

## Istruzioni d'uso e di montaggio Forno



Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e di montaggio prima del posizionamento, dell'installazione e del primo avvio. Si evitano così danni all'elettrodomestico e rischi per sé e altre persone.

# Indice

---

<b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	<b>5</b>
<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> .....	<b>13</b>
<b>Panoramica</b> .....	<b>14</b>
<b>Comandi</b> .....	<b>15</b>
Tasto On/Off .....	16
Display .....	16
Tasti sensore .....	16
Simboli .....	18
<b>Attività</b> .....	<b>19</b>
Selezionare la voce menù.....	19
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione .....	19
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti .....	19
Selezionare modalità o funzione .....	19
Immettere cifre .....	20
<b>Dotazione</b> .....	<b>21</b>
Targhetta dati .....	21
Dotazione .....	21
Accessori di serie e su richiesta .....	21
Dispositivi di sicurezza .....	27
Superfici in PerfectClean .....	27
<b>Al primo avvio</b> .....	<b>28</b>
Impostazioni di base .....	28
Riscaldare il forno per la prima volta.....	29
<b>Impostazioni</b> .....	<b>30</b>
Elenco impostazioni .....	30
Accedere al menù "Impostazioni" .....	31
Lingua  .....	31
Orologio .....	31
Illuminazione .....	31
Display .....	32
Volume .....	32
Unità di misura.....	32
Booster .....	32
Temperature consigliate .....	33
Si consiglia la pirolisi .....	33
Funzionam. suppl. vent. ....	33
Sicurezza.....	33
Versione software.....	34
Rivenditori.....	34
Impostazioni di serie.....	34
Ore di funzionamento .....	34
<b>Timer</b> .....	<b>35</b>
<b>Menù principale e sottomenù</b> .....	<b>36</b>

<b>Consigli per risparmiare energia</b> .....	<b>37</b>
<b>Uso</b> .....	<b>39</b>
Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura .....	39
Modificare la temperatura e la temperatura interna.....	39
Impostare durate di cottura .....	40
Modificare le durate di cottura impostate .....	40
Cancellare le durate di cottura impostate .....	40
Interrompere il procedimento di cottura.....	41
Preriscaldare il vano cottura .....	41
Booster.....	41
<b>Programmi automatici</b> .....	<b>42</b>
Categorie .....	42
Utilizzare i programmi automatici .....	42
Indicazioni sull'uso.....	42
<b>Altre applicazioni</b> .....	<b>43</b>
Scongelare .....	43
Conservazione .....	43
Essiccazione.....	45
La cottura a basse temperature .....	46
Prodotti surgelati/alimenti precotti.....	47
Scaldare stoviglie.....	47
<b>Cuocere pane e dolci</b> .....	<b>48</b>
Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci .....	48
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	48
Indicazioni relative alle modalità .....	49
<b>Arrostire</b> .....	<b>50</b>
Consigli per la cottura.....	50
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	50
Indicazioni relative alle modalità .....	51
Sonda termometrica .....	51
<b>Grigliare</b> .....	<b>54</b>
Consigli per grigliare.....	54
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	54
Indicazioni relative alle modalità .....	55
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>56</b>
Detergenti non idonei .....	56
Rimuovere lo sporco normale.....	57
Rimuovere lo sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip) .....	57
Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip.....	58
Pulire il vano cottura con Pirolisi .....	58
Smontare lo sportello .....	61
Smontare lo sportello .....	62
Montare lo sportello .....	64

# Indice

---

Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip.....	65
Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill.....	66
<b>Cosa fare se...</b> .....	<b>67</b>
<b>Assistenza tecnica</b> .....	<b>72</b>
Contatti in caso di guasto .....	72
Garanzia .....	72
<b>Installazione</b> .....	<b>73</b>
Misure d'incasso .....	73
Incasso in un mobile colonna o base.....	73
Vista laterale .....	74
Allacciamenti e aerazione.....	75
Montare il forno .....	76
Allacciamento elettrico.....	77
<b>Tabelle per la cottura</b> .....	<b>78</b>
Impasto soffice .....	78
Impasto lavorato.....	79
Impasto al lievito .....	80
Impasto olio e ricotta.....	81
Impasto per Pan di Spagna.....	81
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe.....	82
Sfziosità salate .....	83
Manzo .....	84
Vitello .....	85
Maiale.....	86
Agnello, selvaggina.....	87
Pollame, pesce.....	88
<b>Indicazioni per organismi di controllo</b> .....	<b>89</b>
Pietanze test secondo EN 60350-1.....	89
Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1 .....	90

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

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 dell'elettrodomestico nonché le indicazioni per la sicurezza e le avvertenze.

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

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

### Uso corretto

- ▶ Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere, arrostitire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essicarli. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ 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, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Possono eventualmente utilizzare questo elettrodomestico senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare le lampadine speciali solo per l'uso previsto. Non sono adatte per illuminare l'ambiente.
- ▶ Questo forno comprende 1 sorgente luminosa della classe di efficienza energetica G.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire che i bambini possano accendere il forno da soli.
- ▶ Tenere lontano dal forno i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare.  
Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.
- ▶ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno diventano caldi.  
Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in funzione.
- ▶ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Durante la pulizia pirolitica il forno si riscalda molto di più rispetto che nel corso del funzionamento standard.  
Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in corso la pulizia pirolitica.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto.  
La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.  
Impedire a chiunque di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

## Sicurezza tecnica

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un forno danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il forno se è danneggiato.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.  
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché l'elettrodomestico non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Per questo non collegare il forno alla rete elettrica utilizzando questo tipo di prese o spine.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare questo elettrodomestico in luoghi non stazionari (p.es. sulle navi).
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.  
Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Il diritto alla garanzia decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

► Solo con i pezzi di ricambio originali, Miele dà la garanzia di soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.

► In caso di un forno senza cavo di alimentazione, deve essere installato un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").

► Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").

► In caso di lavori di installazione, manutenzione e riparazione è necessario che il forno sia completamente staccato dalla rete elettrica, p.es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. cap. "Cosa fare se...?"). Accertarsene nel modo seguente:

- disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
- svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
- sfilare la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

► Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (p.es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

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

### Impiego corretto



► Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori.

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





## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Lasciare lo sportello del forno chiuso se gli alimenti nel vano cottura generano fumo per soffocare eventuali fiamme. Interrompere il procedimento, spegnendo il forno e staccare la spina. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.
- ▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'elettrodomestico quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con dell'acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'elettrodomestico e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.
- ▶ Quando si grigliano le pietanze, durate di cottura prolungate causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare le durate di cottura consigliate.
- ▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle alte temperature del grill. Non utilizzare mai modalità grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Utilizzare le modalità Thermovent plus  o Calore superiore/inferiore .
- ▶ Se per la preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze molto calde.
- ▶ Sfruttando il calore residuo per tenere in caldo le pietanze, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa e si possono verificare corrosioni nel forno. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Non spegnere il forno, ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. La ventola di raffreddamento rimane quindi automaticamente accesa.
- ▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Per questo coprire gli alimenti.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Lo smalto del fondo del vano cottura può creparsi o scoppiare a causa di un accumulo di calore.  
Non rivestire mai il fondo del vano cottura p.es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno.  
Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente le modalità Thermovent plus  o Cottura delicata (Cottura delicata)  senza la funzione Booster.
- ▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.
- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta. Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme.
- ▶ Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte all'impiego nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non cuocere e non riscaldare barattoli.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.
- ▶ La portata dello sportello è di max. 15 kg. Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non si incastrino nulla. Il forno può danneggiarsi.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Per superfici in acciaio inox:

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

### Pulizia e manutenzione

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Lo sporco grosso presente nel vano cottura può causare la formazione di fumo. Eliminare lo sporco più grosso dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di vapori nocivi. Con la pulizia pirolitica è possibile che vengano esalati vapori che possono causare l'irritazione delle mucose.  
Durante la pulizia pirolitica, non soffermarsi a lungo in cucina e impedire a bambini o animali di entrarvi. Nel contempo arieggiare bene l'ambiente. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.
- ▶ Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip"). Rimontare correttamente le griglie di introduzione.
- ▶ Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi. Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (p.es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno e l'ambiente circostante.  
Danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Accessori

- ▶ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma del forno.
- ▶ Le casseruole Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (se presenti) non possono essere introdotte nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggia. A causa della distanza ridotta si forma una colonna di calore e lo smalto può scoppiare o creparsi. Non inserire la casseruola Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo antiestrazione non funzionerebbe. Utilizzare in generale il ripiano 2.
- ▶ Utilizzare solo la sonda termometrica fornita da Miele. Se la sonda dovesse essere difettosa, sostituirla con una sonda originale Miele.
- ▶ La plastica della sonda termometrica può fondersi a temperature molto alte. Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill. Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.
- ▶ Durante la pulizia pirolitica si potrebbero danneggiare gli accessori non adatti a tale procedimento a causa delle elevate temperature raggiunte. Rimuovere quindi tutti gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica dal vano cottura prima di avviare il procedimento. Questo vale anche per accessori non adatti alla pulizia pirolitica acquistabili successivamente.

## Smaltimento dell'imballaggio

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

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

## Smaltimento delle apparecchiature

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

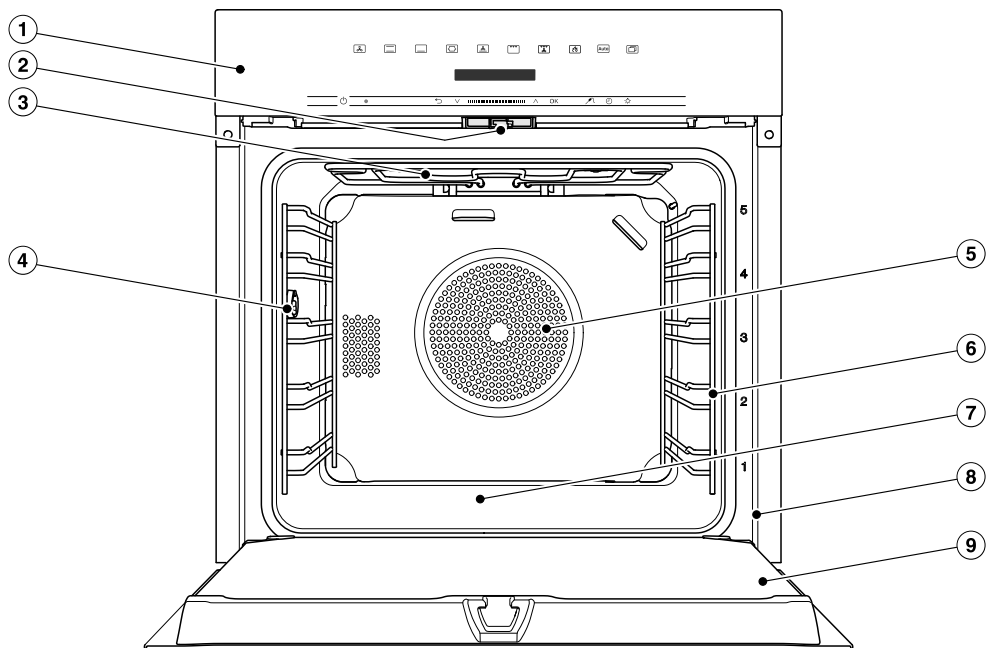


Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce

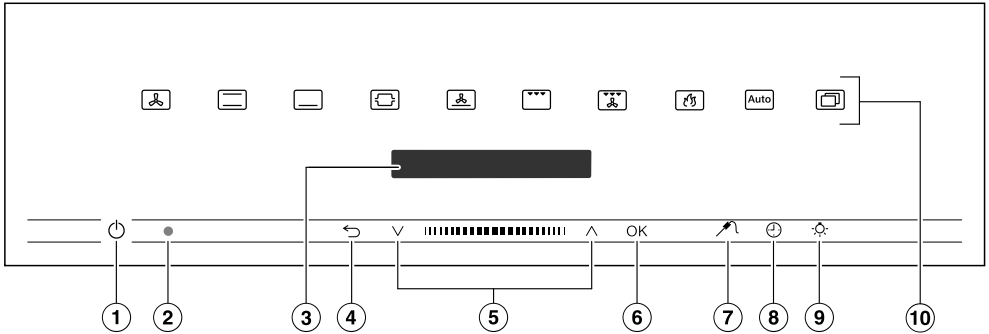
a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.








# Panoramica

## Forno



- ① Comandi
- ② Chiusura sportello
- ③ Resistenza di riscaldamento calore superiore/grill
- ④ Presa per sonda termometrica
- ⑤ Apertura aspirazione ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑥ Griglia con 5 ripiani di introduzione
- ⑦ Base vano cottura con resistenza Calore inferiore sottostante
- ⑧ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑨ Sportello




- ① Tasto On/Off  nell'incavo  
Per accendere e spegnere il forno
- ② Interfaccia ottica  
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ③ Display  
Visualizzazione dell'ora e informazioni sull'uso
- ④ Tasto sensore    
Per tornare gradualmente indietro e per interrompere un processo di cottura
- ⑤ Area di navigazione con tasti freccia  e    
Per sfogliare gli elenchi di selezione e per modificare i valori
- ⑥ Tasto sensore OK   
Per accedere alle funzioni e per memorizzare le impostazioni
- ⑦ Tasto sensore    
Per impostare la temperatura interna e per cambiare l'indicazione tra temperatura interna e durata residua
- ⑧ Tasto sensore    
Per impostare un tempo breve, una durata di cottura o un'ora di avvio o di fine per il processo di cottura
- ⑨ Tasto sensore    
Accensione e spegnimento luce vano cottura
- ⑩ Tasti sensore   
Per selezionare modalità di funzionamento, programmi automatici e impostazioni

# Comandi

---


## 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.

## Display

A display vengono visualizzate l'ora o diverse informazioni relative alle modalità, alle temperature, alle durate, ai programmi automatici e alle impostazioni.

Dopo aver acceso il forno con il tasto On/Off  appare il menù principale con la richiesta Selezionare modalità.

## Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al contatto. A ogni contatto è associato un segnale acustico. Questa acustica tasti può essere disattivata tramite Altri  | Impostazioni | Volume | Acustica tasti.







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

## Tasti sensore sopra il display

Informazioni relative alle modalità e ad altre funzioni sono riportate ai capitoli “Menù principale e sottomenù” “Impostazioni”, “Programmi automatici” e “Altre applicazioni”.



## Tasti sensore sotto il display





Tasto sensore	Funzione
	<p>A seconda del menù in cui ci si trova, con questo tasto sensore si accede al menù sovraordinato oppure si torna al menù principale.</p> <p>Se contemporaneamente è in corso un processo di cottura, con questo tasto sensore è possibile interromperlo.</p>
	<p>Nell'area di navigazione sfogliare con i tasti freccia o nell'area degli elenchi di selezione verso l'alto o il basso. La voce menù che si desidera selezionare compare a display.</p> <p>Valore e impostazioni possono essere modificati con i tasti freccia o con l'area in mezzo.</p>
	<p>Non appena compare un valore, un'indicazione o un'impostazione che si può confermare, il tasto sensore <i>OK</i> si accende di arancione.</p> <p>Selezionando questo tasto sensore si visualizzano funzioni come p.es. il timer, si salvano modifiche di valori o impostazioni o si confermano le indicazioni.</p>
	<p>Se si utilizza la sonda termometrica, con questo tasto sensore è possibile impostare la temperatura interna e passare dall'indicazione di durata residua all'indicazione della temperatura interna.</p>
	<p>Se non è in corso nessun processo di cottura, con questo tasto sensore è possibile impostare in qualsiasi momento un tempo breve (p.es. per preparare delle uova).</p> <p>Se nel contempo è in corso un processo di cottura, si può impostare un tempo breve, una durata di cottura e un'ora di avvio e di fine per il processo.</p>
	<p>Selezionando questo tasto sensore è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura.</p> <p>A seconda dell'impostazione selezionata, la luce del vano cottura si spegne dopo 15 secondi oppure rimane spenta o accesa costantemente.</p>

# Comandi

---

## Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
<b>i</b>	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare questa finestra informativa con <i>OK</i> .
	Timer
	Il segno di spunta contrassegna l'impostazione attuale.
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.
	Il blocco accensione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso (v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza").

Si gestisce il forno tramite l'area di navigazione con i tasti freccia  $\wedge$  e  $\vee$  e l'area in mezzo **||||**.

Non appena compare un valore, un'indicazione o un'impostazione che si può confermare, il tasto sensore *OK* si accende di arancione.

## Selezionare la voce menù

- Toccare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché compare la voce menù desiderata.

**Suggerimento:** Se si tiene premuto un tasto freccia, l'elenco di selezione scorre in automatico finché si rilascia il tasto.

- Confermare la selezione con *OK*.

## Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

L'impostazione attuale è contrassegnata da un segno di spunta  $\checkmark$ .

- Toccare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché compare il valore desiderato o l'impostazione desiderata.
- Confermare con *OK*.

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

## Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

Alcune impostazioni sono rappresentate da una barra a segmenti **■■■■□□□□**.


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

Quando non è indicato nessun segmento oppure ne è indicato solo uno, è selezionato il valore minimo o l'impostazione è disattivata (p.es. per il volume).

- Toccare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché compare l'impostazione desiderata.
- Confermare la selezione con *OK*.


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

## Selezionare modalità o funzione

I tasti sensore delle modalità e delle funzioni (p.es. Altri ) si trovano sopra il display (v. cap. "Uso" e "Impostazioni").

- Toccare il tasto sensore della modalità o funzione desiderata.

Il tasto sensore sul pannello comandi è acceso in arancione.

- Nelle modalità di funzionamento e funzioni: impostare valori come p.es. la temperatura.
- Sotto Altri : sfogliare gli elenchi di selezione finché compare la voce menù desiderata.
- Confermare con *OK*.

# Attività

---

## Cambiare modalità


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

Il tasto sensore della modalità sinora selezionata si accende di arancione.

- Toccare il tasto sensore della nuova modalità o funzione.


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

Il tasto sensore della modalità modificata si accende di arancione.

Sotto Altri  sfogliare gli elenchi di selezione finché compare la voce menù desiderata.

## Immettere cifre

Le cifre che possono essere modificate sono retroilluminate di luce chiara.

- Toccare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  oppure strisciare sull'area  verso destra o sinistra finché la cifra desiderata è retroilluminata di luce chiara.

**Suggerimento:** Se si tiene premuto un tasto freccia, i valori scorrono in automatico finché si rilascia il tasto.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene salvata. Si torna al menù sovraordinato.

I modelli descritti in queste istruzioni d'uso e di montaggio sono riportati sul retro di copertina.

## Targhetta dati

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

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

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

## Dotazione

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

## Accessori di serie e su richiesta


La dotazione dipende dal modello. Sostanzialmente il forno è dotato di griglie di introduzione, teglia universale e griglia per arrostiti (in breve: griglia). A seconda del modello il forno è dotato in parte con altri accessori, qui descritti.

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

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

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

## Griglie di introduzione

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

La denominazione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

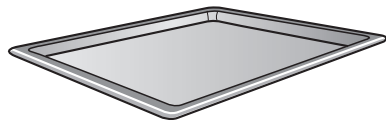
Ogni ripiano si compone di 2 asticelle disposte l'una sopra l'altra.

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

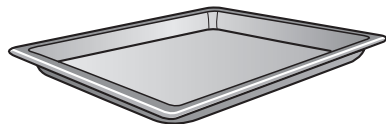
Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip").

## Teglia standard, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione

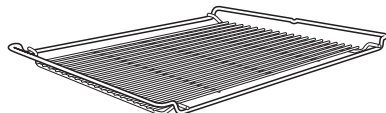
Teglia standard HBB 71:



Teglia universale HUBB 71:



Griglia HBBR 71:



## Dotazione

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

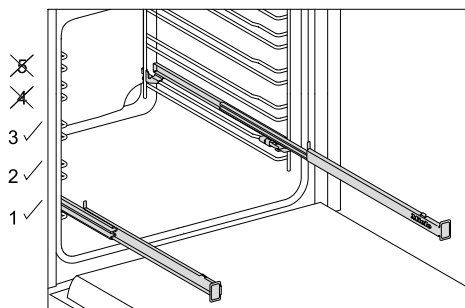
Inserire la griglia sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

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



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

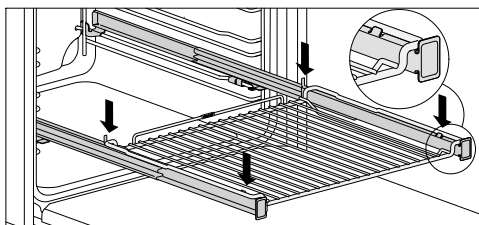
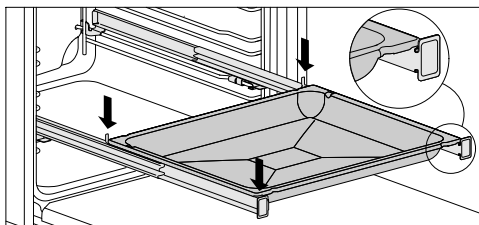
### Guide completamente estraibili Flexi-Clip HFC 70-C



Le guide completamente estraibili Flexi-Clip possono essere montate solo sui ripiani 1, 2 e 3.

Le guide FlexiClip possono essere completamente estratte dal vano cottura. Consentono di controllare facilmente gli alimenti nel forno.

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



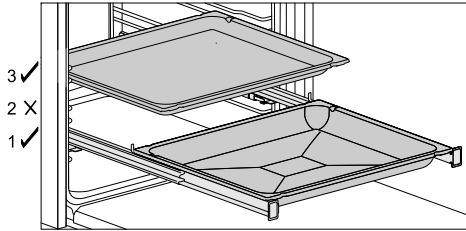
Affinché gli accessori non possano inavvertitamente cadere,

- accertarsi che siano sempre disposti tra i naselli di arresto anteriori e posteriori delle guide,
- inserire la graticola sulle guide Flexi-Clip sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

La portata max. delle guide FlexiClip è di 15 kg.

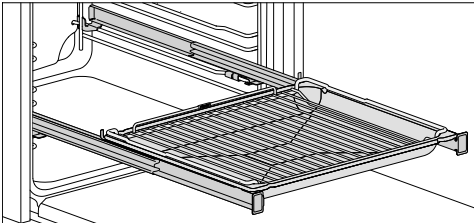
Poiché le guide si applicano sulle asticelle superiori di un ripiano, la distanza dal ripiano di introduzione immediatamente sopra si riduce. In caso di distanza troppo ridotta si pregiudica il risultato di cottura.

Cottura contemporaneamente con diverse teglie, teglie universali o griglie.



- introdurre la teglia, la teglia universale o la griglia sulle guide FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori rispettare almeno la distanza di un ripiano di introduzione verso l'alto dalle guide FlexiClip.

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



- Introdurre la teglia universale con griglia appoggiata sopra sulle guide FlexiClip. Al momento dell'introduzione la graticola scivola automaticamente tra le asticelle dei ripiani di introduzione al di sopra delle guide FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori rispettare almeno la distanza di un ripiano di introduzione verso l'alto dalle guide FlexiClip.

## Montaggio delle guide estraibili FlexiClip

**⚠** Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

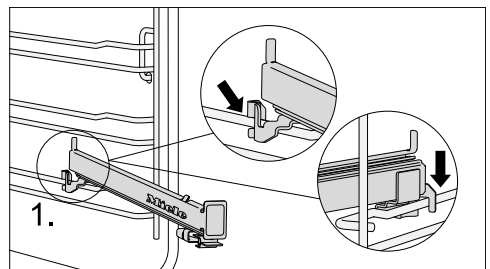
Far raffreddare le resistenze, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide estraibili FlexiClip.

Introdurre le guide completamente estraibili FlexiClip preferibilmente sul ripiano 1. In questo modo si possono utilizzare per tutte le pietanze da cuocere sul ripiano 2.

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

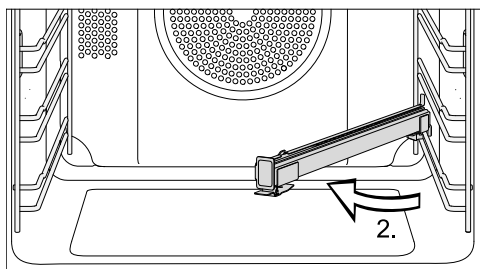
Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

**Non** estrarre completamente le guide FlexiClip per montarle o smontarle.

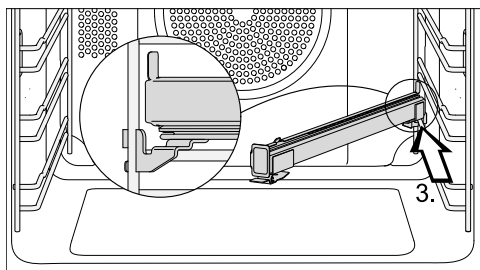


- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sull'asticella superiore di un ripiano (1.).

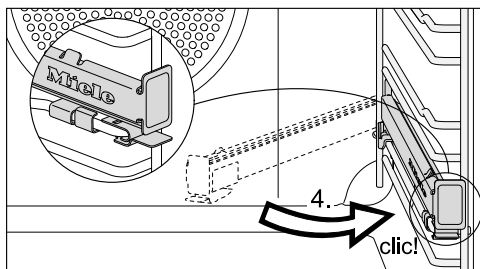
## Dotazione



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



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



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

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

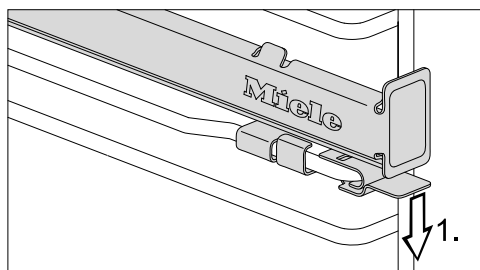
### Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

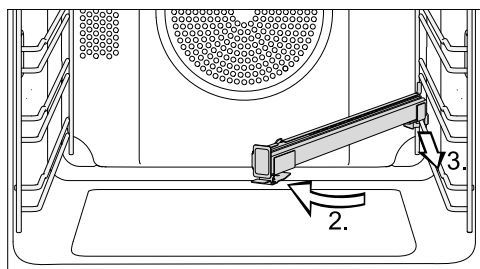
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

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

- Introdurre completamente la guida FlexiClip.



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



- Orientare la guida FlexiClip verso il centro del vano cottura (2.) e tirarla verso di sé lungo le asticelle superiori (3.).

- Sollevare la guida FlexiClip dalle asticelle ed estrarla.



## Stampi di cottura rotondi



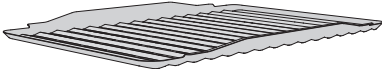
Lo **stampo rotondo non forato HBF 27-1** è adatto alla preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o alla cottura di torte o pizze surgelate.

Lo **stampo rotondo forato standard e AirFry HBFP 27-1** offre le stesse possibilità di impiego della **teglia Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71**.

La superficie smaltata dei due stampi è in PerfectClean.

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

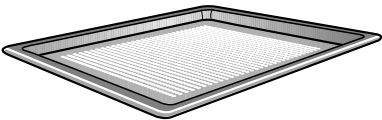
## Teglia per arrostire e grigliare HGBB 71



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

La superficie smaltata è in PerfectClean.

## Teglia Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71



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

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

La superficie smaltata è in PerfectClean.

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

## Pietra di cottura HBS 70



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

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

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

# Dotazione

## Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

Le casseruole Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, possono essere inserite direttamente nelle griglie di introduzione. Sono anche dotate di un dispositivo antiestrazione.

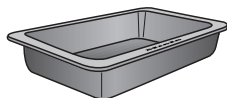
La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

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

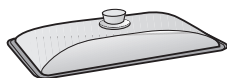
Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

**Profondità: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

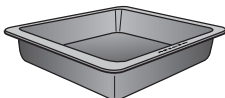


HBD 60-22

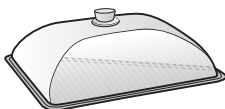


**Profondità: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

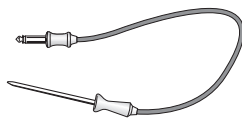


HBD 60-35



\* per piani cottura a induzione

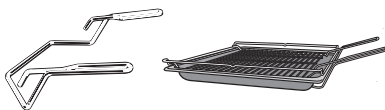
## Sonda termometrica



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

- Se si utilizza la sonda termometrica, non introdurre le guide completamente estraibili FlexiClip nel ripiano 4 poiché coprirebbero la boccola di allacciamento.

## Maniglia speciale HEG




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

## Accessori per la pulizia e la manutenzione

- Panno in microfibra universale Miele
- Detergente per forno Miele

## Dispositivi di sicurezza

- **Blocco accensione**   
(v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza").
- **Blocco tasti**  
(v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza")
- **Ventola di raffreddamento**  
(v. cap. "Impostazioni", par. "Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento")
- **Spegnimento di sicurezza**  
La dotazione di sicurezza si attiva automaticamente se il forno funziona per un periodo straordinariamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità selezionata.
- **Sportello ventilato**  
Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore. Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.  
È possibile smontare lo sportello per pulirlo e poi rimontarlo (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
- **Blocco sportello** per la pulizia pirolitica  
All'inizio della pulizia pirolitica lo sportello si blocca per questioni di sicurezza. Lo sportello si sblocca quando la temperatura nel vano cottura è scesa sotto i 280 °C.

## Superfici in PerfectClean

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

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

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

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

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

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

Superfici in PerfectClean:


- Griglie di introduzione
- Griglia
- Teglia universale
- Teglia standard
- Teglia per arrostitire e grigliare
- Teglia Gourmet standard e AirFry forata
- Stampo rotondo forato standard e AirFry
- Stampo rotondo

# Al primo avvio

---

## Impostazioni di base


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

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.  
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.  
Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

L'apparecchio si accende automaticamente nel momento in cui viene allacciato alla rete elettrica.

## Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.

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

## Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.

## Impostare l'ora

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

## Concludere il primo avvio


- Seguire altre eventuali indicazioni a display.

Le operazioni necessarie per il primo avvio sono terminate.

## Riscaldare il forno per la prima volta

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

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

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno e dagli accessori.
- Pulire polvere ed eventuali residui di imballaggio dal vano cottura con un panno umido prima della fase di riscaldamento.
- Montare le guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti) sulle griglie di introduzione e introdurre tutte le teglie e la griglia.
- Accendere il forno con il tasto On/Off .

Appare Selezionare modalità.


- Selezionare Thermovent plus .

Compare la temperatura consigliata (160 °C).


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

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

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

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

## Al termine del primo riscaldamento pulire il vano cottura

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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







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

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

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


# Impostazioni



## Elenco impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	...   deutsch   english   ... Posizione
Orologio	Visualizzazione On*   Off   Spegnimento notturno 24h / 12h 12 h   24 h* Impostare
Illuminazione	On "On" per 15 secondi* Off
Display	Luminosità  QuickTouch On   Off*
Volume	Segnali acustici Melodie*  Un tono solo  Acustica tasti  Melodia di benvenuto On*   Off
Unità di misura	Temperatura °C*   °F
Booster	On *   Off
Temperature consigliate	
Si consiglia la pirolisi	On *   Off
Funzionam. suppl. vent.	In base alla temperat.* A tempo
Sicurezza	Blocco tasti On   Off* Blocco accensione  On   Off*
Versione software	
Rivenditori	Modalità fiera On   Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni elettrodom. Temperature consigliate

\* Impostazione di serie

## Accedere al menù “Impostazioni”

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

- Selezionare Altri .
- Selezionare Impostazioni .
- Selezionare l'impostazione desiderata.




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

## Lingua

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

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

**Suggerimento:** Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende, selezionare il tasto sensore . Orientarsi con il simbolo  per tornare al sottomenù Lingua .

## Orologio

### Visualizzazione

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

- On  
L'ora viene sempre visualizzata a display.  
Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | On, tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto.

Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | Off, si deve accendere il forno prima di poterlo usare.

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

### 24h / 12h



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

### Impostare

Impostare le ore e i minuti.

In seguito a un'interruzione della corrente, appare nuovamente l'ora attuale. L'ora viene memorizzata per ca. 150 ore.

### Illuminazione

- On  
La luce del vano rimane accesa durante l'intero procedimento di cottura.
- “On” per 15 secondi  
La luce del vano cottura si spegne dopo 15 secondi mentre è in corso il processo di cottura. Selezionando il tasto sensore  la luce del vano cottura si riaccende per 15 secondi.
- Off  
L'illuminazione del vano cottura è spenta. Selezionando il tasto sensore  la luce del vano cottura si accende per 15 secondi.


# Impostazioni

---

## Display

### Luminosità

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

-  luminosità massima
-  luminosità minima

### QuickTouch

Scegliere come devono reagire i tasti sensore quando il forno è spento:

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

## Volume



### Segnali acustici

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

### Melodie

Al termine di un procedimento suona più volte una melodia a intervalli regolari.



Il volume di questa melodia è rappresentato da una barra a segmenti.

-  Volume massimo
-  La melodia è spenta.

## Un tono solo



Al termine di un procedimento suona un segnale costante per un determinato lasso di tempo.

Il volume di questo suono è rappresentato da una barra a segmenti.


-  Suono massimo
-  Suono minimo

## Acustica tasti

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

-  Volume massimo
-  L'acustica tasti è disattivata.

## Melodia di benvenuto

È possibile attivare o disattivare la melodia che si sente quando si tocca il tasto on/off .

## Unità di misura

### Temperatura

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

## Booster

La funzione Booster serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

- On  
La funzione Booster è attiva in automatico durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. La resistenza calore superiore/grill, la resi-



stenza anulare e la ventola preriscaldano il vano cottura contemporaneamente alla temperatura impostata.

- Off

La funzione **Booster** è spenta durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. Solo le resistenze relative alla modalità preriscaldano il vano cottura.

## Temperature consigliate

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

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

- Selezionare la modalità desiderata.
- Modificare la temperatura consigliata.
- Confermare con *OK*.

## Si consiglia la pirolisi

È possibile impostare se deve comparire la raccomandazione di eseguire la pirolisi (On) o se non deve comparire (Off).

## Funzionam. suppl. vent.

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

- In base alla temperat.

La ventola di raffreddamento si disattiva quando la temperatura nel vano cottura è inferiore a 70 °C ca.

- A tempo

La ventola di raffreddamento viene disattivata dopo ca. 25 minuti.


L'acqua di condensa può danneggiare i mobili adiacenti e il piano di lavoro e corrodere il forno internamente.

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

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

## Sicurezza

### Blocco tasti

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

- On

Il blocco tasti è attivato. Toccare il tasto sensore *OK* per almeno 6 secondi per disattivare il blocco tasti per un breve periodo.

- Off

Il blocco tasti è disattivato. Tutti i tasti sensore reagiscono subito alla selezione.

# Impostazioni

---

## Blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

Con il blocco di accensione attivato è possibile impostare subito un timer.

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

- On  
Il blocco accensione è attivato. Prima di poter utilizzare il forno, toccare il tasto sensore *OK* per almeno 6 secondi.
- Off  
Il blocco accensione è disattivato. Usare il forno come di consueto.

## Versione software

La versione software è predisposta per l'assistenza tecnica Miele. Queste informazioni non sono necessarie per l'utilizzo privato.

## Rivenditori

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

## Modalità fiera


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

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


## Impostazioni di serie

- Impostazioni elettrodom.  
Tutte le impostazioni vengono resettate e vengono ripristinate le impostazioni di serie.
- Temperature consigliate  
Le temperature proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.

## Ore di funzionamento

Selezionando Altri  | Ore di funzionamento è possibile visualizzare il numero totale delle ore di funzionamento del forno.

## Usare la funzione Timer

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


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

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

## Impostare il timer

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


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


- Selezionare il tasto sensore .
- Se nel contempo è in corso un processo di cottura, selezionare Timer.

Compare la richiesta Impostare 00:00 Min..

- Con l'area di navigazione impostare 06:20.
- Confermare con *OK*.


Il tempo breve viene memorizzato.


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

Se contemporaneamente è in corso un processo di cottura **senza** durata impostata, compaiono  e il tempo breve che scorre a ritroso non appena viene raggiunta la temperatura impostata.


Se contemporaneamente è in corso un processo di cottura **con** durata impostata, sullo sfondo scorre il tempo breve a ritroso poiché la durata ha la precedenza sul display.

Se ci si trova in un menù, il tempo breve scorre sullo sfondo.


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

- Selezionare il tasto sensore .
- Confermare con *OK*, se necessario. I segnali acustico e ottico si spengono.

## Modificare il timer












- Selezionare il tasto sensore .
  - Se nel contempo è in corso un processo di cottura, selezionare Timer.
  - Selezionare Modificare.
  - Confermare con *OK*.
- Appare il timer (tempo breve).
- Modificare il tempo impostato sul timer.
  - Confermare con *OK*.
- Il tempo breve modificato viene memorizzato.

## Cancellare il tempo impostato sul timer




- Selezionare il tasto sensore .
- Se nel contempo è in corso un processo di cottura, selezionare Timer.
- Selezionare Cancellare.
- Confermare con *OK*.

L'impostazione del timer viene cancellata.

## Menù principale e sottomenù

Menù	Valore proposto	Area
Modalità di funzionamento		
Thermovent plus 	160 °C	30–250 °C
Calore superiore/inferiore 	180 °C	30–280 °C
Calore inferiore 	190 °C	100–280 °C
Arrostire 	160 °C	100–230 °C
Cottura intensa 	170 °C	50–250 °C
Grill grande 	240 °C	200–300 °C
Grill ventilato 	200 °C	100–260 °C
Pirolisi 		
Programmi automatici 		
Altri 		
Cottura delicata	190 °C	100–250 °C
Scongelare	25 °C	25–50 °C
Impostazioni 		
Ore di funzionamento		

### Procedimenti di cottura

- Se possibile utilizzare i programmi automatici per preparare le pietanze.
- Estrarre dal vano tutti gli accessori che non servono per il procedimento di cottura.
- In genere scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il minor tempo indicato.
- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Se possibile, non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- 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.
- Fare particolare attenzione ai tempi, onde evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti. Impostare un tempo di cottura oppure utilizzare la sonda termometrica, se disponibile.
- Per molte pietanze è possibile utilizzare la modalità Thermovent plus . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
- Cottura delicata (Cottura delicata)  è una modalità innovativa, ideale per piccole quantità come p.es. pizza surgelata, panini precotti o biscotti ritagliati ma anche per carne e arrostiti. Si cuoce a risparmio energetico sfruttando il calore in modo ottimale. Per la cottura su un ripiano si risparmia il 30 % di energia elettrica ottenendo gli stessi ottimi risultati. Non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Per le pietanze da grigliare, utilizzare possibilmente la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle l'una accanto all'altra oppure sui diversi ripiani.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente in sequenza, così da sfruttare il calore presente.


## Consigli per risparmiare energia

---

### Sfruttamento del calore residuo

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

### Adeguare le impostazioni

- Per i comandi selezionare l'impostazione Display | QuickTouch | Off, per ridurre il consumo di energia elettrica.
- Per la luce del vano cottura selezionare l'impostazione Illuminazione | Off o “On” per 15 secondi. È possibile riaccendere la luce del vano in qualsiasi momento con il tasto sensore .

### Modalità di risparmio energetico

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

- Accendere il forno.

Appare il menù principale.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare la modalità desiderata. Dapprima compare la modalità e infine la proposta di temperatura.
- Modificare la temperatura proposta se necessario.

La temperatura proposta viene memorizzata entro alcuni secondi. È possibile modificare la temperatura successivamente tramite i tasti freccia.

- Confermare con *OK*.

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

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

- Al termine del processo di cottura selezionare il tasto sensore della modalità scelta per terminare la cottura.
- Estrarre le pietanze dal vano.
- Spegnere il forno.

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



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

A seconda della modalità modificare le seguenti impostazioni:


- Temperatura
- Temperat. interna
- Durata cott.
- Fine alle

- Avvio alle

## Modificare la temperatura e la temperatura interna


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

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

- Selezionare il tasto freccia  $\wedge$  o  $\vee$  o strisciare sull'area  verso destra o verso sinistra.

La temperatura impostata compare a display.

- Modificare la temperatura e la temperatura interna, se necessario.
- Confermare con *OK*.

**Suggerimento:** La temperatura si può modificare direttamente tramite l'area di navigazione. Per modificare la temperatura interna selezionare il tasto sensore .

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

## Impostare durate di cottura

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

Per la cottura di pane e dolci l'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 e le impostazioni necessarie, come p.es. una temperatura.

Con l'immissione di Dur. cottura, Fine alle o Avvio alle tramite il tasto sensore ⏸ è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente il procedimento di cottura.

- Dur. cottura  
Impostare la durata che occorre per cuocere la pietanza. Al termine di questo tempo, il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico. La durata di cottura massima che può essere impostata dipende dalla modalità selezionata.
- Fine alle  
Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire. Si spegne in automatico il riscaldamento del vano cottura.
- Avvio alle  
Questa funzione compare nel menù solo se si è impostato Dur. cottura o Fine alle. Con Avvio alle si stabilisce il momento in cui un procedimento di cot-

tura deve iniziare. Si accende in automatico il riscaldamento del vano cottura.

- Selezionare il tasto sensore ⏸.
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore ⏪ per tornare al menù della modalità selezionata.

## Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare il tasto sensore ⏸.
- Selezionare il tempo desiderato.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Modificare*.
- Modificare la durata impostata.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore ⏪ per tornare al menù della modalità selezionata.

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate le impostazioni.

## Cancellare le durate di cottura impostate

- Selezionare il tasto sensore ⏸.
- Selezionare il tempo desiderato.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Cancellare*.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore ⏪ per tornare al menù della modalità selezionata.



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

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

## Interrompere il procedimento di cottura

- Selezionare il tasto sensore della modalità selezionata o il tasto sensore ↶.
- Se compare *Interromp. procedimento*, confermare con *OK*.




Si spengono il riscaldamento e la luce del vano cottura. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Appare il menù principale.

## Preriscaldare il vano cottura



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




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

- Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.
- Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:
  - impasti scuri e roastbeef e filetto con le modalità *Thermovent plus*  e *Calore superiore/inferiore* 
  - torta e pasticcini con breve durata (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (p.es. Pan di Spagna) con la modalità *Calore superiore/inferiore*  (senza la funzione *Booster*)

## Booster

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

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

- *Thermovent plus* 
- *Calore superiore/inferiore* 
- *Arrostire* 

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

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

Per questo tipo di preparazioni disattivare la funzione *Booster*.

## Spegnere *Booster* per un processo di cottura

- Scegliere l'impostazione *Booster* | *Off*, prima di selezionare la modalità desiderata.

La funzione *Booster* è spenta durante la fase di riscaldamento. Solo le resistenze relative alla modalità preriscaldano il vano cottura.

Se infine si desidera avviare di nuovo un processo di cottura con la funzione *Booster*, scegliere l'impostazione *Booster* | *On*, per riattivare la funzione.

# Programmi automatici

---

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

## Categorie

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

## Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Compaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

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

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

## Indicazioni sull'uso


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

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


- Scongelare
- Conservazione
- Essiccazione
- La cottura a basse temperature
- Prodotti surgelati/alimenti precotti
- Scaldare stoviglie

### Scongelare

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

- Selezionare Altri .
- Selezionare Scongelare.
- Selezionare eventualmente la temperatura proposta.

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

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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


Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

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

### Suggerimenti


- Scongelare le pietanze senza confezione sulla teglia universale oppure in una fondina.
- Per scongelare pollame utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra. In questo modo le pietanze da scongelare non poggiano direttamente nel liquido di scongelamento.
- Carne, pollame o pesce prima della cottura non devono essere completamente scongelati. È sufficiente che abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

### Conservazione

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

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

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


Non cuocere e non riscaldare barattoli.

## Altre applicazioni

### Preparare frutta e verdura

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

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

- Risciacquare i vasi con acqua molto calda prima della conservazione e riempirli fino a max. 2 cm sotto il bordo.
- Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con un panno pulito e dell'acqua calda, quindi richiuderli.
- Inserire la teglia universale al ripiano 2 e disporvi sopra i vasi.
- Selezionare la modalità Thermovent plus  e una temperatura di 160-170 °C.
- Attendere fino alla "formazione delle bollicine", vale a dire finché queste nei vasi salgono uniformemente.



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


### Conserve di frutta e verdura


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

### Conserve di verdura


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

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

 Temperatura e durata di conservazione, da quando compaiono le bollicine

 Temperatura e durata del riscaldamento successivo

### Prelevare i vasetti dal vano cottura al termine del procedimento

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

I vasetti sono molto caldi.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasi.

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

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

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


## Essiccazione

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






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






- Preparare gli alimenti da essiccare peelandoli e togliendo il torsolo o il nocciolo se necessario, poi spezzettandoli.
- Distribuire gli alimenti da essiccare uniformemente sulla griglia o sulla teglia universale, possibilmente su un unico strato, a seconda delle dimensioni.


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

- Essiccare contemporaneamente al massimo su 2 ripiani. Inserire gli alimenti da essiccare nei ripiani 1+3. Se si utilizzano griglia e teglia universale, introdurre la teglia sotto la griglia.
- Selezionare Thermovent plus .
- Modificare la temperatura proposta e impostare la durata di essiccazione.
- Voltare gli alimenti da essiccare sulla teglia universale a intervalli regolari.

Se gli 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

 Modalità,  Temperatura,  Durata di essiccazione,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore

\* Essiccare le erbe solo sulla teglia universale al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore superiore/inferiore , poiché con la modalità Thermovent plus la ventola è accesa.

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

## Prelevare gli alimenti essiccati

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

- Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

## Altre applicazioni

### La cottura a basse temperature

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

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

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

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

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

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


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


Se si utilizza la sonda termometrica, leggere le indicazioni al cap. "Arrostire", par. "Sonda termometrica".

### Utilizzare Calore superiore/inferiore

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

Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra.

- Inserire la teglia universale con griglia al ripiano 2.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 120 °C.
- Preiscaldare il vano cottura, comprese la teglia universale e la griglia, per ca. 15 minuti.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano cottura.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

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

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

### Prodotti surgelati/ alimenti precotti

#### Suggerimenti per torte, pizza, baguette

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

#### Suggerimenti per patatine fritte, crocchette e simili

- Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle teglie standard o universale.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.
- Voltare più volte le pietanze.

#### Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.


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

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

### Scaldare stoviglie

Per riscaldare le stoviglie utilizzare la modalità Thermovent plus .

Riscaldare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia al livello 1 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche disporle sul fondo del vano cottura e smontare le griglie di introduzione.
- Selezionare Thermovent plus .
- Impostare una temperatura di 50-80 °C.

 Pericolo di ustioni!

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua.

- Estrarre le stoviglie riscaldate dal vano cottura.

## Cuocere pane e dolci

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

### Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci

- Impostare la durata di cottura. La cottura di pane e dolci non deve essere selezionata troppo tempo prima. L'impasto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.
- In generale si possono utilizzare la griglia, la teglia standard, la teglia universale e qualsiasi stampo in materiale termoresistente.
- Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.
- Sistemare le torte negli stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura affinché il calore si distribuisca in modo ottimale nello stampo e si ottengano risultati di cottura uniformi.
- Disporre gli stampi sempre sulla griglia.
- Cuocere torte alla frutta e torte in teglia alte sulla teglia universale.

### Usare carta da forno

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

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

### Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

#### Scegliere la temperatura 🌡️

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

#### 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.

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




## Indicazioni relative alle modalità

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

### Utilizzare Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

### Utilizzare Thermovent plus

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

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

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

## Suggerimenti

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

### Utilizzare Cottura intensa

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

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

- Introdurre la torta sul ripiano 1 o 2.

### Utilizzare Calore superiore/inferiore

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

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1 o 2.

### Utilizzare Cottura delicata (Cottura delicata)

Usare questa modalità per cuocere piccole quantità di alimenti come p.es. pizza surgelata, panini da cuocere o biscotti ritagliati a risparmio energetico.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

# Arrostire

## Consigli per la cottura

- Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come p.es. casseruole, pentole, pirofile in vetro, filo o sacchetti per arrostiti, pentole in terracotta, teglia universale, griglia e/o teglia per grigliare e arrostitire (se disponibile) sulla teglia universale.
- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostitire la carne utilizzare un **recipiente di cottura chiuso** p.es. una casseruola. La carne internamente rimane succosa. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come sugo,
- Se si utilizza un **filo per arrostiti oppure un sacchetto**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostitire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.
- **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrostiti grandi e magri (2-3 kg) e pollo grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
- Durante l'arrostitura non versare troppi liquidi. Si comprometterebbe la **doratura** della carne. La doratura si ottiene al termine della durata di cottura. Si ottiene una doratura migliore della carne se a metà cottura si toglie il coperchio.




- Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, coprirlo e lasciarlo **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
- La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

## Scegliere la temperatura 🌡️

- Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- Con Thermovent plus  e Arrostitire  selezionare una temperatura più bassa di ca. 20 °C rispetto a Calore superiore/inferiore .
- In caso di pezzi di carne che pesano più di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella. Il processo di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.
- Per arrostitire sulla griglia selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto allo stesso processo nel recipiente di cottura chiuso.

## Selezionare la durata di cottura ⌚

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


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


## Suggerimenti

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

## Indicazioni relative alle modalità

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

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



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


## Utilizzare Programmi automatici

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

## Utilizzare Thermovent plus o Arrostitire

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

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

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

## Utilizzare Calore superiore/inferiore

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

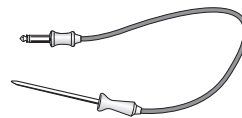
- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

## Utilizzare Cottura delicata (Cottura delicata)

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

## Sonda termometrica



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

# Arrostire

## Funzionamento





La punta metallica della sonda viene inserita completamente nell'alimento fino all'impugnatura. La punta in metallo è dotata di un sensore che rileva la cosiddetta temperatura interna dell'alimento durante il procedimento di cottura. L'aumento della temperatura all'interno della pietanza indica il grado di cottura. Per ottenere un arrosto con cottura media o ben cotto, è sufficiente impostare una temperatura interna più bassa o più alta. La temperatura interna può essere impostata fino a 99 °C. Indicazioni relative alla pietanza e le rispettive temperature interne sono riportate nelle tabelle di cottura alla fine di questo libretto.

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

## Possibilità di utilizzo

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

Inoltre la sonda può essere utilizzata anche con le seguenti modalità d'uso:

- Arrostire 
- Thermovent plus 
- Cottura intensa 
- Calore superiore/inferiore 

## Importanti indicazioni sull'uso

- La carne può essere disposta in una pentola oppure sulla griglia.
- La punta in metallo della sonda viene inserita completamente nella pietanza fino all'impugnatura in modo che il sensore temperatura raggiunga il nucleo.
- Cuocendo pollame la zona più adatta per infilare la sonda è la parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.

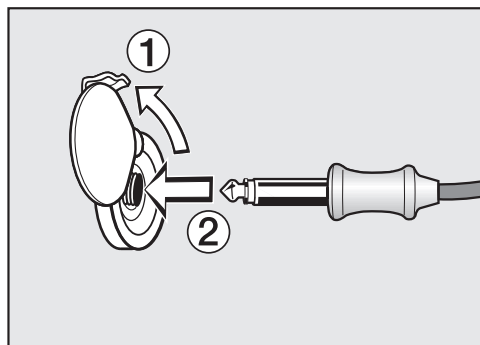
- La punta della sonda non deve toccare l'osso e non deve essere introdotta in parti particolarmente grasse. Le parti grasse e le ossa possono causare lo spegnimento anticipato.
- Nel caso di carne ricca di venature di grasso selezionare il valore più alto del range di temperatura interna indicato nella tabella.
- Se si utilizza carta stagnola, sacchetti o filo per arrosti, infilare la sonda termometrica attraverso la pellicola o la carta fino a raggiungere il centro della pietanza. La sonda può essere anche infilata nella carne e introdotta di seguito nella pellicola. Attenersi alle indicazioni del produttore delle pellicole.

## Utilizzare la sonda termometrica

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

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

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.




- Inserire la spina della sonda nell'apposita presa fino a percepire chiaramente l'innesto.
- Chiudere lo sportello.

- Selezionare la modalità o il programma automatico.
- Impostare la temperatura e la temperatura interna se necessario.

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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


 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

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

L'avvio del procedimento può essere eventualmente posticipato.

- Se è stata scelta una modalità, selezionare il tasto sensore .
- Selezionare **Avvio alle**.

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

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

## Indicazione durata residua

Se con un procedimento di cottura la temperatura impostata è superiore a 140 °C, dopo un determinato lasso di tempo appare la rimanente durata stimata del procedimento di cottura (tempo residuo).

La durata residua si ottiene dalla temperatura impostata di cottura, la temperatura interna impostata e l'aumento della temperatura interna.

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

Tutte le informazioni di durata residua vengono cancellate, se la temperatura di cottura o interna viene modificata oppure se viene selezionata un'altra modalità. Se lo sportello del forno è rimasto aperto a lungo, la durata residua viene ricalcolata.


## Passare da indicazione durata residua a indicazione temperatura interna

Non appena compare la durata residua è possibile passare dall'indicazione durata residua all'indicazione temperatura interna.

- Selezionare il tasto sensore .

A display compare oltre alla temperatura la durata residua o la temperatura interna.

# Grigliare

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

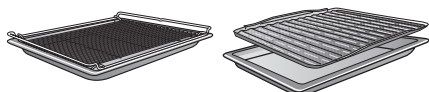
Se si griglia con lo sportello del forno aperto, l'aria del vano particolarmente calda non viene più convogliata automaticamente alla ventola di raffreddamento e raffreddata. Gli elementi di comando diventano caldi.

Chiudere quindi lo sportello quando si griglia.

## Consigli per grigliare

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

Non usare la teglia standard.



## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

## Scegliere la temperatura

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

## Scegliere il ripiano

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

## Selezionare la durata di cottura

- Grigliare fette di carne e di pesce 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.

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

## Indicazioni relative alle modalità

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

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

Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill.

Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

### Utilizzare Grill grande

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


La resistenza Calore superiore/grill diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

### Utilizzare Grill ventilato

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


Per le pietanze piani si consiglia in generale un'impostazione della temperatura di 220 °C, per pietanze dal diametro maggiore 180-200 °C.

## Pulizia e manutenzione

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

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

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

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

### Detergenti non idonei

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

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare sul frontale
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detergenti contenenti solventi

- prodotti per acciaio inossidabile
- detergenti per lavastoviglie
- detergenti per vetro
- detergenti 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 in metallo
- lana d'acciaio
- prodotti meccanici usati per pulire determinati punti
- spray per forno
- pagliette in acciaio

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

Eliminare subito lo sporco.

Gli accessori non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.

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

Per una pulizia comoda si consiglia:

- smontare lo sportello.
- Smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).
- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.



### Rimuovere lo sporco normale

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

### Rimuovere lo sporco normale

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

### Pulire la sonda termometrica

Non immergere la sonda termometrica in acqua o non lavarla in lavastoviglie altrimenti si danneggia. Pulire la sonda termometrica solamente con un panno umido.

### Rimuovere lo sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip)

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

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

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

### Utilizzare un prodotto di pulizia per il forno

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

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

Non spruzzare lo spray sul cielo del vano cottura.

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

- Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

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

- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.

## Pulizia e manutenzione

- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.

### Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip

Il grasso speciale delle guide FlexiClip viene rimosso con il lavaggio in lavastoviglie, pregiudicandone le proprietà di estrazione.


Non lavare mai le guide FlexiClip in lavastoviglie.

In caso di sporco ostinato delle superfici o incollaggio dei cuscinetti a causa di succhi traboccati procedere come segue:

- mettere brevemente a mollo le guide FlexiClip (per 10 minuti ca.) in acqua calda con detersivo per i piatti. Se necessario usare la parte ruvida della spugnetta per lavare le stoviglie. Per pulire i cuscinetti a sfera si può usare una spazzola morbida.

Dopo il lavaggio possono rimanere decolorazioni o schiarimenti che però non pregiudicano le caratteristiche relative all'uso.

### Pulire il vano cottura con Pirolisi

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

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

Sono disponibili 3 livelli di pirolisi con differente durata:

- livello 1 per sporco leggero,
- livello 2 per sporco più ostinato,
- livello 3 per sporco molto ostinato.

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

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

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

### Preparare la pulizia pirolitica

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


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

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

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

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


### Avviare la pulizia pirolitica

 Pericolo di ferirsi a causa di vapori nocivi.


Con la pulizia pirolitica è possibile che vengano esalati vapori che possono causare l'irritazione delle mucose.

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

Nel contempo arieggiare bene l'ambiente. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Durante la pulizia pirolitica il forno si riscalda molto di più rispetto che nel corso del funzionamento standard. Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in corso la pulizia pirolitica.

- Selezionare Pirolisi .
- Selezionare il livello di pirolisi in base al grado di sporco.

- Confermare con *OK*.

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

- Confermare con *OK*.

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

### Avviare subito la pulizia pirolitica



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

Si avvia la pulizia pirolitica.

Lo sportello si blocca in automatico. Infine il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento si accendono automaticamente.

La luce del vano cottura non si accende durante la pulizia pirolitica.

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

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

### Avviare la pulizia pirolitica con posticipo

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

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

Il tasto sensore  si accende di arancione.

## Pulizia e manutenzione

Fino al momento dell'avvio è possibile reimpostare l'ora di avvio mediante il tasto sensore ⌚.

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


### Concludere la pulizia pirolitica

Quando la durata residua è su 0:00 h, sul display appare l'avviso che lo sportello è sbloccato.

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

■ Spegnere il forno.

I segnali acustico e ottico si spengono.

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

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

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

■ Pulire il vano cottura da eventuali residui (p.es. cenere) che possono formarsi a seconda del grado di sporco del vano.

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

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

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

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

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.

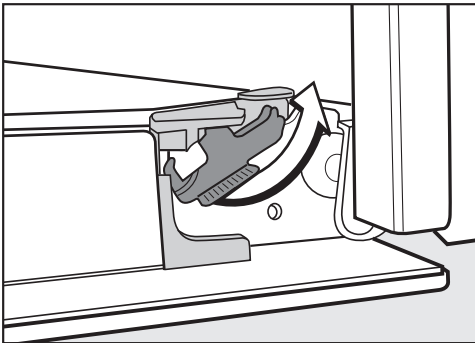
### Smontare lo sportello

Lo sportello pesa ca. 10kg.



Lo sportello del forno è collegato alle cerniere con dei supporti. Prima che lo sportello possa essere sganciato da tali supporti, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.

- Aprire lo sportello completamente.



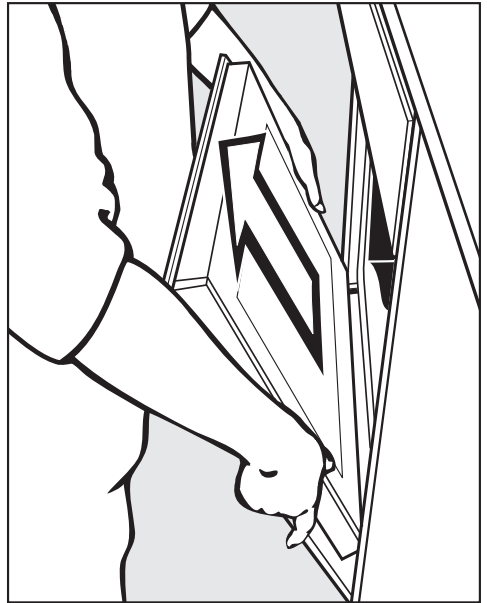
- Sganciare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta.

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

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

Non tirare mai lo sportello afferrandolo dalla maniglia dai supporti perché la maniglia potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.



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

## Pulizia e manutenzione

### Smontare lo sportello

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

Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.

Se tra le lastre di vetro dello sportello dovessero esserci residui di sporco, è possibile smontarlo per pulirlo all'interno.

Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi.

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

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

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


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

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

Pulire le parti solo con acqua calda, del detersivo per stoviglie e un panno spugna pulito oppure un panno pulito e umido in microfibra.

Le lastre dello sportello possono rompersi se cadono.

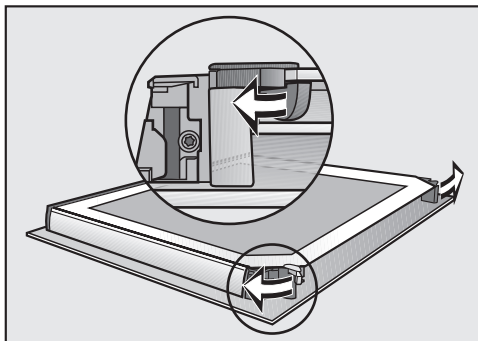
Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro.

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

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

Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

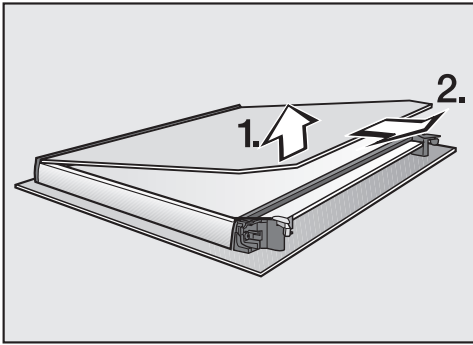
- Adagiare la lastra esterna dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di fare in modo che la maniglia "sporga" dal bordo del tavolo. La lastra sarebbe così posizionata in piano e si evita di danneggiarla durante la pulizia.



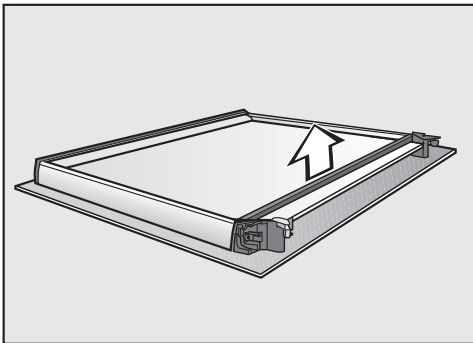
- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

## Pulizia e manutenzione

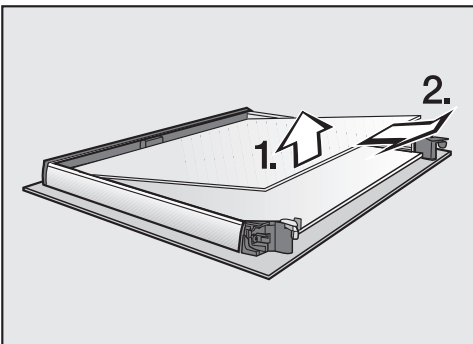
Smontare la lastra interna dello sportello e le due lastre centrali in sequenza:



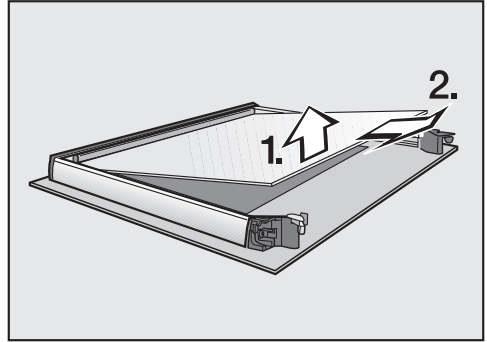
- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.



- Rimuovere la guarnizione.



- Sollevare leggermente la lastra superiore delle due centrali ed estrarla.

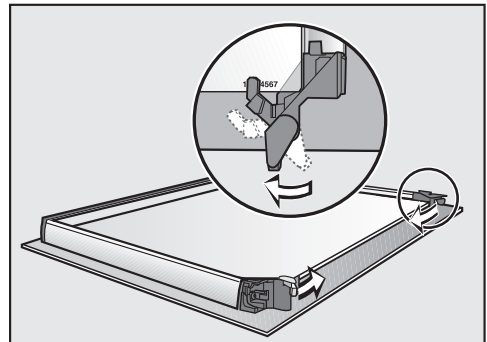


- Sollevare leggermente la lastra inferiore delle due centrali ed estrarla.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per i piatti oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

Infine riassemblare lo sportello:

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

- Inserire la lastra inferiore delle due centrali in modo che il Mat.-Nr. sia leggibile (vale a dire non in modo speculare).

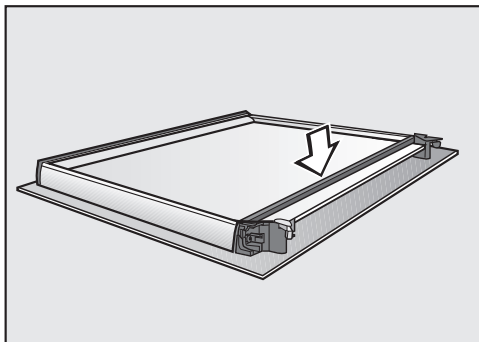


- Ruotare verso l'interno i dispositivi di blocco in modo che poggino sulla lastra inferiore delle due centrali.

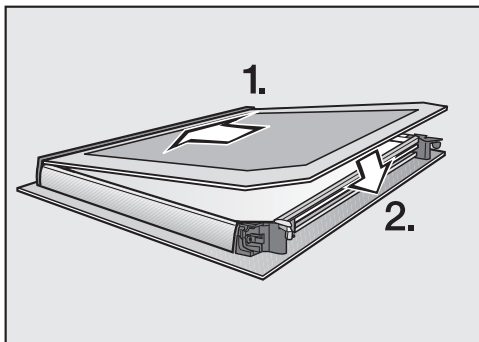
## Pulizia e manutenzione

- Inserire la lastra superiore delle due centrali in modo che il Mat.-Nr. sia leggibile (vale a dire non in modo speculare).

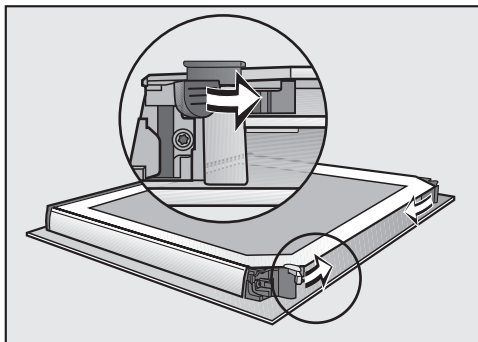
La lastra dello sportello deve poggiare sui dispositivi di blocco.



- Riapplicare la guarnizione.



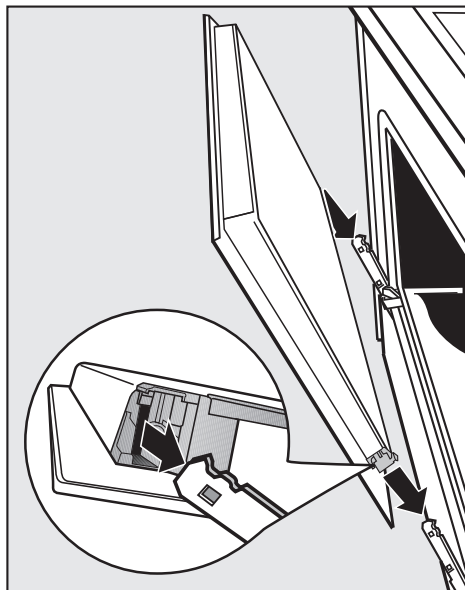
- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e sistemare la lastra interna dello sportello tra i dispositivi di blocco.



- Chiudere i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'interno.

Lo sportello è di nuovo assemblato.

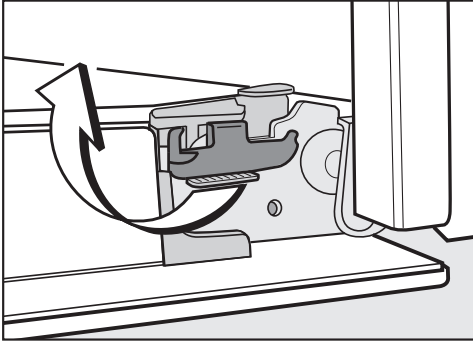
## Montare lo sportello



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



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




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

### Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip

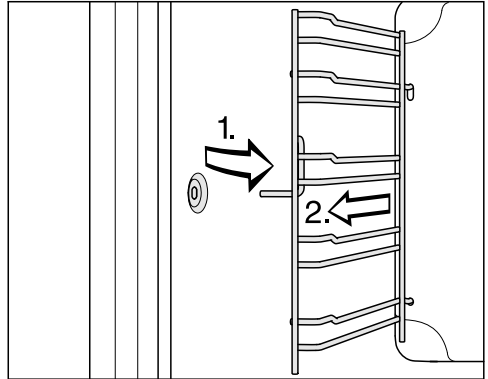
È possibile smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).

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

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di smontare le griglie di introduzione.



- Estrarre le griglie di introduzione frontalmente dal fissaggio (1.) e smontarle (2.).


Per il **montaggio** seguire la procedura in ordine inverso.

- Rimontare con cura i singoli componenti.

## Pulizia e manutenzione

### Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill

Se il cielo del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza del Calore superiore/Grill. Pulire regolarmente il cielo del vano cottura con un panno umido o con una spugna.

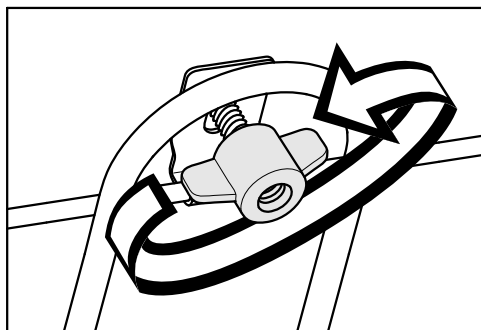
 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

Lo smalto della base del vano cottura può danneggiarsi se cade un dado. Come protezione disporre ad es. un panno da cucina sul fondo del vano cottura.

- Smontare le griglie di introduzione.



- Svitare i dadi a farfalla.

La resistenza Calore superiore/Grill si può danneggiare.

Non agire con forza quando si abbassa la resistenza Calore superiore/Grill.

- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill con cautela.




Il cielo del vano cottura adesso è accessibile.

- Pulire il cielo del vano cottura con acqua calda, del detersivo per stoviglie e un panno spugna pulito oppure un panno pulito e umido in microfibra.
- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto la resistenza Calore superiore/Grill.
- Applicare i dadi e avvitarli.
- Montare le griglie di introduzione.




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


Sotto [www.miele.it/c/service-10.htm](http://www.miele.it/c/service-10.htm) si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti.

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


Problema	Causa e rimedio
<p><b>Il display rimane spento.</b></p>	<p>È stata selezionata l'impostazione Orologio   Visualizzazione   Off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quando si accende il forno, compare il menù principale. Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione Orologio   Visualizzazione   On.</li> </ul> <p>Il forno non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa.</li> <li>■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul>
<p><b>Non si sente alcun segnale acustico.</b></p>	<p>I segnali acustici sono spenti o impostati su un volume troppo basso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Attivare i segnali acustici o aumentarne il volume con l'impostazione Volume   Segnali acustici.</li> </ul>
<p><b>Il forno non diventa caldo.</b></p>	<p>La modalità fiera è attiva.</p> <p>È possibile selezionare voci del menù a display e tasti sensore ma il riscaldamento del vano cottura non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivare la modalità fiera con l'impostazione Rivenditori   Modalità fiera   Off.</li> </ul>
<p>Blocco accensione  <b>appare quando si accende il display.</b></p>	<p>Il blocco accensione  è attivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confermare con OK.</li> </ul> <p>Appare Premere "OK" per 6 sec.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura, toccando il tasto sensore OK per almeno 6 secondi.</li> <li>■ Se si vuole spegnere il blocco accensione in modo permanente, selezionare l'impostazione Sicurezza   Blocco accensione    Off.</li> </ul>

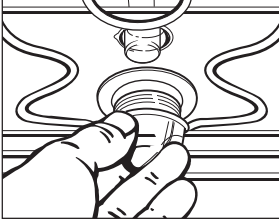
## Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
<p><b>I tasti sensore non reagiscono.</b></p>	<p>È stata selezionata l'impostazione Display   QuickTouch   Off. In questo modo i tasti sensore non reagiscono a forno spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quando si accende il forno, i tasti sensore reagiscono. Se si desidera che i tasti sensore reagiscano anche con forno spento, selezionare l'impostazione Display   QuickTouch   On.</li> </ul> <p>Il forno non è allacciato alla rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa.</li> <li>■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul> <p>Vi è un problema nell'elettronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toccare il tasto on/off  finché il display si spegne e il forno si riavvia.</li> </ul>
<p><b>A display compare</b> Interruz. corr. elettr..</p>	<p>La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un processo di cottura in corso si è quindi interrotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner e riaccendere il forno.</li> <li>■ Riavviare il procedimento di cottura.</li> </ul>
<p><b>A display compare</b> 12:00.</p>	<p>La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 150 ore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reimpostare l'ora e la data.</li> </ul>
<p><b>A display compare</b> Dur.max.funz. raggiunta.</p>	<p>Il forno è rimasto in funzione per un periodo lungo non consueto. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confermare con <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Successivamente il forno è di nuovo pronto per l'impiego.</p>
<p> <b>Guasto F32 compare a display.</b></p>	<p>Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si chiude.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner e riaccendere il forno. Riavviare infine la pulizia pirolitica desiderata.</li> <li>■ Se la segnalazione viene visualizzata di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza.</li> </ul>
<p> <b>Guasto F33 compare a display.</b></p>	<p>Il blocco sportello per la pulizia pirolitica non si apre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner e riaccendere il forno.</li> <li>■ Se il blocco non si apre rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele.</li> </ul>

Problema	Causa e rimedio
<p><b>Guasto e un codice guasto non riportato qui compaiono a display.</b></p>	<p>Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.</li> </ul>
<p><b>Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.</b></p>	<p>Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa (v. cap. "Impostazioni", par. "Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento").</p>
<p><b>Il forno si è spento automaticamente.</b></p>	<p>Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riaccendere il forno.</li> </ul>
<p><b>La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.</b></p>	<p>La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.</li> </ul>
	<p>Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
<p><b>Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.</b></p>	<p>È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano corretti.</li> </ul>
	<p>Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Con la modalità Calore superiore/inferiore  gli stampi chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi scuri, opachi.</li> </ul>

## Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
<p><b>L'introduzione e l'estrazione delle guide estraibili FlexiClip risulta difficoltosa.</b></p>	<p>Sui cuscinetti a sfera delle guide FlexiClip non c'è una quantità sufficiente di grasso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con l'apposito prodotto Miele.</li> </ul> <p>Solo il grasso speciale Miele è adatto alle alte temperature del vano cottura. Altri tipi di grasso possono resinificare e incollare le guide completamente estraibili FlexiClip. È possibile reperire il grasso speciale Miele dai rivenditori specializzati o presso l'assistenza tecnica autorizzata Miele.</p>
<p><b>Al termine della pulizia pirolitica sono ancora presenti delle impurità nel vano cottura.</b></p>	<p>Con la pulizia pirolitica lo sporco viene bruciato e rimane della cenere.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rimuovere la cenere con acqua calda, un prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito oppure uno straccio in microfibre umido.</li> </ul> <p>Se nonostante ciò fosse rimasto ancora dello sporco, riavviare la pulizia pirolitica, eventualmente con una durata più lunga.</p>
<p><b>La luce del vano cottura si spegne dopo poco tempo.</b></p>	<p>È stata selezionata l'impostazione Illuminazione   "On" per 15 secondi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se si vuole accendere la luce del vano cottura durante l'intero procedimento di cottura, selezionare l'impostazione Illuminazione   On.</li> </ul>
<p><b>La luce del vano cottura è spenta.</b></p>	<p>È stata selezionata l'impostazione Illuminazione   Off.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Accendere l'illuminazione del vano cottura per 15 secondi con il tasto sensore .</li> <li>■ Se lo si desidera, selezionare l'impostazione Illuminazione   On o "On" per 15 secondi.</li> </ul>

Problema	Causa e rimedio
<p data-bbox="76 204 355 256"><b>La luce del vano cottura non si accende.</b></p> 	<p data-bbox="370 204 745 229">La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="370 236 1042 485" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="389 245 1003 309">⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.</p> <p data-bbox="389 316 1023 405">Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.</p> <p data-bbox="389 411 990 469">Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.</p> </div> <ul data-bbox="370 501 1046 868" style="list-style-type: none"> <li>■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.</li> <li>■ Staccare la copertura della lampada con un quarto di rotazione verso sinistra e rimuoverla dall'involucro tirandola verso il basso con la guarnizione.</li> <li>■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</li> <li>■ Inserire la copertura della lampada con l'anello di tenuta nell'involucro e fissarla ruotandola verso destra.</li> <li>■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.</li> </ul>

## Assistenza tecnica

---

Sotto [www.miele.it/c/service-10.htm](http://www.miele.it/c/service-10.htm) si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti e ai pezzi di ricambio Miele.

### Contatti in caso di guasto

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

È possibile visualizzare i contenuti online dell'assistenza tecnica sotto [www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm](http://www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm).

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

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

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

### Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

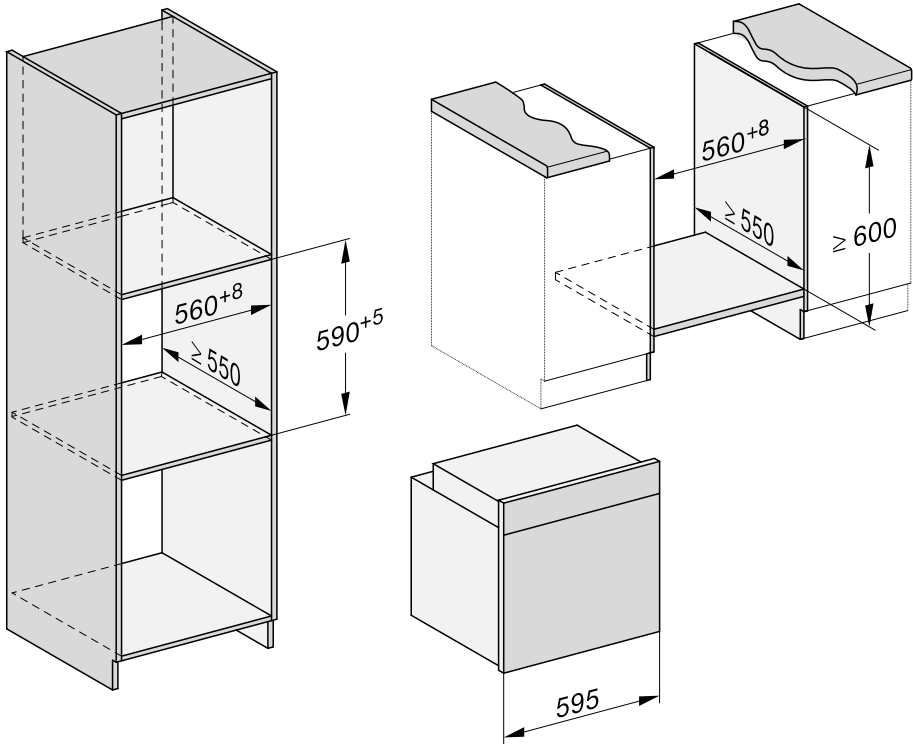


## Misure d'incasso

Le misure sono espresse in mm.

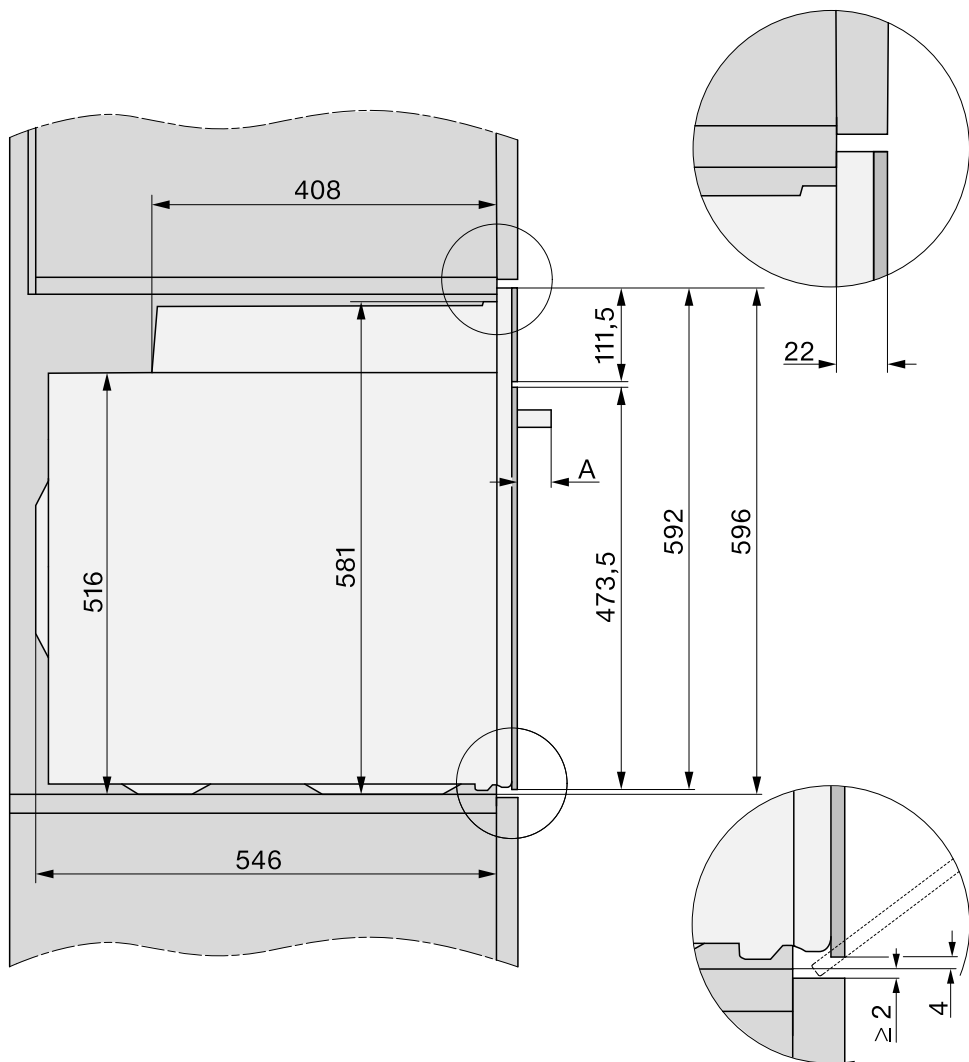
### Incasso in un mobile colonna o base

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



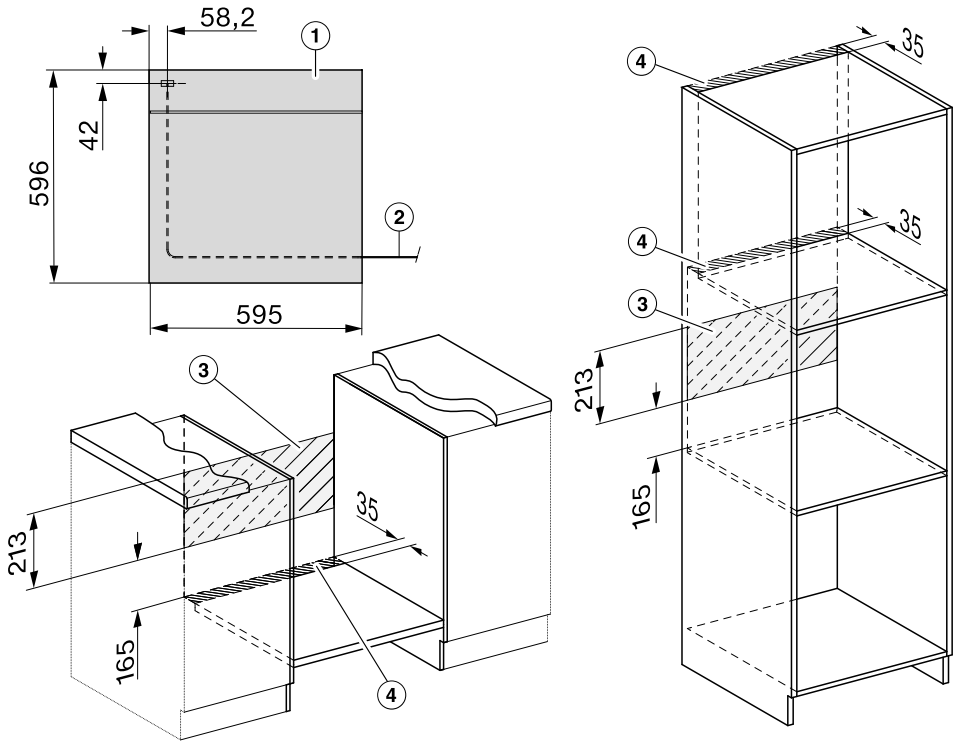
# Installazione

## Vista laterale



- A** H 71xx: 43 mm  
H 72xx: 47 mm

## Allacciamenti e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Lunghezza cavo di alimentazione = 1.500 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm<sup>2</sup>

# Installazione

## Montare il forno

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

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

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

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

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

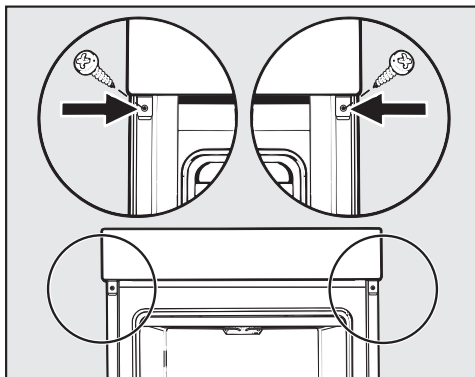
- Allacciare il forno alla rete elettrica.

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

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

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. cap. "Pulizia e manutenzione" par. "Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno è più leggero se lo si spinge nel mobile base, evitando di afferrarlo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Spingere il forno nel mobile base e registrarne la posizione.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.



- Fissare il forno alle pareti laterali del mobile con le viti in dotazione.
- Rimontare lo sportello (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Montare lo sportello").

## Allacciamento elettrico



Pericolo di ferirsi!

Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non eseguiti correttamente possono mettere seriamente in pericolo l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile.

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

L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti (ad es. VDE 0100).

Si consiglia il **collegamento a una presa** (secondo VDE 0701), poiché facilita il distacco dalla rete elettrica in caso di intervento dell'assistenza tecnica.

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

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

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

In caso di domande a Miele indicare sempre:

- Denominazione modello
- Numero di fabbricazione
- Dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza max. assorbita)

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

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

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

### Forno

Il forno è dotato di serie di un cavo di alimentazione a 3 fili con spina per corrente alternata 230 V, 50 Hz.





La protezione è di 16 A. La presa deve essere dotata di opportuni sistemi di protezione.

Potenza max. assorbita: v. targhetta dati.

# Tablelle per la cottura

## Impasto soffice

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 <sup>5</sup> 1		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffin (1 teglia)		150–160	–	1	2	25–35
Muffin (2 teglie)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Small cake* (1 teglia)		150	–	1	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Small cake* (2 teglie)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
		150–160	–	1	2	60–70
Torta Margherita (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Torta alla frutta (1 teglia)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
Torta alla frutta (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	50–60
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25

 Modalità, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, <sup>5</sup> Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

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



<sup>1</sup> Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

<sup>3</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

<sup>4</sup> Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

## Impasto lavorato

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		🌡️ [°C]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Biscotti (1 teglia)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Biscotti (2 teglie)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Biscotti di pasta frolla* (1 teglia)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Biscotti di pasta frolla* (2 teglie)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Torta di ricotta (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	80–90
		150–160	–	1	2	80–90
Apple Pie* (torta di mele) (griglia, tortiera a cerniera, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Torta di mele ricoperta (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Torta alla frutta con glassa (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Torta alla frutta con glassa (1 teglia)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Crostatina dolce (1 teglia)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	55–65
		180–190	–	–	1	35–45

 Modalità, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Durata di cottura,  Thermovent plus,  Cottura delicata,  Calore superiore/inferiore,  Cottura intensa, ✓ on, – off

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

<sup>1</sup> Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.








<sup>3</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

<sup>4</sup> Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

# Tablelle per la cottura

## Impasto al lievito








Dolci/Prodotti da forno (accessori)		Temperatura [°C]	Booster 	Ripiano  <sup>5</sup>		Durata di cottura [min]
				+HFC:	-HFC:	
Gugelhupf (ciambellone) (griglia, stampo per ciambellone, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Stollen (dolce tipico tedesco) (1 teglia)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Torta sbrisolona con/senza frutta (1 teglia)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	45–55
Torta alla frutta (1 teglia)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 teglia)		160–170	✓	1	2	25–35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (2 teglie)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Pane bianco (senza stampo) (1 teglia)		180–190	–	1	2	35–45
		190–200	–	1	2	30–40
Pane bianco (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	–	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Pane integrale (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	–	1	2	55–65
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Lievitazione impasto (griglia)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–








 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

- Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.
- Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.
- Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente. A seconda delle dimensioni del recipiente è possibile estrarre anche le griglie di introduzione.
- Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.



## Impasto olio e ricotta









Dolci/Prodotti da forno (accessori)		Temperatura [°C]	Booster 	Ripiano 		Durata di cottura [min]
				+HFC	-HFC	
Torta alla frutta (1 teglia)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (1 teglia)		160–170	–	2	3	25–35
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (2 teglie)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>








 Modalità,  Temperatura,  Booster,  Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

<sup>1</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

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

## Impasto per Pan di Spagna

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		Temperatura [°C]	Booster 	Ripiano 		Durata di cottura [min]
				+HFC	-HFC	
Disco di Pan di Spagna (2 uova), (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Disco di Pan di Spagna (4-6 uova), (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Pan di Spagna leggero* (griglia, tortiera a cerniera, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Pan di Spagna (1 teglia)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	10–20

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off











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





<sup>1</sup> Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

## Tablelle per la cottura

### Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		Temperatura [°C]	Booster 	Ripiano 5 		Durata di cottura [min]
				+HFC:	-HFC:	
Bignè (1 teglia)		160–170	–	1	2	30–40
Saccottini di pasta sfoglia (1 teglia)		180–190	–	1	2	20–30
Saccottini di pasta sfoglia (2 teglie)		180–190	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Amaretti (1 teglia)		120–130	–	1	2	25–50
Amaretti (2 teglie)		120–130	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Meringhe (1 teglia, 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Meringhe (2 teglie, risp. 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180












 Modalità,  Temperatura,  Booster,  Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Thermovent plus, ✓ on, – off

<sup>1</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore.

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

## Sfizioosità salate

Pietanza (accessori)		Temperatura [°C]	Booster 	Ripiano <sup>5</sup> 		Durata di cottura [min]
				+HFC:	-HFC:	
Crostatata salata (1 teglia)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Torta salata alle cipolle (1 teglia)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, impasto al lievito (1 teglia)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Pizza, impasto di olio e ricotta (1 teglia)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
Pizza surgelata, precotta (griglia)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (griglia)		300	–	–	3	5–8
Pietanza dorata/gratinata (p.es. toast) (griglia su teglia universale)		275 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Verdure grill (griglia su teglia universale)		275 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 teglia universale)		180–190	–	2	2	40–60

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Calore superiore/inferiore,  Cottura intensa,  Thermovent plus,  Cottura delicata,  Grill grande,  Grill ventilato, ✓ on, – off

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



















<sup>1</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.











<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.

<sup>3</sup> Voltare la pietanza possibilmente a metà cottura.

# Tablelle per la cottura

## Manzo

Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	 10 [°C]
Brasato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 2	150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 2	180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Filetto di manzo, ca. 1 kg (teglia universale)	 2	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Filetto di manzo "al sangue", ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Filetto di manzo "media cottura", ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Filetto di manzo, "ben cotto", ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (teglia universale)	 2	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Roastbeef "al sangue", ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Roastbeef "media cottura", ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Roastbeef "ben cotto", ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Carne di maiale, polpette* (griglia al ripiano 4 e teglia universale al ripiano 1)	 3	300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Ripiano,  Durata di cottura,  10 Temperatura interna,  Arrostire,  Calore superiore/inferiore,  Cottura delicata,  Grill grande, ✓ on, – off

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

<sup>1</sup> Utilizzare la griglia e la teglia universale.

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

<sup>3</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

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

<sup>5</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.

<sup>6</sup> Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
















<sup>7</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

<sup>8</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 100 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

<sup>9</sup> Voltare la pietanza a metà cottura.

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

## Vitello



















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



 Modalità,  Temperatura,  Booster,  <sup>5</sup>/<sub>1</sub> Ripiano,  Durata di cottura,  <sup>7</sup> Temperatura interna,  Arrostito,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Utilizzare la griglia e la teglia universale.
- <sup>2</sup> Rosolare dapprima la carne in padella.
- <sup>3</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.
- <sup>4</sup> Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- <sup>5</sup> Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
- <sup>6</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- <sup>7</sup> Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

# Tablelle per la cottura

## Maiale

Pietanza (accessori)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Arrosti di maiale/arrosti di coppa, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Arrosti di maiale con cotica, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Filetto di maiale, ca. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Arrosti di maiale, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Costolette affumicate, ca. 1 kg (teglia universale)		150–160	✓	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Costolette di maiale, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Polpettone, ca. 1 kg (teglia universale)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Pancetta/bacon <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Salsiccia <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Arrostire,  Calore superiore/inferiore,  Thermovent plus,  Cottura delicata,  Grill grande, ✓ on, – off

<sup>1</sup> Utilizzare la griglia e la teglia universale.

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

<sup>3</sup> Preiscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.

<sup>4</sup> Preiscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.

<sup>5</sup> Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).

<sup>6</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.













<sup>7</sup> Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.








<sup>8</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 100 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

<sup>9</sup> Voltare la pietanza a metà cottura.

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

## Agnello, selvaggina

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

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Calore superiore/inferiore, ✓ on, – off

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

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

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
















<sup>4</sup> Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).











<sup>5</sup> Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 50 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

<sup>6</sup> Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

# Tablelle per la cottura

## Pollame, pesce

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

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5 Ripiano,  Durata di cottura,  7 Temperatura interna,  Arrostire,  Grill ventilato,  Calore superiore/inferiore,  Cottura delicata, ✓ on, – off

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

<sup>2</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.

<sup>3</sup> Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).

<sup>4</sup> Voltare la pietanza a metà cottura.

<sup>5</sup> Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura.


















<sup>6</sup> Irrorare con ca. 0,5 l di liquidi dopo 30 minuti.

<sup>7</sup> Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.



# Indicazioni per organismi di controllo

## Pietanze test secondo EN 60350-1

Pietanze test (accessori)		 [°C]		 <sup>5 6</sup>		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Small Cake (1 teglia standard <sup>1</sup> )		150	–	1	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	20–30
Small Cake (2 teglie standard <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Biscotti di pasta frolla (1 teglia standard <sup>1</sup> )		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	20–30
Biscotti di pasta frolla (2 teglie standard <sup>1</sup> )		140	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Apple Pie (torta di mele) (griglia <sup>1</sup> , tortiera a cerniera, <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Pan di Spagna leggero (griglia <sup>1</sup> , tortiera a cerniera, <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	1	2	25–35
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	–	1	2	25–45
Toast (griglia <sup>1</sup> )		300	–	–	3	5–8
Carne di maiale (griglia <sup>1</sup> al ripiano 4 e teglia universale <sup>1</sup> al ripiano 1)		300 <sup>5</sup>	–	–	4	15–25 <sup>9</sup>

 Modalità,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Ripiano (+HFC: con guide FlexiClip HFC 70-C / -HFC: senza guide FlexiClip HFC 70-C),  Durata di cottura,  Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore,  Grill grande, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele.
- <sup>2</sup> Usare una tortiera a cerniera opaca, scura.  
Disporre la tortiera a cerniera al centro della griglia.
- <sup>3</sup> In generale si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti appena trascorso il minor tempo indicato.
- <sup>4</sup> Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre le pietanze.
- <sup>5</sup> Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre le pietanze.
- <sup>6</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti).
- <sup>7</sup> Montare le guide FlexiClip HFC 70-C (se presenti) sul ripiano inferiore. Se si hanno a disposizione numerose paia di guide FlexiClip, montarne solo un paio.
- <sup>8</sup> Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.
- <sup>9</sup> Voltare la pietanza a metà cottura.


# Indicazioni per organismi di controllo

## Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1

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

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la misurazione osservare le seguenti indicazioni:

- La misurazione avviene nella modalità Cottura delicata (Cottura delicata) .
- Scegliere l'impostazione Illuminazione | "On" per 15 secondi (v. cap. "Impostazioni", par. "Illuminazione").
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari.  
Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili (ad es. le guide completamente estraibili FlexiClip) o i componenti con rivestimento catalitico (ad es. le pareti laterali o la lamiera cielo forno).
- Presupposto importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante la misurazione.  
A seconda degli elementi di misurazione impiegati la funzione di tenuta può essere più o meno compromessa. Questo può avere conseguenze negative sul risultato di misurazione.  
Si può ovviare al problema, tenendo premuto lo sportello. In caso di condizioni particolarmente sfavorevoli possono essere necessari anche strumenti tecnici adatti. Il problema non si verifica durante il normale uso pratico.

## Scheda per forni a uso domestico

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	H 7162 BP, H 7262 BP
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,10 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	47,0 kg

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.



**Servizio Clienti**

**0471 670505**

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.



**[www.miele.it](http://www.miele.it)**

**[contact@miele-support.it](mailto:contact@miele-support.it)**

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

H 7162 BP, H 7262 BP

it-IT

M.-Nr. 11 627 580 / 07