano più essere estratte dal vano cottura. Ogni altro uso deforma le placche ulteriormente.
- 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. Per una cottura delicata disporre i prodotti su carta da forno.
- Selezionare la modalità calore sup. e inferiore , disattivare la funzione riscaldamento rapido e attivare la funzione Crisp function.
- Selezionare la temperatura più alta indicata sulla confezione e introdurre i prodotti surgelati nel vano cottura preriscaldato.
- 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 la pietanza al ripiano indicato sulla confezione nel vano preriscaldato.
- Controllare la pietanza dopo la durata più breve indicata sulla confezione.

È possibile salvare max. 20 programmi individuali:

- Dopo il procedimento, salvare un programma automatico come programma individuale.
- Al termine salvare un procedimento di cottura con impostazioni come p.es. modalità di cottura, temperatura, Gourmet Unit, intensità e durata di cottura o temperatura nucleo.
- Tramite l'app Miele@mobile trasmettere le impostazioni del programma per le ricette selezionate al forno Dialogo e avviare il programma. Queste impostazioni non vengono salvate.

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

Salvare i programmi individuali

Al termine di un procedimento di cottura con durata impostata o Gourmet Unit impostate o di un programma automatico, sul display compaiono procedimento terminato e salva.

- Selezionare *salva* per salvare le ultime impostazioni come programma individuale.

Appare un riepilogo delle impostazioni.

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

Con il simbolo] è possibile aggiungere un ritorno a capo per i nomi dei programmi più lunghi.

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

- Dopo aver inserito il nome del programma, selezionare *salva*.
- Con *OK* confermare l'indicazione che il nome programma è stato salvato.

programmi individuali

Avviare i programmi individuali

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare programmi individuali .
- Selezionare il programma desiderato.

Il programma può essere avviato subito o successivamente.

- avviare subito

Il programma si avvia subito. Si accende subito il riscaldamento del vano cottura.

- avviare più tardi

Questa voce menù compare solo se si utilizza la sonda termometrica. Stabilire il momento in cui il programma deve essere avviato. Il riscaldamento del vano cottura si accende in automatico.

- fine alle

Stabilire il momento in cui il programma deve terminare. Il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico.

- start ore

Stabilire il momento in cui il programma deve essere avviato. Il riscaldamento del vano cottura si accende in automatico.

- visualizzare le fasi di cottura

Appare un riepilogo delle impostazioni.

- Selezionare la voce menù desiderata.

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

Cancellare i programmi individuali

- Selezionare programmi individuali .

Appaiono i nomi dei programmi.

- Selezionare elaborare.

- Selezionare cancellare il programma.

- Selezionare il programma desiderato.

- Confermare con *OK*.

Il programma viene cancellato.

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

Sotto MyMiele  si possono salvare le applicazioni utilizzate di frequente.

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

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

Aggiungere immissione

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare aggiungere immissione.

È possibile selezionare punti secondari dalle seguenti rubriche:

- M Chef 
- modalità 
- programmi automatici 
- usi speciali 
- programmi personali 

- Confermare con OK.

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

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

Nel menù principale si modifica la posizione del menù MyMiele .

Elaborare MyMiele

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

Cancellare immissioni

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

L'immissione viene cancellata dalla lista.

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

Selezionare immissioni

Per più di 4 immissioni è possibile modificare l'ordine di successione.

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare elaborare.
- Selezionare selezionare immissione.
- Selezionare l'immissione.
- Selezionare la posizione dove si vuole che le immissioni appaiano.
- Confermare con OK.

Le immissioni vengono visualizzate nella posizione desiderata.

Cuocere

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

Suggerimenti per la cottura al forno

- Se si utilizzano le modalità M Chef, le pietanze vengono cotte internamente grazie alle onde elettromagnetiche e nel contempo dorate esternamente tramite i corpi termici. Per questo motivo si riduce la durata di cottura rispetto alle modalità convenzionali. La temperatura impostata in questo caso è più alta per ottenere la doratura desiderata in tempi più brevi.
- Impostare la durata di cottura. 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 standard, la placca universale e qualsiasi stampo in materiale termoresistente.
- La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione. Utilizzare se possibile stampi in metallo. Per stampi in silicone, vetro o ceramica può succedere che il lato inferiore non si dori a sufficienza.
- Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.

- 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 sempre sulla griglia.
- Cuocere torte alla frutta e alte sulla placca universale.

Usare carta da forno

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

- Utilizzare la carta da forno per impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio poiché questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean.
- Utilizzare la carta da forno per cuocere Pan di Spagna, meringhe, amaretti e simili. A causa dell'elevato contenuto di albume, questi impasti sono appiccicosi.
- Usare la carta da 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.

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

Selezionare la durata di cottura

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

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

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

Indicazioni relative alle modalità

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

Utilizzare programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

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

Utilizzare M Chef + Aria calda più

Utilizzare questa modalità per cuocere al forno torte e pane.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare aria calda più

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

Utilizzare questa modalità per cuocere al forno pasticcini e biscotti con stampini.

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

- 1 ripiano: introdurre dolci dallo spessore ridotto (per es. biscotti con stampini) nel ripiano 1.
- 1 ripiano: introdurre la torta in teglia o negli stampi nel ripiano 2.
- 2 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 2+3.

Cuocere

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 M Chef + Cottura climat. e cottura climatizzata

Utilizzare queste modalità per la cottura con apporto di umidità.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare M Chef + Cottura intensa e cottura intensa

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

Queste modalità **non** sono indicate per cuocere dolci dallo spessore ridotto.

- M Chef + Cottura intensa : introdurre la pietanza nel ripiano 2.
- cottura intensa : introdurre la pietanza nel ripiano 1.

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

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

Utilizzare queste 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 si riduce nella modalità M Chef + Calore superiore/inferiore .

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Consigli per arrostire le pietanze

- Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come ad es. casseruole, pentole, pentole in terracotta (con coperchio in metallo solo con modalità convenzionali) pirofile in vetro, filo o sacchetti per arrostiti, placca universale, griglia sulla placca universale. Utilizzare una placca per arrostire e grigliare (se presente) sulla placca universale solo con le modalità di funzionamento convenzionale.
- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostire la carne utilizzare una **casseruola**. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come sugo.
- Se si utilizza un **filo oppure un sacchetto per arrostiti**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.
- **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Cospargere di fiocchetti di burro o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrostiti grandi e magri (2-3 kg) e 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 cottura si toglie il coperchio.
- Al termine del procedimento di cottura estrarre la pietanza dal vano, coprirlo e lasciarla **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
- La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

- Rispettare i limiti di temperatura, le 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

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

Arrostire

- In generale selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- Se si arrostitisce sulla griglia, selezionare una temperatura di ca. 10 °C più bassa di quella occorrente per arrostitire nella casseruola.

Selezionare la durata di cottura ☺

Se non diversamente indicato i tempi riportati nella tabella valgono per il forno non preriscaldato.

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

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

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

Suggerimenti

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

Indicazioni relative alle modalità

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

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

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

Utilizzare programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

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

Utilizzare M Chef + Aria calda più e aria calda più

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

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 1.

Utilizzare M Chef + arr. automatico e arrostitimento automatico

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

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 1.

Utilizzare M Chef + Cottura climat. e cottura climatizzata

Utilizzare queste modalità per la cottura con apporto di umidità.

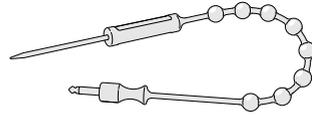
- Introdurre la pietanza nel ripiano 1.

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

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 1.

Sonda termometrica



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

Funzionamento

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

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

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

Arrostire

Indicazioni importanti per l'uso

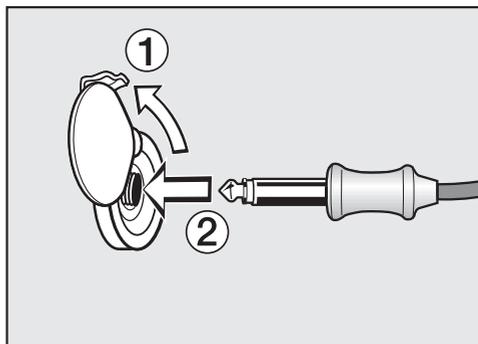
- Si può sistemare la carne in una casseruola o sulla griglia.
- La punta in metallo della sonda viene infilata completamente nella pietanza fino all'impugnatura in modo che il sensore della temperatura raggiunga il nucleo.
- Cuocendo pollame, la zona più adatta per infilare la sonda è la parte più spessa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

Uso della sonda termometrica

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

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

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.



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

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

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

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

⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

Avviare più tardi un procedimento di cottura con la sonda termometrica

L'avvio del procedimento può essere eventualmente posticipato.

- Selezionare modificare | aprire opzioni avanzate e impostare nel campo start ore una durata.
- Nei programmi automatici selezionare avviare più tardi.

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

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

Sfruttamento del calore residuo

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

Grazie a questo accorgimento si risparmia energia elettrica.

A display questa funzione di risparmio energetico è visualizzata mediante fase risparmio elettricità. La temperatura nucleo misurata poi non compare più.

Il ventilatore di raffreddamento o, a seconda della modalità di cottura, quello dell'aria calda continuano a funzionare.

Quando è stata raggiunta la temperatura nucleo impostata, compare procedimento terminato e attiva un segnale acustico, se attivato.

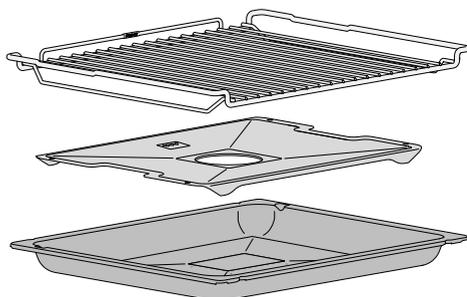
Consiglio: Inserire la sonda termometrica in un altro punto e riattivare la funzione se gli alimenti non risultano cotti come si desidera.

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 dispositivi di comando si riscaldano molto.

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



Non usare la placca per dolci.

Consigli per grigliare

- Il preriscaldamento è necessario per grigliare. Preriscaldare il corpo termico superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
- Risciacquare la carne rapidamente sotto l'acqua corrente fredda e asciugarla. Non salare la carne prima di grigliarla, altrimenti fuoriesce il succo.
- Spennellare con olio la carne magra. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.
- Pulire il pesce intero o a tranci e salarlo. È possibile anche irrorare il pesce con succo di limone.
- Utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra. Se presente, con le modalità di funzionamento convenzionale disporre inoltre in mezzo la placca per arrostitire e grigliare. La placca per grigliare e arrostitire impedisce che il succo della carne possa bruciare e si possa riutilizzare.

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

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

Selezionare la temperatura

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

Scegliere il ripiano

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

Selezionare la durata di cottura ⌚

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

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

Indicazioni relative alle modalità

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

La plastica della sonda termometrica può fondere a temperature molto alte. Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill. Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

Utilizzare M Chef + grill grande e grill grande

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

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

Utilizzare grill piccolo

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

Solo l'area interna corpo termico superiore/grill diventa incandescente per generare la necessaria irradiazione di calore.

Utilizzare M Chef + grill ventilato e grill ventilato

Usare queste modalità per grigliare pietanze con diametro maggiore, come ad es. il pollo.

Nella modalità M Chef + grill ventilato  la pietanza si cuoce all'interno grazie alle onde elettromagnetiche e contemporaneamente si dora esternamente, poiché il corpo termico superiore/grill e il ventilatore si attivano in modo alternato. In questo modo si riduce la durata del grill rispetto alla modalità grill ventilato .

Pulizia e manutenzione

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Durante il funzionamento il forno Dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

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

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici possono modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. In particolare il frontale del forno Dialogo si danneggia a causa dell'azione di spray per forno e prodotti decalcificanti.

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

Eliminare subito i residui di prodotti per la pulizia.

Detergenti non idonei

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

- prodotti contenenti soda, ammoniacca, acidi o cloro
- prodotti anticalcare sul frontale
- prodotti abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia)
- prodotti contenenti diluenti
- prodotti specifici per acciaio inox
- detersivo per lavastoviglie
- detergenti per vetro
- prodotti per piani cottura in vetroceramica
- spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi)
- gomme cancella-sporco
- raschietti affilati
- lana d'acciaio
- pulizia a intervalli regolari con prodotti 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 si tolgono con maggiore facilità quando il forno è ancora un po' caldo.

Rimuovere lo sporco normale

Intorno al vano cottura come guarnizione verso lo sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che può essere danneggiata con lo strofinamento.

Se possibile evitare di pulire la guarnizione.

Tutt'intorno allo sportello sono presenti 2 guarnizioni.

Non rimuovere mai queste guarnizioni.

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

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

Pulire la sonda termometrica solamente con uno straccio umido.

Pulizia e manutenzione

Rimuovere lo sporco ostinato

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

Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. 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 i piatti.

Utilizzare un prodotto di pulizia per il forno

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

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

Non spruzzare lo spray sul pannello superiore 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 detersivi con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Pulire il vano cottura con pirolisi

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

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

Sono disponibili 3 livelli di pirolisi con differente durata:

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

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

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

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

Preparare la pulizia pirolitica

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

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

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

- Griglie di supporto
- Griglia HBRR 52
- Estrarre dal vano cottura gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica.
- Inserire la griglia nel ripiano più alto.

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

A causa di sporco incrostato possono verificarsi delle decolorazioni o macchie opache sulle superfici smaltate.

Prima di avviare la pulizia pirolitica, rimuovere dal vano cottura lo sporco grossolano e, servendosi di un raschietto, eliminare dalle superfici smaltate i residui incrostati.

Pulizia e manutenzione

Avviare la pulizia pirolitica

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

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

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

- Confermare con *OK*.

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

Avviare subito la pulizia pirolitica

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

Si avvia la pulizia pirolitica.

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

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

Se nel frattempo è stato impostato un timer, al termine di questa durata si attiva un segnale acustico,  lampeggia e

il tempo viene visualizzato in modo crescente. Appena si sfiora il sensore , i segnali acustico e ottico si spengono.

Avviare la pulizia pirolitica con posticipo

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

Lo sportello si blocca automaticamente. Sul display appare *start ore* e l'ora di avvio impostata.

Fino al momento dell'avvio, è possibile reimpostare l'ora di avvio mediante modificare.

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

Concludere la pulizia pirolitica

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

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

- Spegnerne il forno Dialogo.

I segnali acustico e ottico si spengono.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

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

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

Intorno al vano cottura come guarnizione verso lo sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che può essere danneggiata con lo strofinamento.
Se possibile evitare di pulirla.

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

La pulizia pirolitica viene interrotta

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

- Il forno Dialogo viene spento.
- Interruzione della corrente elettrica.

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

Se si spegne il forno Dialogo, appare spegnere l'apparecchio?.

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

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

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

La pulizia pirolitica prosegue.

Se si interrompe la corrente elettrica, al suo ritorno sul display appare pirolisi interrotta.

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

Si attiva un segnale acustico e compare procedimento terminato.

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

Pulizia e manutenzione

decalcificare

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

Il processo di decalcificazione può essere eseguito in ogni momento.

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

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

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

Svolgimento della decalcificazione

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

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

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

Preparare il procedimento di decalcificazione

Occorre un recipiente con ca. 1 l di capacità.

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

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

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

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

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

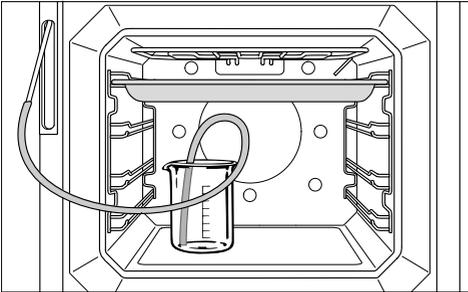
- Riempire il contenitore con ca. 600 ml di acqua fredda del rubinetto e scioglierci una pastiglia di decalcificante.

Attivare il processo di decalcificazione

- Selezionare manutenzione e pulizia (Ⓞ).
- Selezionare decalcificare.

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

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



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

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

È possibile interrompere e successivamente continuare il processo di aspirazione selezionando **stop** oppure **start**.

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

Appare un avviso che il processo di aspirazione è terminato.

- Confermare con **OK**.

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

- Lasciare sul fondo del vano cottura il recipiente con il tubo di collegamento verso il tubo di riempimento e versare nel recipiente ancora circa 300 ml di acqua che verrà aspirata in parte mentre il prodotto già immesso espleta la sua azione.

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

Durante tutto il processo di decalcificazione il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione.

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

Risciacquare il sistema di evaporazione al termine della fase di azione

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

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

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

Pulizia e manutenzione

- Confermare con **OK**.

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

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

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

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

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

Far evaporare acqua residua

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

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

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

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

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

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

Concludere il procedimento di decalcificazione

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

- Confermare con **OK**.

Si attiva un segnale acustico e compare procedimento terminato.

- Accendere il forno Dialogo con il tasto On/Off .

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Durante il funzionamento il forno Dialogo diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con i corpi termici, il vano cottura e gli accessori.

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

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

Potete risolvere da soli la maggior parte dei guasti e degli errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi potrete risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgervi all'assistenza tecnica.

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

Anomalia	Causa e intervento
Il display rimane spento.	<p>È stata selezionata l'impostazione QuickTouch off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno Dialogo è spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quando si accende il forno Dialogo, compare il menù principale. Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione QuickTouch on con orologio. <p>Il forno Dialogo non riceve corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se il/i fusibile/i dell'impianto elettrico è/sono saltato/i. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
Non si avverte alcun segnale acustico.	<p>I segnali acustici sono spenti o impostati su un volume troppo basso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Attivare i segnali acustici o aumentarne il volume con impostazioni volume segnali acustici.
Il vano cottura non diventa caldo.	<p>La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare voci del menù a display e sensori ma il riscaldamento del vano cottura non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera tramite impostazioni concessionario modalità fiera off.
blocco accensione  appare quando si accende il display.	<p>Il blocco accensione  è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ È possibile disattivare il dispositivo di blocco per un procedimento di cottura sfiorando il simbolo  per almeno 6 secondi. ■ Se si desidera disattivare il dispositivo di blocco in modo permanente, selezionare l'impostazione sicurezza blocco accensione  off.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
interruzione rete -procedimento interrotto compare nel display.	La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un procedimento di cottura in corso si è quindi interrotto. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere e riaccendere il forno Dialogo. ■ Riavviare il procedimento di cottura.
Nel display appare 12:00.	L'erogazione elettrica è stata sospesa per oltre 200 ore. <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare nuovamente l'orologio e la data.
durata massima di funzionamento raggiunta compare nel display.	Il forno Dialogo è rimasto in funzione per un periodo lungo non consueto. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare con <i>OK</i>. Cancellare la segnalazione procedimento terminato selezionando il tasto sensore ↵. <p>Poi il forno Dialogo è di nuovo pronto per essere utilizzato.</p>
Nel display appare F32.	Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si chiude. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere e riaccendere il forno Dialogo. Riavviare quindi la pulizia pirolitica desiderata. ■ Se la segnalazione viene visualizzata di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza Miele.
Nel display appare F33.	Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si apre. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere e riaccendere il forno Dialogo. ■ Se il blocco non si apre rivolgersi al servizio assistenza Miele.
 guasto e un codice guasto non riportato qui compaiono a display.	Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
Dopo la selezione della funzione "Decalcificare", nel display appare funzione attualmente non disponibile.	Il sistema di evaporazione è guasto. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio assistenza Miele.

Anomalia	Causa e intervento
Dopo la selezione di un programma automatico, nel display appare anomalia regolazione umidità -i programmi automatici si svolgono senza umidità.	<p>Il sistema di evaporazione è guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele. <p>È possibile far svolgere il programma automatico anche senza apporto di umidità.</p>
Per un procedimento di cottura con apporto di umidità non viene aspirata acqua.	<p>La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare le voci del menù sul display e i sensori, ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera tramite impostazioni concessionario modalità fiera off.
	<p>La pompa del sistema di evaporazione è guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
Durante un procedimento di cottura con modalità M Chef il ventilatore di raffreddamento funziona ad alta velocità.	<p>Con le modalità M Chef il forno Dialogo può riscaldarsi molto più che con le modalità convenzionali. Al termine del procedimento di cottura il numero di giri si riduce in automatico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Se questo accade più spesso, controllare eventualmente la posizione di incasso (v. capitolo "Installazione").
	<p>Con piccole quantità di alimenti nel vano cottura (ad es. per cuocere 2 panini) il forno Dialogo si riscalda molto più che per quantitativi maggiori.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Introdurre quindi se possibile quantitativi maggiori di alimenti nel vano cottura.
Terminato il procedimento di cottura si sente un rumore.	<p>Dopo un procedimento di cottura il ventilatore di raffreddamento rimane acceso (v. cap. "Impostazioni", voce "Ventilatore di raffreddamento prolungato").</p>
Il forno Dialogo si è spento automaticamente.	<p>Il forno Dialogo si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riaccendere il forno Dialogo.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
Gli alimenti sono cotti in modo non uniforme.	Se la doratura in alcuni punti è troppo intensa, è stata selezionata una temperatura troppo alta. ■ Impostare una temperatura più bassa.
	Se l'alimento evidenzia punti duri o secchi, è stata selezionata un'intensità troppo alta. ■ Impostare un'intensità più bassa oppure far affluire meno Gourmet Unit.
La torta o i dolci non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate nella ricetta. ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di un tempo di cottura più lungo.
Dopo l'afflusso delle Gourmet Unit impostate la pietanza non è ancora dorata a sufficienza.	È stata impostata una temperatura troppo bassa. ■ Impostare una temperatura più alta. Per una doratura più intensa portare a termine la cottura delle pietanze solo con riscaldamento convenzionale senza Gourmet Unit.

Anomalia	Causa e intervento
<p>La torta/i dolci non risultano dorati in modo omogeneo.</p>	<p>È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è significativa, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano corretti. <p>Il materiale o il colore dello stampo non sono adatti alla modalità di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Con le modalità M Chef + Calore superiore/inferiore  e calore sup. e inferiore  gli stampi chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi scuri, opachi. ■ Con le modalità M Chef utilizzare se possibile stampi in metallo. Per stampi in silicone, vetro o ceramica e con un tappetino in silicone sotto lo stampo può succedere che il lato inferiore si dori meno. <p>Il catalizzatore per la riduzione degli odori è acceso. Con pietanze delicate come ad es. pan di Spagna o pasticcini è possibile che la doratura presenti delle differenze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare l'impostazione catalizzatore off.
<p>Al termine della pulizia pirolitica sono ancora presenti delle impurità nel vano cottura.</p>	<p>Con la pulizia pirolitica lo sporco viene bruciato e rimane della cenere.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
Inserendo o estraendo gli accessori si sentono dei rumori.	A causa della superficie resistente alla pirolisi delle griglie di supporto, inserendo o estraendo degli accessori avviene un effetto di frizione. ■ Per evitare questi effetti e rumori di frizione, mettere alcune gocce di olio adatto alle alte temperature su un po' di carta da cucina e ungerci le griglie di supporto. Ripetere questa operazione al termine di ogni pulizia pirolitica.
L'illuminazione del vano cottura non si accende.	La luce del vano cottura è difettosa. ■ Contattare il servizio assistenza Miele.

Contatti in caso di anomalie

Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattare ad es. il concessionario Miele o l'assistenza tecnica Miele.

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

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

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

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

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

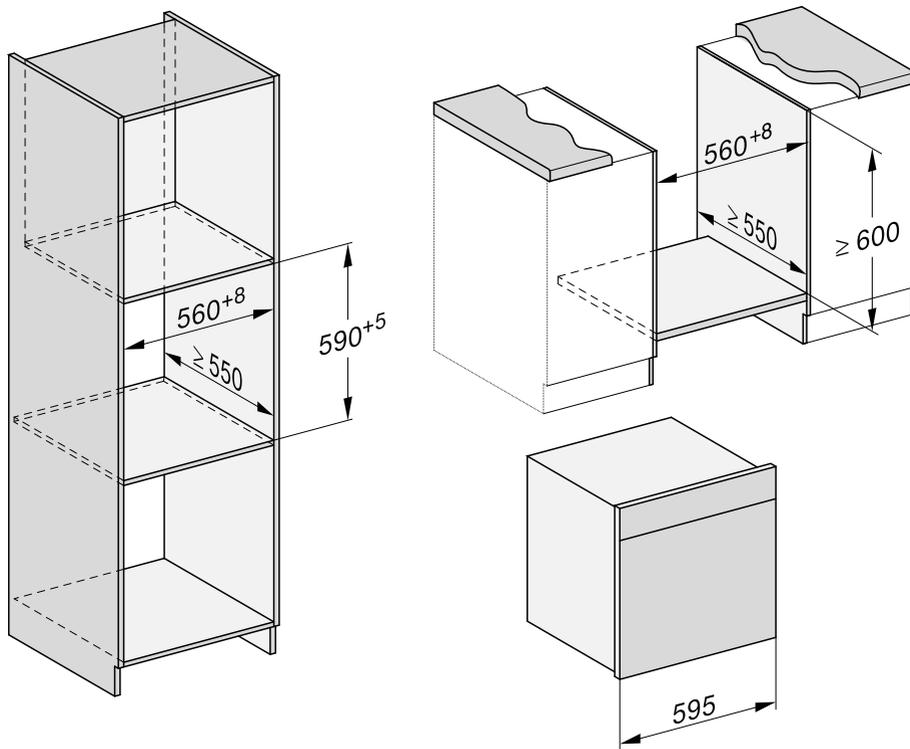
Installazione

Dimensioni incasso

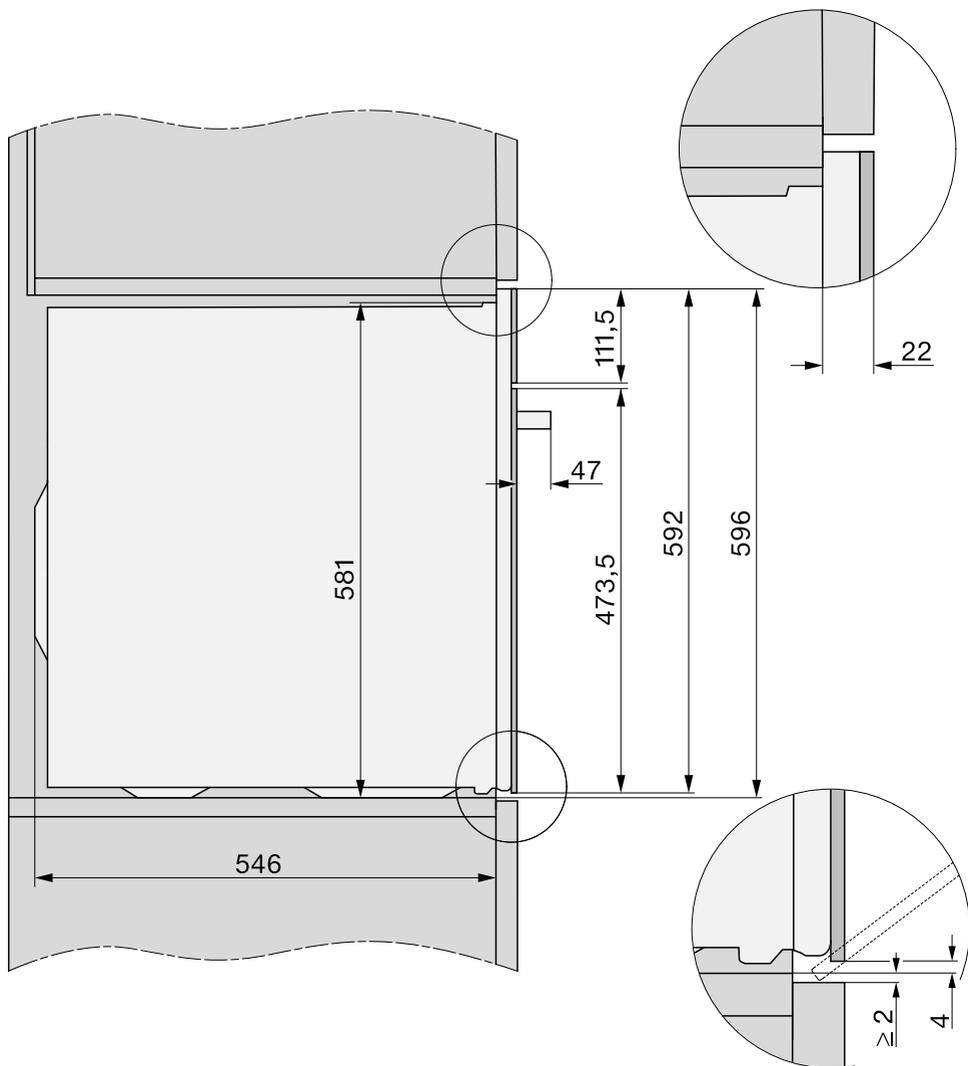
Le misure sono espresse in “mm”.

Incasso in un armadio a colonna o un mobile base

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

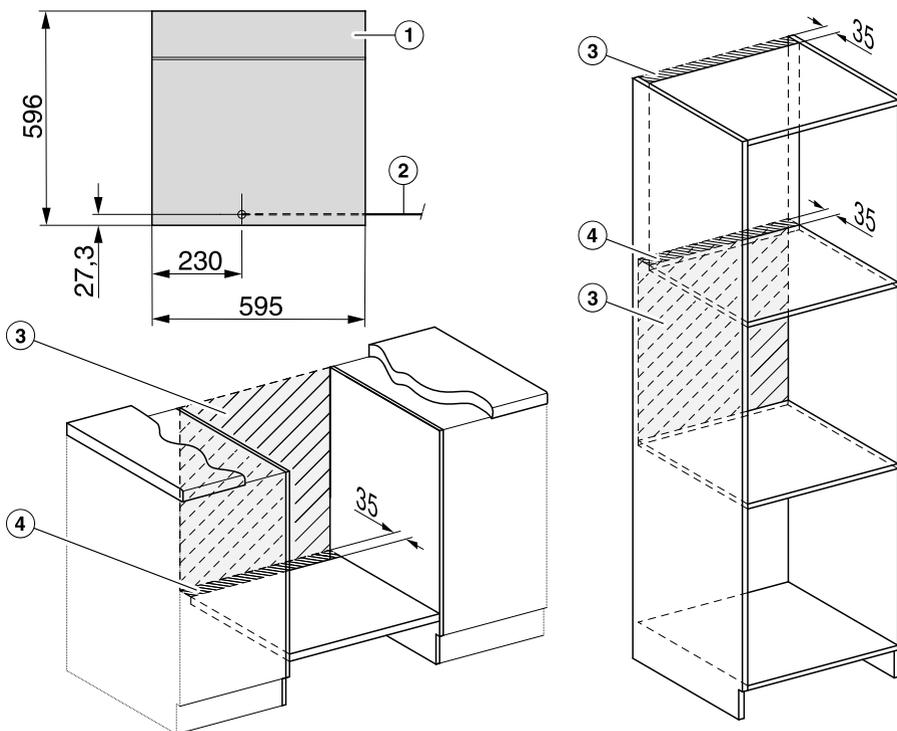


Vista laterale



Installazione

Allacciamenti e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Cavo di alimentazione, lunghezza = 1.500 mm
- ③ Nessun allacciamento in quest'area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm²

Montare il forno Dialogo

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

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

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

Il mobile di incasso non deve avere una parete posteriore.

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

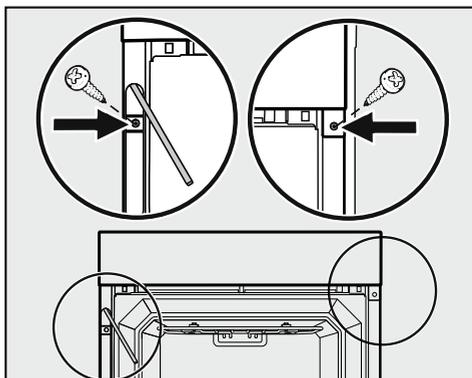
I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del vano d'incasso.

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

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

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

- Inserire il forno Dialogo nel mobile d'incasso e posizionarlo.
- Aprire lo sportello.



- Ribaltare in avanti il tubicino di aspirazione a sinistra, sotto il pannello comandi.
- Fissare il forno Dialogo con le viti allegate sulle pareti laterali del mobile d'incasso.

Installazione

Collegamento elettrico

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

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

Il forno Dialogo è dotato di un cavo di alimentazione senza spina per corrente alternata 50 Hz, 400 V.

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

Poiché si presuppone un allacciamento fisso, al momento dell'installazione deve essere presente un dispositivo di separazione per ogni polo.

Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm, quali interruttori automatici, fusibile/i e protezioni (EN 60335).

I dati necessari per il collegamento elettrico sono riportati sulla targhetta di matricola che si trova sul frontale del vano cottura.

Anche in caso di domande all'assistenza tecnica centrale di Miele, fornire sempre il voltaggio (tensione), oltre al modello e al numero di fabbricazione.

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

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

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

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

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia 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 in isola o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

Premesse per l'installazione

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

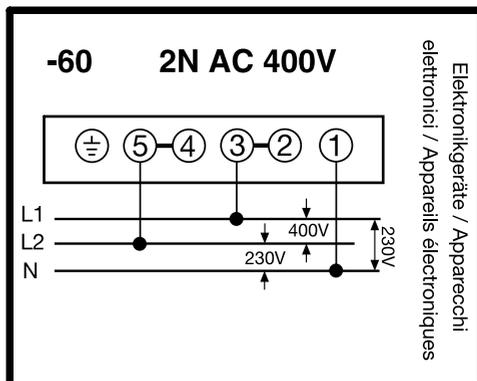
La protezione contro i contatti deve essere garantita dall'incasso corretto.

Forno Dialogo

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

Potenza massima assorbita: v. targhetta di matricola.

Schema di allacciamento



Tablelle di cottura

Impasto soffice

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 4 ¹	GU	INT	 [min]	CF
Muffin (placca)		165	✓	2	150		25–35	–
		150–160	–	2	–	–	40–50	–
Small cake (1 placca)*		150	–	2	–	–	30–40	–
		170 ¹	–	2	–	–	15–25	–
Small cake (2 placche)*		150 ¹	–	2+3	–	–	30–40	–
Cake (stampo a cassetta, 30 cm)		170	–	2	--		35–45	–
		160–170 ¹	–	2	–	–	60–70	–
Torta marmorizzata (stampo a cassetta, 30 cm/stampo per ciambella, Ø 26 cm)		200	–	2	200		30–40	–
		170–180	–	2	–	–	60–70	–
Torta marmorizzata (stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm)		200	–	2	250		30–40	–
		170–180	✓	2	–	–	60–70	–
Torta alle noci (stampo a cassetta, 30 cm)		160	–	2	250		50–60	✓
		150–160	–	2	–	–	65–75	–
Torta alle noci (stampo per ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm)		160	✓	2	270		40–50	–
		150–160	✓	2	–	–	65–75	–
Gugelhupf (ciambellone) (stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm)		180	–	2	280		55–65	–
		150–160	–	2	–	–	80–90	–
Torta di frutta (placca)		180	–	2	220		25–35	✓
		160–170	–	1	–	–	40–50	✓
Torta alla frutta (tortiera apribile, Ø 26 cm)		160	✓	2	300		40–50	✓
		160–170	–	2	–	–	55–65	✓
Base per torta (stampo adatto, Ø 28 cm)		160–170	–	2	–	–	30–40	–

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità),  ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura, CF Crisp function,  M Chef + Aria calda più,  aria calda più,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  calore sup. e inferiore, ✓ on, – off, -- non impostare nessun valore

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

¹ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

Impasto per dolci

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Biscotti con stampini (1 placca)		150–160	–	2	–	–	25–35	–
Biscotti con stampini (2 placche)		150–160	–	2+3	–	–	25–35 ²	–
Biscotti di pasta frolla (1 placca)*		140	–	2	–	–	18–25	–
		160 ¹	–	3	–	–	25–30	–
Biscotti di pasta frolla (2 placche)*		140	–	2+3	–	–	60–70 ²	–
Base per torta (stampo adatto, Ø 28 cm)		180–190 ¹	–	2	–	–	20–30	–
Torta alla ricotta (tortiera apribile, Ø 26 cm)		155	–	2	200		55–65	–
		150–160	–	2	–	–	85–95	–
Apple Pie (tortiera apribile, Ø 20 cm)*		170	–	2	–	–	90–100	–
		180	–	2	–	–	70–80	–
Torta di mele ricoperta (tortiera apribile, Ø 26 cm)		180	–	2	300		40–50	✓
		170–180	–	2	–	–	65–75	–
Torta alla frutta con glassa (tortiera apribile, Ø 26 cm)		170	–	2	300		45–55	–
		160–170	–	2	–	–	65–75	–
Torta alla frutta con glassa (placca)		180	–	2	250		50–60	✓
		160–170	–	2	–	–	65–75	✓
Crostata dolce (placca)		210–220	✓	1	250		35–45	✓
		190–200	–	2	–	–	55–65	✓

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità),  ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura, CF Crisp function,  M Chef + Aria calda più,  aria calda più,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  calore sup. e inferiore,  M Chef + Cottura intensa, ✓ on, – off

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

1 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

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

Tablelle di cottura

Impasto al lievito

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 1	GU	INT	 [min]	CF
Gugelhupf (ciambellone) (stampo per Gugelhupf, Ø 24 cm)		180	-	2	180		40-50	-
		170-180	-	2	-	-	55-65	-
Christstollen (dolce tipico natalizio)		170	-	2	180		40-50	-
		150-160	-	2	-	-	70-80	-
Torta sbrisolona con/senza frutta (placca)		190	-	2	200		35-40	✓
		170-180	-	2	-	-	45-55	✓
Torta di frutta (placca)		190	-	3	200		35-40	✓
		200	✓	3	-	-	45-55	✓
Chioccioline all'uvetta (placca)		180	✓	2	140		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	35-45	-
Pane bianco (senza stampo), in 2 fasi di cottura		200	✓	2	-	-	12 ⁴	-
	 1				100		20-30	
Pane bianco (stampo a cassetta, 30 cm)		200	✓	2	170		30-40 ⁵	-
Pane integrale (stampo a cassetta, 30 cm), in 2 fasi di cottura		220	✓	-	-	-	25 ⁵	-
		180 ²	-	2	-	-	25-35	-
Lievitazione impasto		30-35	-	- ³	-	-	15-60	-

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità),  1 ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura, CF Crisp function,  M Chef + Aria calda più,  aria calda più,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  calore sup. e inferiore,  cottura climatizzata con riscaldamento aria calda più,  cottura climatizzata con riscaldamento calore sup. e inferiore, ✓ on, - off

- 1 Proseguire il procedimento di cottura con la modalità modificata.
- 2 Ridurre la temperatura dopo la durata di cottura indicata e proseguire il procedimento di cottura.
- 3 Mettere la griglia sul fondo del forno e sistemarvi il recipiente.
- 4 2 immissioni di vapore | manuale: attivare la 1° immissione di vapore subito dopo l'introduzione della pietanza e la 2° immissione di vapore dopo 5 minuti.
- 5 2 immissioni di vapore | in base al tempo: attivare la 1° immissione di vapore 1 minuto dopo l'introduzione della pietanza e la 2° immissione di vapore dopo 7 minuti.

Impasto con olio/ricotta

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Torta sbrisolona con/senza frutta (placca)		190	-	3	200		35-40	✓
		170-180	-	3	-	-	45-55	✓
Saccottini di mele (placca)		180	-	2	130		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	30-40	-

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità),  ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura, CF Crisp function,  M Chef + Aria calda più,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  calore sup. e inferiore, ✓ on, - off

Impasto per pan di Spagna

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Disco di pan di Spagna (2 uova, tortiera apribile, Ø 26 cm)		180	-	2	70		15-20	-
		170-180	-	2	-	-	25-30	-
Disco di pan di Spagna (4-6 uova, tortiera apribile, Ø 26 cm)		180	✓	2	150		20-25	✓
		170-180 ¹	-	2	-	-	40-50	✓
Pan di Spagna leggero (tortiera apribile, Ø 26 cm)*		170-180	-	2	-	-	30-40	-
		160-170 ¹	-	2	-	-	25-35	-
Pasta biscotto (placca)		180-190	✓	2	-	-	15-20	-

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità),  ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura, CF Crisp function,  M Chef + Aria calda più,  aria calda più,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  calore sup. e inferiore, ✓ on, - off

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

1 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

Tablelle di cottura

Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Bignè (placca)		190	-	2	350		30-40	✓
		190 ¹	-	2	-	-	35-45	✓
Saccottini di pasta sfoglia (placca)		210	✓	2	130		15-25	-
		180-190	-	2	-	-	30-40	-
Amaretti (1 placca)		120-130	-	2	-	-	40-50	✓
Amaretti (2 placche)		120-130	-	2+3	-	-	45-55	✓
Strudel di mele (placca)		220 ¹	-	2	120		30-40	✓
		200-210 ¹	-	2	-	-	45-55	✓

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità),  ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura, CF Crisp function,  M Chef + Aria calda più,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  calore sup. e inferiore, ✓ on, - off

¹ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

Sfizioosità salate

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	CF
Crostatata salata, pasta frolla (placca)		240	✓	2	220		25–35	✓
		200–210	✓	2	–	–	45–55	✓
Torta salata alle cipolle (placca)		190	✓	2	250		35–45	✓
		180–190	✓	2	–	–	50–60	✓
Pizza, pasta lievitata (placca)		220	✓	2	100		25–35	✓
		200–210 ³	–	2	–	–	35–45	✓
Pizza, impasto di olio e ricotta (placca)		200–210 ³	–	3	–	–	35–45	✓
Toast* (griglia)		300 ⁴	✓	3	–	–	5–8	–
Pietanza dorata/gratinata (ad es. toast) (griglia su placca universale)	 ²	250 ⁴	✓	3	–	–	4–7	–
Verdure grigliate (griglia e placca universale) ¹	 ²	275 ⁴	✓	4/3	–	–	5–10 ⁵	–
Pannocchie di mais (griglia su placca universale)		300 ⁴	✓	3	–	–	15–25 ⁶	–

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura, CF Crisp function,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  calore sup. e inferiore,  grill grande, ✓ on, – off

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

- 1 Inserire la griglia al ripiano 4 e la placca universale al ripiano 3.
- 2 A seconda delle quantità si può utilizzare anche la modalità grill piccolo .
- 3 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza.
- 4 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi la pietanza.
- 5 Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.
- 6 Voltare la pietanza più volte durante la cottura.

Tablelle di cottura

Manzo

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Stufato di manzo, ca. 1 kg(casseruola con coperchio)	 ²	150-160	✓	2	-	-	130-140 ⁶	--
Filetto di manzo “al sangue”, ca. 1,3 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		30-40	45-48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	-	-	50-60	45-48
Filetto di manzo “media cottura”, ca. 1,3 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		55-65	54-57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	-	-	110-120	54-57
Filetto di manzo “ben cotto”, ca. 1,3 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		130-140	63-66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	-	-	200-210	63-66
Roastbeef “al sangue”, ca. 1 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	-	-	50-60	45-48
Roastbeef “media cottura”, ca. 1 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	-	-	110-120	54-57
Roastbeef “ben cotto”, ca. 1 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	-	-	200-210	63-66
Burger/polpette (griglia su placca universale) ^{*,1}		300 ⁵	✓	3	-	-	15-25 ⁷	--

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura,  temperatura nucleo,  aria calda più,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  applicazione speciale cottura a bassa temperatura,  grill grande, ✓ on, - off

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

- 1 Inserire la griglia e la placca universale nel vano cottura durante la fase di riscaldamento.
- 2 Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- 3 Preriscaldare il vano cottura per 15 minuti prima di introdurre la pietanza.
- 4 Ridurre la temperatura dopo la fase di riscaldamento e proseguire il procedimento di cottura.
- 5 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- 6 Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura e cuocere dapprima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di cottura, versare ca. 0,25 l di liquido e proseguire il procedimento di cottura.
- 7 Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

Tablelle di cottura

Maiale

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1,5 kg (casseruola)		150	✓	2	--		110-120 ¹⁰	85
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		170-180	✓	2	-	-	120-150 ¹¹	80-90
Arrosto di maiale con cotenna, ca. 2 kg (casseruola), in 2 fasi di cottura	 ³	130	-	2	-	-	70	80-90
	 ⁴	200						
Filetto di maiale, ca. 350 g (casseruola)	 ⁵	200	✓	2	150		15-25	--
Filetto di maiale, ca. 350 g (griglia su placca universale) ¹	 ⁵	130 ⁷	-	2	-	-	70-90	60-69
		90-100 ⁸						
Costolette, ca. 1 kg (stampo per sfornati e griglia)		140	-	2	500		70-80 ¹²	--
Costolette, ca. 1 kg (griglia su placca universale) ¹	 ⁵	130 ⁷	-	2	-	-	140-160	63-66
		95-105 ⁸						
Polpettone, ca. 1 kg (stampo per sfornati e griglia)		230	✓	2	--		40-50 ¹³	75
Polpettone, ca. 1 kg (placca universale)		190-200	✓	2	-	-	70-80	75-85
Pancetta/bacon (griglia e placca universale) ²	 ⁶	275 ⁹	✓	4/3	-	-	4-6	--
Salsiccia (griglia su placca universale)	 ⁶	300 ⁹	✓	3	-	-	15-25 ¹⁴	--

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura,  temperatura nucleo,  M Chef + Aria calda più,  aria calda più,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  calore sup. e inferiore,  cottura climatizzata,  applicazione speciale cottura a bassa temperatura,  grill grande, ✓ on, - off, -- non impostare nessun valore

Tabelle di cottura

- 1 Inserire la griglia e la placca universale nel vano cottura durante la fase di riscaldamento.
- 2 Inserire la griglia al ripiano 4 e la placca universale al ripiano 3.
- 3 3 immissioni di vapore | in base al tempo: attivare la 1° immissione di vapore 5 minuti dopo l'introduzione della pietanza, la 2° immissione di vapore dopo 20 minuti e la 3° immissione di vapore dopo 50 minuti.
Aumentare la temperatura dopo 50 minuti. Girare la carne, versare ca. 0,5 l di liquidi e proseguire il procedimento di cottura.
- 4 Modificare dopo 70 minuti la modalità, ridurre la temperatura e proseguire il procedimento di cottura.
- 5 Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- 6 A seconda delle quantità si può utilizzare anche la modalità grill piccolo .
- 7 Preriscaldare il vano cottura per 15 minuti prima di introdurre la pietanza.
- 8 Ridurre la temperatura dopo la fase di riscaldamento e proseguire il procedimento di cottura.
- 9 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- 10 Trascorsi 30 minuti di cottura, versare ca. 0,5 l di liquido.
- 11 Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di cottura e versare circa 0,5 l di liquido.
- 12 Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura.
- 13 Trascorsi 15 minuti di cottura, versare ca. 0,25 l di liquido.
- 14 Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.

Tablelle di cottura

Vitello

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Brasato di vitello, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 ²	160	✓	2	-	-	120-130 ⁴	--
Filetto di vitello "rosato", ca. 1 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Filetto di vitello "media cottura", ca. 1 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Filetto di vitello "ben cotto", ca. 1 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66
Sella di vitello "rosata", ca. 1 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Sella di vitello "media cottura", ca. 1 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Sella di vitello "ben cotta", ca. 1 kg (griglia su placca universale) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura,  temperatura nucleo,  aria calda più,  M Chef + Calore superiore/inferiore,  applicazione speciale cottura a bassa temperatura, ✓ on, - off

- 1 Inserire la griglia e la placca universale nel vano cottura durante la fase di riscaldamento.
- 2 Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- 3 Preriscaldare il vano cottura per 15 minuti prima di introdurre la pietanza.
- 4 Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di cottura e versare circa 0,5 l di liquido.

Agnello, selvaggina

Pietanza (accessori)		 temperatura [°C]	 riscaldamento rapido o preriscaldare	 ⁴	GU	INT	 [min]	 temperatura nucleo [°C]
Cosciotto di agnello con osso, ca. 1,5 kg(casseruola)	 ²	150	✓	2	280		80–110 ⁵	64–82
		170–180	-	2	-	-	80–120	64–82
Sella di agnello disossata (griglia su placca universale) ¹	 ²	130 ³ 95–105 ⁴	-	2	-	-	40–60	54–66
		180–190 ³	-	2	-	-	15–25	54–66
Sella di cervo disossata (placca universale)	 ²	160–170 ³	-	2	-	-	70–90	60–80
Sella di capriolo disossata (placca universale)	 ²	140–150 ³	-	2	-	-	25–35	60–80
Coscia di cinghiale disossata, ca. 1 kg (casseruola)	 ²	150	✓	2	220		70–90 ⁶	75–85

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido o preriscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura,  temperatura nucleo,  M Chef + Aria calda più,  calore sup. e inferiore,  applicazione speciale cottura a bassa temperatura, ✓ on, - off

- 1 Inserire la griglia e la placca universale nel vano cottura durante la fase di riscaldamento.
- 2 Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- 3 Preriscaldare il vano cottura per 15 minuti prima di introdurvi la pietanza.
- 4 Ridurre la temperatura dopo la fase di riscaldamento e proseguire il procedimento di cottura.
- 5 Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 40 minuti di cottura e versare circa 0,5 l di liquido.
- 6 Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 30 minuti di cottura e versare circa 0,5 l di liquido.

Tablelle di cottura

Pollame, pesce

Pietanza (accessori)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]	CF
Pollame, 0,8–1,5 kg (griglia su placca universale)		230	✓	2	--		30–40	75	✓
		170–180	-	2	-	-	55–65	80–85	✓
Pollo, ca. 1,2 kg (griglia su placca universale)		190 ¹	✓	2	-	-	65–75 ³	--	-
Pollame, ca. 2 kg (ad es. anatra) (casseruola)		190 220 ²	-	2	350		90–110 ⁴	90	✓
		180–190	✓	2	-	-	100–120 ⁵	85–90	✓
Pollame, ca. 4 kg (ad es. oca) (casseruola)		160–170	✓	2	-	-	180–200	90–95	✓
Pesce, 200–300 g (ad es. trote) (placca universale)		200	✓	2	100		10–20	70–75	-
		220–230	✓	2	-	-	20–30 ⁶	70–75	-
Trote, 2 pezzi da 230–250 g (placca universale)		225 ¹	✓	2	-	-	12–17 ³	--	-
Pesce, 1–1,5 kg (ad es. trota salmonata, salmerino) (placca universale)		225	✓	2	--		20–30	70–75	-

 modalità,  temperatura,  riscaldamento rapido operiscaldare (a seconda della modalità), ⁴ ripiano, GU Gourmet Units, INT intensità (| leggera, || media, ||| forte),  durata cottura,  temperatura nucleo, CF Crisp function,  M Chef + Aria calda più,  aria calda più,  calore sup. e inferiore,  arrostitimento automatico,  grill ventilato,  cottura climatizzata con riscaldamento calore sup. e inferiore, ✓ on,  grill grande, - off, -- non impostare nessun valore

- 1 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- 2 Aumentare la temperatura dopo ca. 70 minuti e proseguire il procedimento di cottura.
- 3 Voltare la pietanza possibilmente a metà cottura.
- 4 Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura. Posizionare la carne con il petto rivolto verso il basso nella casseruola. Girare la carne dopo 40 minuti e spennellarla dopo 60 minuti con acqua salata.
- 5 Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura. Voltare la carne dopo 60 minuti.
- 6 Attivare 1 immissione di vapore manuale 5 minuti dopo l'inizio del procedimento di cottura.

Nelle tabelle alle pagine successive sono elencate le applicazioni nel Gourmet Assistant del forno Dialogo.

Se indicato nella tabella, basarsi sulla rispettiva ricetta del ricettario per il forno Dialogo.

La modalità di cottura è predefinita e non può essere modificata. I valori proposti per temperatura, Gourmet Unit, intensità e durata di cottura possono essere modificati.

Se si desidera preparare una quantità maggiore o minore rispetto a quanto indicato nella ricetta, utilizzare uno stampo rispettivamente più grande o più piccolo (p.es. lo stampo rotondo anziché la placca universale).

Nelle tabelle sono riportate quantità di ingredienti che divergono dalla rispettiva ricetta. Altrimenti valgono le quantità di ingredienti della ricetta.

Gourmet assistant

torte

torta su placca

torta al burro (**ricetta:** "torta al burro")

torta sbrisolona con frutta

pasta lievitata (**ricetta:** "torta sbrisolona con frutta (pasta lievitata)")

pasta con olio e ricotta (**ricetta:** "torta sbrisolona con frutta (pasta con olio e ricotta)")

torta con impasto liquido

torta marmorizzata (**ricetta per tutti gli stampi:** "torta marmorizzata")

stampo da gugelhopf 24cm (**quantità ingredienti indicata**)

stampo da cake 30 cm (**quantità ingredienti moltiplicata per 0,7**)

stampo da ciambella 26cm (**quantità ingredienti indicata**)

cake (**ricetta per tutti gli stampi:** "torta brisé alla vaniglia")

stampo da gugelhopf 24cm

stampo da cake 30 cm

stampo da ciambella 26cm

Gourmet assistant
pane
focaccia (ricetta: "focaccia")
teglia rotonda (quantità ingredienti moltiplicata per 0,3)
placca universale (quantità ingredienti indicata)
pane bianco
senza stamp. (ricetta: "pane bianco, fresco")
80 g (quantità ingredienti indicata)
1000 g (quantità ingredienti moltiplicata per 1,25)
stampo da cake 25 cm (ricetta: "pane bianco alle erbe", quantità ingredienti moltiplicata per 0,8)
stampo da cake 30 cm (ricetta: "pane bianco alle erbe", quantità ingredienti indicata)
pane di cereali misti (ricetta: "pane ai cereali misti, fresco")
stampo da cake 25 cm (quantità ingredienti moltiplicata per 0,8)
stampo da cake 30 cm (quantità ingredienti indicata)
panini
panini di pasta lievitata dolci (ricetta: "panini all'uvetta")
5 pezzi (quantità ingredienti dimezzata)
10 pezzi (quantità ingredienti indicata)
panini di cereali (ricetta: "panini di frum., freschi")
4 pezzi (quantità ingredienti dimezzata)
8 porzioni (quantità ingredienti indicata)

Gourmet assistent
pizza, quiche e simili
saccotti pasta sfoglia (ricetta: “salsicce in pastella”)
4 pezzi (quantità ingredienti moltiplicata per 0,7)
6 pezzi (quantità ingredienti indicata)
8 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 1,3)
pizza (ricetta: “pizza (pasta lievitata)”)
placca (quantità ingredienti indicata)
teglia rotonda (quantità ingredienti dimezzata)
quiche (ricetta: “quiche lorraine”)
crostata (ricetta: “crostata di formaggio”)
placca (quantità ingredienti doppia)
teglia rotonda (quantità ingredienti indicata)
carne
pollame
pollo, intero (ricetta: “pollastrello”)
arrosto di petto di pollo (ricetta: “petto di pollo ripieno”)
vitello
filetto di vitello (ricetta per tutti i gradi di cottura: “filetto di vitello”)
rosata / media / ben cotto/a
sella di vitello (ricetta per tutti i gradi di cottura: “sella di vitello”)
rosata / media / ben cotto/a
manzo
filetto di manzo (ricetta per tutti i gradi di cottura: “filetto di manzo”)
al sangue / media / ben cotto/a
roastbeef (ricetta per tutti i gradi di cottura: “roastbeef”)
al sangue / media / ben cotto/a
maiale
polpettone (ricetta: “polpettone”)
costolette affumicate (ricetta: “costolette affumicate”)
arrosto di maiale (ricetta: “arrosto di maiale”)
filetto di maiale
rosata / media / ben cotto/a

Gourmet assistant
pesce
filetto salmone, gratinato (ricetta: "filetto salmone, gratinato")
2 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 0,3)
4 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 0,7)
6 porzioni (quantità ingredienti indicata)
8 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 1,3)
trota salmonata intera (ricetta: "trota salmonata ripiena", senza ripieno)
600–1800 g (adattare in modo adeguato la quantità di ingredienti)
lucio perca (ricetta "lucio perca su letto di erbe")
400–1600 g (adattare in modo adeguato la quantità di ingredienti)
frutti di mare
cozze (ricetta: "molluschi alla thailandese")
500–2000 g (adattare in modo adeguato la quantità di ingredienti)

Gourmet assistent
sformati+gratin
gratin di patate (ricetta: “gratin di patate”)
2 porzioni (quantità ingredienti dimezzata)
4 porzioni (quantità ingredienti indicata)
6 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 1,5)
8 porzioni (quantità ingredienti doppia)
lasagne (ricetta: “lasagne”)
2 porzioni (quantità ingredienti dimezzata)
4 porzioni (quantità ingredienti indicata)
6 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 1,5)
8 porzioni (quantità ingredienti doppia)
sformato di pasta (ricetta: “sformato di pasta”)
2 porzioni (quantità ingredienti dimezzata)
4 porzioni (quantità ingredienti indicata)
6 porzioni (quantità ingredienti moltiplicata per 1,5)
8 porzioni (quantità ingredienti doppia)
verdura
ratatouille (ricetta: “ratatouille”)
500–3000 g (adattare in modo adeguato la quantità di ingredienti)
radici e tuberi (ricetta “verdure spezie orientali”)
500–2500 g (adattare in modo adeguato la quantità di ingredienti)

Elenco programmi automatici Auto

Nelle tabelle alle pagine seguenti sono elencati i programmi automatici di fabbrica del forno Dialogo.

Le rispettive ricette sono riportate nel ricettario per il forno Dialogo.

Programmi automatici
M Chef Menù
carne macinata verdure riso
kebab cavolfiore foc.
salmone pollo arrosto brioche
agnello verd. patate
frutti di mare salmone manzo
salmerino verdure patate
branzino pollo arrosto
torte
torta di mele, fine
pan di Spagna
torta al burro
far lievitare la pasta
torta di mele al caramello
torta alla ricotta
torta al cocco
torta alle mandorle
torta marmorizzata
torta brisé alla vaniglia
torta di noci e cioccolato
torta sbrisolona con frutta
pasta lievitata
pasta con olio e ricotta
torta da tè
ciamb. cannella e macadamia

Programmi automatici
pasticcini
biscotti con stampini
chiocciole all'uvetta
muffin ciocc. e visciole
frollini
cornetti alla vaniglia
muffin alle noci
bignè
pane
focaccia
treccia lievitata
treccia lievitata, dorata
pane bianco alle erbe
pane con crosta tigrata
pane bianco, fresco
pane di frum. con semi
pane ai cereali misti, fresco
pane ai cereali misti, surgelato
pane allo zucchero
panini
croissant
panini all'uvetta
panini al cioccolato
panini di frum., freschi
panini di frum., surgelati

Elenco programmi automatici Auto

Programmi automatici
pizza, quiche e simili
crostata alle verdure
crostata di formaggio
strudel di cavolo rapa con astice
salmone in pastella
pizza
pasta lievitata
pasta con olio e ricotta
quiche lorraine
spinaci in pasta sfoglia
quiche pomod. e ricotta
strudel di verze
salsicce in pastella
carne
pollame
anatra
pollastrello
petto di pollo ripieno
vitello
filetto di vitello
sella di vitello
manzo
filetto di manzo
roastbeef
maiale
polpettone
costolette affumicate
pulled pork
arrosto di maiale
filetto di maiale, ripieno
filetto di maiale in crosta

Programmi automatici
pesce
orata su letto di verdure
pesce ghiacciato
nasello crosta aromatica
salmone, confit
salmone ricop. di verdure
filetto salmone, gratinato
trota salmonata ripiena
branzino al sale
lucioperca su letto di erbe
frutti di mare
gamberi e verdure
capiesante, confit
molluschi alla thailandese
sformati+gratin
gratin di indivia
gratin di patate
lasagne
moussaka
sformato di pasta
paella
Shepherd's Pie
terrines & Co.
pasticcio di carne macinata
terrina con pollo arrosto e astice
terrina al salmone

Elenco programmi automatici Auto

Programmi automatici
verdura
antipasti
melanzane
melanzane
peperoni
cavolfiore al forno
finocchi al prosecco
verdure
ratatouille
asparagi
verdure spezie orientali
zucchine gratinate
dessert
ananas gratinato
buchtel
creme caramel
crumble
soufflé ai lamponi
sformato alla zucca
lime pie
delizia di cioccolato

Dichiarazione di conformità

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

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

- Prodotti, download,
www.miele.ch/it/c/index.htm
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni per l'uso, alla pagina www.miele.ch/it/c/opuscoli-e-istruzioni-385.htm indicando nome del prodotto o numero di fabbricazione

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------------

Potenza di trasmissione massima del modulo WLAN	< 100 mW
---	----------

Diritti d'autore e licenze

Per l'uso e i comandi dell'apparecchio Miele usa un software.

I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e altri fornitori di software coinvolti (ad es. Adobe) vanno rispettati.

Miele e i suoi fornitori si riservano ogni diritto per i componenti del software.

Sono espressamente vietate le seguenti azioni:

- riproduzione e diffusione,
- produzione di modifiche e stati derivati,
- decompilazione, reverse engineering, decomposizione e ogni ulteriore riduzione del software.

Questo prodotto contiene il software Adobe® Flash® Player con licenza di Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe e Flash sono marchi depositati di Adobe Systems Incorporated.

Nel software sono integrati anche componenti con licenze di GNU General Public License e altre licenze Open Source.

Dopo l'immissione del nome concreto del prodotto, è possibile ottenere una panoramica sui componenti Open Source integrati come pure una copia della relativa licenza su <http://www.miele.com/device-software-licences>.

Miele rimette il codice sorgente per tutti i componenti del software con licenze di GNU General Public License e licenze di Open Source paragonabili.

Per ricevere il codice sorgente, inviare un'e-mail a info@miele.com.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

DO 7860-60

it-CH

M.-Nr. 11 580 200 / 05