

# Istruzioni d'uso e di montaggio

## Forno



Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

# Contenuto

---

<b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	8
<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> .....	20
<b>Forno</b> .....	21
<b>Comandi</b> .....	22
Tasto On/Off ① .....	23
Tasti sensore .....	23
Display touch .....	24
Menù principale .....	25
Simboli .....	25
Impostazione .....	26
<b>Dotazione</b> .....	28
Denominazione modello .....	28
Targhetta dati .....	28
Dotazione .....	28
Accessori di serie e su richiesta .....	28
Griglie di introduzione .....	29
Teglia, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione .....	29
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC 72 .....	30
Funzionamento del forno .....	34
Dispositivi di sicurezza del forno .....	34
Blocco accensione  .....	34
Blocco tasti per il forno .....	34
Spegnimento di sicurezza .....	34
Ventola di raffreddamento .....	34
Sportello ventilato .....	34
Blocco dello sportello per la pulizia pirolitica .....	35
Superfici in PerfectClean .....	35
Accessori adatti alla pulizia pirolitica .....	35
<b>Primo avvio</b> .....	36
Impostazioni di base .....	36
Riscaldare per la prima volta il forno e risciacquare il sistema di evaporazione ...	38
<b>Impostazioni</b> .....	40
Visualizzare il menù "Impostazioni" .....	40
Modificare e salvare le impostazioni .....	40
Elenco impostazioni .....	41
Lingua  .....	42
Ora .....	42
Visualizzazione .....	42

Tipo di orologio .....	42
Formato dell'ora .....	42
Impostazione .....	42
Sincronizzazione .....	42
Data .....	43
Illuminazione .....	43
Schermata di avvio .....	43
Luminosità .....	43
Volume .....	44
Segnali acustici .....	44
Acustica tasti .....	44
Melodia di benvenuto .....	44
Unità di misura .....	44
Peso .....	44
Temperatura .....	44
Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento .....	45
Temperature consigliate .....	45
Pirolisi .....	45
Sicurezza .....	46
Blocco accensione  .....	46
Blocco tasti .....	46
Catalizzatore .....	47
Rivenditori .....	47
Modalità fiera .....	47
Impostazioni di serie .....	47
<b>MyMiele</b> .....	48
Aggiungere l'immissione .....	48
Elaborare MyMiele .....	49
Cancellare le immissioni .....	49
Selezionare le immissioni .....	49
<b>Allarme + Timer</b> .....	50
Utilizzare l'allarme  .....	50
Impostare l'allarme .....	50
Modificare l'allarme .....	50
Cancellare l'allarme .....	50
Usare il timer  .....	51
Impostare il timer .....	51
Modificare il tempo impostato sul timer .....	52
Cancellare il tempo impostato sul timer .....	52
<b>Elenco modalità</b> .....	53

# Contenuto

---

<b>Consigli per risparmiare energia</b> .....	55
<b>Uso del forno</b> .....	57
Semplicità d'uso.....	57
Ventola di raffreddamento .....	57
<b>Utilizzo ampliato</b> .....	58
Modificare la temperatura .....	59
Riscaldamento rapido .....	59
Funzione Riscaldamento rapido .....	60
Preriscaldare il forno.....	60
Utilizzare Crisp function (riduzione dell'umidità) .....	61
Modificare la modalità .....	61
Impostare durate di cottura.....	62
Spegnere un processo di cottura in automatico .....	63
Avviare e spegnere un processo di cottura in automatico .....	63
Svolgimento di un procedimento di cottura che inizia e finisce automaticamente .....	64
Modificare le durate di cottura impostate .....	64
Interrompere il procedimento di cottura.....	64
<b>Cottura con vapore</b>  .....	65
Svolgimento di un procedimento di cottura con la modalità "Cottura con vapore"  .....	66
Impostare la temperatura .....	66
Impostare il numero delle immissioni di vapore .....	66
Momenti stabiliti delle immissioni di vapore.....	67
Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione .....	67
Modificare tipo di riscaldamento .....	68
Attivare le immissioni di vapore .....	69
Immissione di vapore automatica .....	69
1, 2 o 3 immissioni di vapore.....	69
Evaporazione acqua residua .....	70
Eseguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua .....	71
Saltare l'evaporazione di acqua residua.....	71
<b>Programmi automatici</b> .....	72
Elenco delle categorie di alimenti.....	72
Uso dei programmi automatici .....	72
Indicazioni per l'utilizzo .....	73
Ricerca .....	74

<b>Programmi personalizzati</b> .....	75
Creare programmi personalizzati .....	75
Avviare i programmi personalizzati.....	76
Modificare i programmi personalizzati .....	77
Modificare le fasi di cottura.....	77
Modificare il nome.....	77
Cancellare programmi personalizzati .....	78
<b>Cuocere</b> .....	79
Indicazioni sulle tabelle per cuocere al forno .....	80
Tabelle per cuocere .....	81
Impasto soffice.....	81
Impasto lavorato.....	83
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio .....	85
Impasto per pan di Spagna.....	87
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe .....	88
<b>Arrostire</b> .....	89
Indicazioni sulle tabelle per arrostire .....	90
Tabelle per arrostire.....	91
Manzo, vitello .....	91
Maiale.....	92
Agnello, selvaggina .....	93
Pollame, pesce.....	94
Sonda termometrica.....	95
Funzionamento .....	95
Possibilità di utilizzo .....	96
Importanti indicazioni sull'uso .....	96
Utilizzare la sonda termometrica.....	98
Indicazione durata residua .....	99
Sfruttamento del calore residuo .....	99
<b>Cottura a basse temperature</b> .....	100
Usare l'applicazione speciale "Cottura a basse temperature".....	101
Cottura a bassa temperatura con impostazione manuale della temperatura.....	102
<b>Grigliare</b> .....	103
Avvertenze sulla tabella per grigliare .....	105
Tabella per grigliare .....	106
<b>Applicazioni speciali</b> .....	107
Scongelare .....	108
Essiccare .....	109
Riscaldamento.....	110

# Contenuto

---

Scaldare stoviglie .....	110
Lievitazione impasto.....	111
Pizza .....	111
Cottura delicata .....	112
Conservazione.....	113
Prodotti surgelati/alimenti precotti .....	114
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>115</b>
Prodotti non adatti.....	115
Suggerimenti .....	116
Sporco normale.....	116
Sonda termometrica.....	116
Sporco ostinato sugli accessori (a eccezione delle guide FlexiClip).....	117
Pulire il vano cottura con pirolisi  .....	118
Preparare la pulizia pirolitica.....	118
Avviare la pulizia pirolitica .....	119
Avviare subito la pulizia pirolitica.....	119
Avviare la pulizia pirolitica con posticipo.....	119
Al termine della pulizia pirolitica .....	120
Interrompere la pulizia pirolitica.....	121
Smontare lo sportello .....	122
Smontare lo sportello .....	123
Montare lo sportello .....	127
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip .....	128
Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill .....	129
Decalcificare il sistema di evaporazione  .....	130
Svolgimento della decalcificazione .....	130
Preparare il procedimento di decalcificazione .....	131
Eeguire la decalcificazione .....	131
<b>Guasti, cosa fare...?</b> .....	<b>135</b>
<b>Assistenza tecnica</b> .....	<b>142</b>
<b>Allacciamento elettrico</b> .....	<b>143</b>
<b>Schemi d'incasso</b> .....	<b>144</b>
Misure e intaglio nel mobile.....	144
Incasso in un mobile base.....	144
Incasso in un mobile a colonna.....	145
Misure dettagliate del frontale del forno.....	146
<b>Incasso del forno</b> .....	<b>147</b>

<b>Indicazioni per organismi di controllo</b> .....	148
Pietanze test secondo EN 60350-1 .....	148
Classe di efficienza energetica .....	149
Classe di efficienza energetica.....	149
Schede prodotte per forni .....	149
<b>Diritto d'autore e licenze</b> .....	151
<b>Miele@home</b> .....	152

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

Questo forno è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose.

Prima di mettere in funzione il forno, leggere attentamente il presente libretto di istruzioni e di montaggio. Contiene informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione onde evitare pericoli per le persone e danni materiali.

Miele non risponde di danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.

Conservare queste istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali futuri utenti.

## Uso previsto

- ▶ 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.  
Queste persone 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.
- ▶ Questo forno è dotato di una lampadina speciale per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare la lampadina speciale solo per l'uso previsto. Non è adatta per illuminare l'ambiente.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Bambini

- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio 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 mai di giocarci.
- ▶ Pericolo di soffocamento! I bambini potrebbero per gioco avvolgersi nel materiale di imballaggio (p.es. nella pellicola) o avvolgervi la testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Pericolo di ustione! 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 dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.
- ▶ Pericolo di scottarsi! La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. Durante la pulizia pirolitica, il forno si riscalda di più rispetto al funzionamento normale. Impedire che i bambini possano toccare il forno durante la pulizia pirolitica.
- ▶ Pericolo di ferirsi! Lo sportello può portare al massimo 15 kg. I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto. Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.
- ▶ Toccando il tasto sensore , lo sportello si apre del tutto in automatico. Per questo può p.es. urtare bambini piccoli o animali. Quando lo si apre prestare quindi attenzione affinché nelle immediate vicinanze dello sportello non vi sia nessuno.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Sicurezza tecnica

- ▶ A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguiti in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele.
- ▶ Un forno danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del forno è garantito solo se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica pubblica.
- ▶ 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, tensione) riportati sulla targhetta dati del forno devono corrispondere assolutamente a quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Non utilizzare questo elettrodomestico in luoghi non stazionari (p.es. sulle navi).
- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti al forno.  
Evitare assolutamente di aprire l'involucro del forno.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ Per i forni senza cavo di alimentazione, o in caso di sostituzione di un cavo danneggiato, un tecnico autorizzato Miele deve installare un cavo di alimentazione speciale (v. cap. "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. "Guasti, cosa fare...?"). Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:
  - disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
  - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Per funzionare, il forno ha bisogno solo di un afflusso di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga pregiudicato (p.es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica sul mobile base). In questo caso infatti 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 a un frontale decorativo del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre il forno è in funzione. Dietro il frontale del mobile chiuso si generano calore e umidità e il forno, il mobile e la base possono danneggiarsi. Chiudere l'anta del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

## Impiego corretto

 Pericolo di scottarsi. Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori. Indossare i guanti da cucina quando si introducono o si estraggono le pietanze calde o quando si interviene all'interno del vano cottura.

- ▶ 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.
- ▶ L'olio o i grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnerne il forno e soffocare le fiamme tenendo chiuso lo sportello.
- ▶ Quando si grigliano degli alimenti e si prolunga troppo la durata di cottura, gli alimenti si prosciugano e possono perfino prendere fuoco. Attenersi ai tempi di cottura consigliati.
- ▶ 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. Usare invece le modalità "Thermovent plus"  o "Calore superiore/inferiore" .
- ▶ Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, accertarsi che l'alcol evapori con le alte temperature. Il vapore infatti potrebbe incendiarsi sulle resistenze molto calde.
- ▶ Quando si sfrutta il calore residuo per tenere in caldo le pietanze è possibile che l'elevata umidità dell'aria e l'acqua di condensa causino corrosioni nel forno e danneggino il pannello comandi, il piano di lavoro o i mobili adiacenti. Non spegnere mai il forno ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. La ventola di raffreddamento rimane accesa in automatico.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Coprire per questo sempre le pietanze.
- ▶ 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 con carta stagnola o pellicola protettiva da forno. Se si utilizza la base del vano cottura come superficie di appoggio per la preparazione o per riscaldare le stoviglie, utilizzare a tale scopo esclusivamente le modalità Thermovent plus  o Cottura delicata . In questo caso spegnere sempre il Riscaldamento rapido.
- ▶ Lo smalto della base del vano cottura può danneggiarsi trascinandolo gli oggetti. Se si appoggiano pentole, padelle o stoviglie sulla base del vano cottura, non trascinarle.
- ▶ Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda si genera vapore che può causare intense bruciature. Inoltre le superfici smaltate molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde smaltate.
- ▶ Per procedimenti con aggiunta di umidità e nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua si genera vapore acqueo che potrebbe causare ustioni. Nel corso dell'immissione di un vapore o dell'evaporazione dell'acqua residua non aprire mai lo sportello.
- ▶ 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.
- ▶ Recipienti di cottura in materiale sintetico non adatti per il forno possono fondersi a temperature molto elevate e possono danneggiare il forno o prendere fuoco. Usare solo recipienti di cottura in materiale plastico adatti per il forno. Attenersi ai dati della casa produttrice di stoviglie.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di barattoli o vasi.
- ▶ Pericolo di infortunarsi o inciampare con lo sportello aperto del forno.  
Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.
- ▶ La portata dello sportello è di max 15 kg. Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno potrebbe subire dei danni.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### **Pulizia e manutenzione**

- ▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti che conducono tensione e causare un corto circuito. Per pulire il forno non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Il vetro e le lastre dello sportello possono graffiarsi. Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ Le griglie di supporto possono essere smontate (v. cap. "Pulizia e manutenzione"). Rimontarle in modo corretto.
- ▶ Sporco grossolano nel vano cottura può generare del fumo e causare la disattivazione della pulizia pirolitica. Eliminare lo sporco grossolano dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica.

## Accessori

- ▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Le casseruole Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL (se presenti) non possono essere inserite al ripiano 1. La base del vano cottura si danneggia. A causa della ridotta distanza si crea una colonna di calore e lo smalto può creparsi o scoppiare. Non inserire le casseruole Miele mai nemmeno sull'asticella superiore del ripiano 1 poiché in quel caso non sono fissate dal dispositivo di estrazione.  
Utilizzare in generale il ripiano 2.
- ▶ Utilizzare solo la sonda termometrica Miele in dotazione. Se la sonda dovesse essere difettosa, sostituirla con una sonda originale Miele.
- ▶ Con le temperature elevate le parti in plastica della sonda termometrica potrebbero fondere. Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità di cottura con grill (ad eccezione di Grill ventilato ). Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura del forno.
- ▶ A causa delle alte temperature raggiunte nel corso della pulizia pirolitica si danneggiano gli accessori non adatti a tale procedimento. Togliere quindi tutti gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica dal vano cottura prima di avviare questo procedimento. Questo vale anche per accessori non adatti alla pulizia pirolitica acquistabili successivamente (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

# Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

---

## Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce 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.

L'imballaggio può essere conservato per un'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele in caso di danni o guasti all'apparecchiatura.

I singoli componenti dell'imballaggio possono essere raccolti separatamente secondo i criteri della raccolta differenziata.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti.

## Smaltimento delle apparecchiature

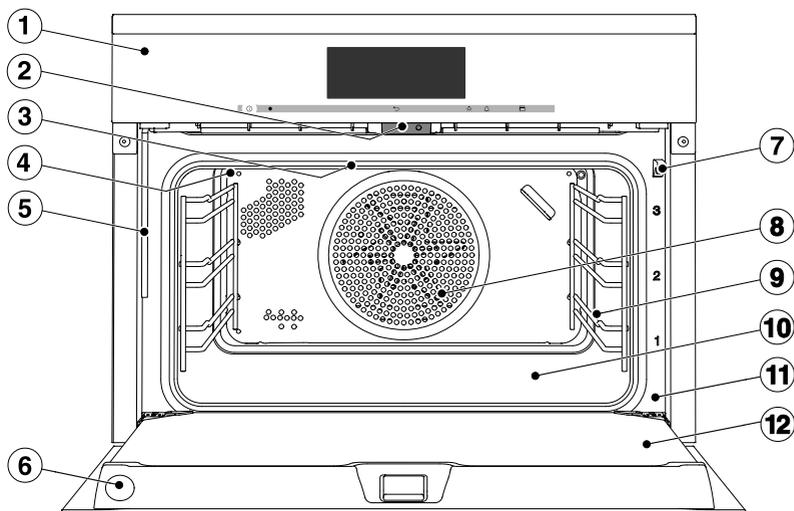
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute 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 riconsegnata 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.**

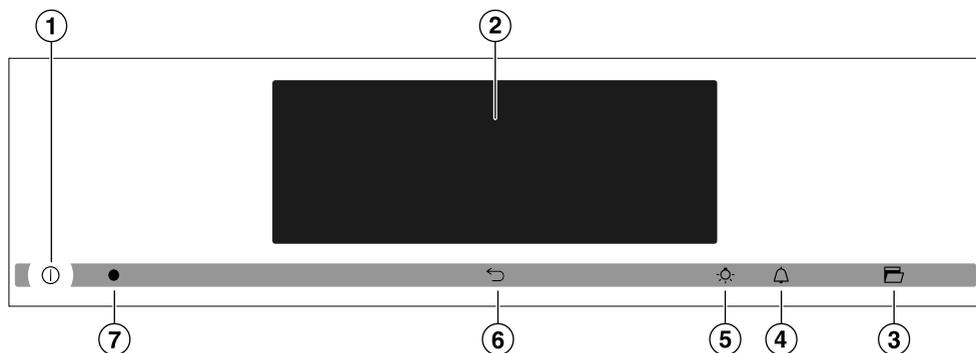
Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.



- ① Comandi del forno
- ② Blocco dello sportello per la pulizia pirolitica
- ③ Resistenza calore superiore / Grill con ricevitore per la sonda termometrica senza fili
- ④ Aperture per l'entrata di vapore
- ⑤ Tubo di aspirazione per il sistema di evaporazione
- ⑥ Vano per la sonda termometrica
- ⑦ Chiusura sportello
- ⑧ Apertura di aspirazione per la ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑨ Griglia con 3 ripiani di introduzione
- ⑩ Base del vano cottura con resistenza calore inferiore disposta al di sotto
- ⑪ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑫ Sportello

# Comandi

---



- ① Tasto on/off ① nell'incavo  
Accensione e spegnimento
- ② Display  
Indicazione dell'ora e di informazioni sui comandi
- ③ Tasto sensore   
Apertura dello sportello
- ④ Tasto sensore   
Impostare il timer
- ⑤ Tasto sensore   
Accensione e spegnimento della luce del vano cottura
- ⑥ Tasto sensore   
Tornare indietro, gradualmente
- ⑦ Interfaccia ottica  
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)

## Tasto On/Off ①

Il tasto On/Off ① è situato in un incavo e reagisce a contatto.

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

## Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al contatto. Ogni volta che si tocca un tasto sensore si attiva un segnale acustico di conferma. È possibile disattivare l'acustica tasti (v. capitolo "Impostazioni – Volume – Acustica tasti").

Tasto sensore	Funzione	Avvertenze
	Per aprire lo sportello.	Lo sportello si apre in automatico. Per chiuderlo premere lo sportello con la mano oppure con una presina contro il telaio frontale finché si incastra. Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che questo sensore reagisca.
	Per impostare tempi brevi (timer) o allarmi	Se sul display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura, in qualsiasi momento è possibile impostare un tempo breve (p.es. per la cottura delle uova) oppure un allarme, vale a dire un'ora stabilita (v. cap. "Allarme + Timer"). Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che questo sensore reagisca.
	Accensione e spegnimento della luce del vano cottura	Se a display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura toccando il tasto  Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che questo sensore reagisca. A seconda dell'impostazione selezionata, per un procedimento di cottura si spegne la luce del vano dopo 15 secondi oppure rimane accesa.
	Per tornare indietro, gradualmente	

# Comandi

## Display touch

Il display touch può graffiarsi con oggetti appuntiti o affilati.  
Toccare il display touch solo con le dita.

Toccando il display con le dita si trasmettono delle piccole cariche elettriche e si attiva un impulso elettrico che la superficie sul display touch rileva.

Il display è suddiviso in tre aree.



In alto a sinistra compare il percorso del menù che indica in quale punto del menù o sottomenù ci si trova. Le singole voci del menù sono separate da una linea verticale. Quando il percorso del menù non può più essere visualizzato in modo completo per motivi di spazio, le voci del menù sono rappresentate da ... I.

In alto a destra compaiono Ora, Allarme  e Timer .

Al centro appare il menù attuale con le rispettive voci. Sfiando il display si sfogliano le pagine verso destra o verso sinistra.

Nella riga inferiore, con le frecce < e >, è possibile sfogliare le pagine verso destra e verso sinistra. Il numero dei riquadri tra le frecce indica il numero delle pagine disponibili e la loro posizione nel menù attuale.

## Menù principale

- Modalità
-  Programmi automatici
-  Applicazioni speciali
-  MyMiele
-  Programmi personalizzati
-  Impostazioni
-  Pulizia/manutenzione

## Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una linea.
	Questo simbolo indica informazioni aggiuntive e indicazioni relative al comando. Confermare questa finestra informativa con il tasto OK.
	Il blocco o il blocco tasti sono attivati (v. cap. "Impostazioni -Sicurezza"). I comandi sono bloccati.
	Allarme
	Timer
	Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica
	Indicazione relativa alle voci menù precedenti che non sono più visualizzate nel percorso menù per motivi di spazio.

# Comandi

---

## Impostazione

La selezione di una possibile opzione colora il rispettivo tasto di arancione.

### Selezionare o visualizzare un menù

- Toccare con il dito il campo desiderato.

### Sfogliare

È possibile sfogliare le schermate verso destra o verso sinistra.

- Strisciare sul display o posizionare il dito sul display touch e muoverlo nella direzione desiderata.
- Oppure: toccare con il dito le frecce < e >, per sfogliare a sinistra o a destra.

### Uscire dal livello menù

- Toccare ↵ oppure premere nel percorso menù una voce sovraordinata oppure su ... I.

A seconda del menù in cui ci si trova si accede al menù sovraordinato oppure si torna al menù principale.

### Funzione Guida

Con alcune voci menù/funzioni compare il campo Guida.

- Toccare il campo.

Compariranno spiegazioni di supporto dotate di testi e immagini.

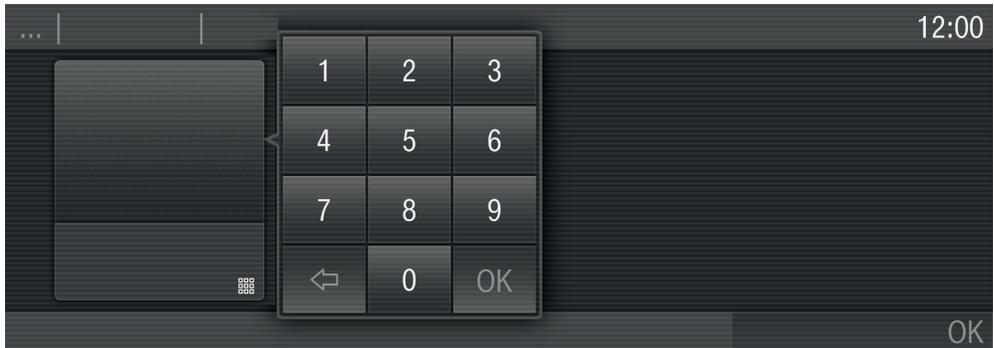
## Immettere cifre

Immettere le cifre servendosi dei rulli numerici o del tastierino numerico.

### Per immettere delle cifre sul rullo:

- strisciare sul rullo numerico verso l'alto o verso il basso fino a quando appare il valore desiderato.

### Per immettere delle cifre sul tastierino numerico:



- premere su  nell'area inferiore destra del campo di immissione.

Compare il tastierino numerico.

- Premere le cifre desiderate.

Non appena viene immesso un valore valido, il campo *OK* si colora di verde. Con la freccia si cancella l'ultima cifra immessa.

- Premere *OK*.

## Immettere lettere

I nomi si immettono con una tastiera. Scegliere nomi brevi e significativi.

- Premere la lettera o il simbolo desiderato.
- Toccare *Salvare*.

# Dotazione

---

## Denominazione modello

Un elenco dei modelli descritti è riportato 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/valore di allacciamento max.).

Avere queste informazioni a disposizione se si hanno problemi o domande affinché Miele possa aiutare in modo mirato.

## Dotazione

La dotazione comprende:

- le istruzioni d'uso e di montaggio per l'utilizzo delle funzioni del forno,
- il ricettario "Cuocere – arrostitire – Cottura con vapore" con ricette ad es. per la modalità Cottura con vapore  e i programmi automatici
- viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso,
- compresse per la decalcificazione e un tubo in plastica con supporto per la decalcificazione del sistema di evaporazione,
- accessori vari.

## Accessori di serie e su richiesta

Dotazione in base al modello. Sostanzialmente il forno è dotato di griglie di introduzione, teglia universale e griglia (graticola). A seconda del modello il forno è dotato in parte con altri accessori, qui descritti.

Tutti gli accessori descritti così come prodotti per la cura e la pulizia sono adatti agli apparecchi Miele.

È possibile acquistarli su internet ([www.miele-shop.it](http://www.miele-shop.it)), presso il servizio di assistenza oppure i rivenditori Miele.

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

## Griglie di introduzione

Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di introduzione con i ripiani  $\square_1^3$  per introdurre gli accessori.

La definizione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

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

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

Le guide completamente estraibili Flexi-Clip (se presenti) vengono montate sull'asticella inferiore.

È possibile smontare le griglie di introduzione per pulirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

## Teglia, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione

Teglia HBB 71:



Teglia universale HUBB 71:



Griglia HBBR 72:



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.

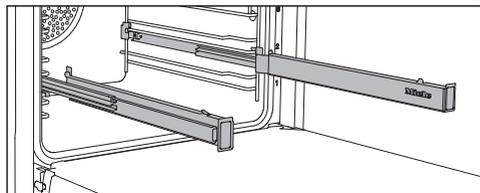
Sui lati corti di questi accessori, centralmente è situato un dispositivo antiestrazione che impedisce che gli accessori possano sganciarsi dalle griglie di introduzione quando li si vuole estrarre solo parzialmente.



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.

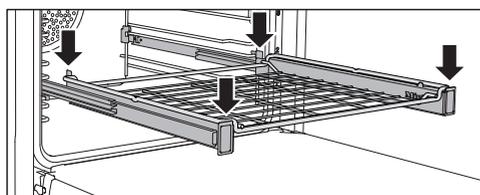
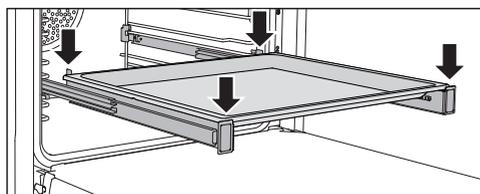
## Dotazione

### Guide completamente estraibili Flexi-Clip HFC 72



È possibile montare le guide completamente estraibili FlexiClip su ogni ripiano.

Inserire le guide FlexiClip completamente nel vano cottura prima di appoggiarvi sopra gli accessori. Gli accessori poi si agganciano in automatico tra i naselli anteriori e posteriori e quindi non possono scivolare.



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

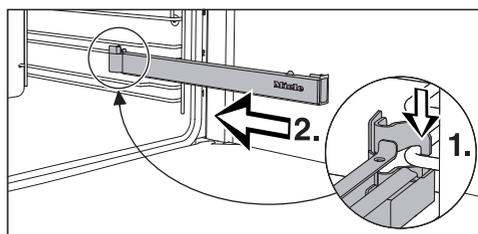
### Montare e smontare le guide Flexi-Clip

⚠ Pericolo di ustionarsi. Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

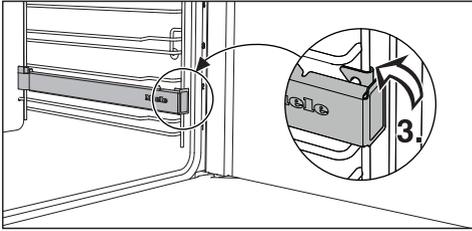
Le guide vengono montate tra le asticelle di un ripiano.

Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

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



- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sul sostegno inferiore di un ripiano di introduzione (1.) e orientarla lungo il sostegno del vano cottura (2.)

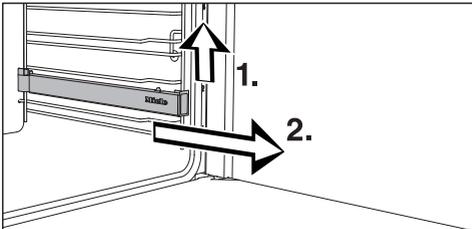


- Agganciare la guida al sostegno inferiore del ripiano (3.).

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

Per smontare una guida FlexiClip:

- introdurre completamente la guida FlexiClip.



- Sollevare la guida sulla parte frontale (1.) ed estrarla lungo le barre del ripiano (2.).

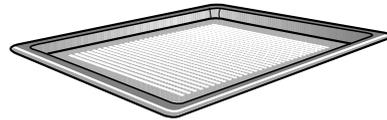
## Stampo rotondo HBF 27-1



Lo stampo rotondo è adatto per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o cottura di torte o pizze surgelate.

La superficie smaltata è inoltre trattata con PerfectClean.

## Teglia Gourmet, forata HBBL 71



La teglia forata Gourmet è stata realizzata in modo specifico per la preparazione di pane e dolci con impasto al lievito e con olio e ricotta.

La fine foratura consente che l'alimento si dori nella parte inferiore.

La placca può essere usata anche per essiccare.

La superficie smaltata è inoltre trattata con PerfectClean.

La **teglia rotonda forata HBFP 27-1** offre le stesse possibilità di impiego.

# Dotazione

## Pietra di cottura HBS 60



Di pratica utilità per cuocere perfettamente al forno pietanze che devono risultare con fondo ben cotto e croccante, come pizze, quiche, pane, panini, torte salate e altro.

La piastra è fatta di ceramica termoresistente vetrinata e va collocata sulla griglia. È dotata di spatola in legno non trattato per sistemarvi e prelevare le pietanze.

## Teglia per grigliare e arrostitire HGBB 71



Questa teglia viene sistemata nella teglia universale.

Durante la cottura al grill o quando si arrostitisce, la teglia impedisce che il liquido derivante dalla cottura possa bruciarsi per poterlo invece riutilizzare.

La superficie smaltata è inoltre trattata con PerfectClean.

## Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

A differenza di altre casseruole, le casseruole Gourmet Miele si possono inserire direttamente nelle griglie di supporto dei ripiani e sono provviste di un dispositivo di arresto come la griglia. La superficie delle casseruole è rivestita da uno strato antiaderente.

Le casseruole Gourmet sono disponibili in diverse profondità. Altezza e larghezza non cambiano.

A parte sono disponibili anche i rispettivi coperchi. Indicare il tipo di modello al momento dell'acquisto.

**Profondità: 22  
cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M \*\*



HBD 60-22



**Profondità: 35  
cm**

HUB 5000-XL  
HUB 5001-XL \*\*



HBD 60-35



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

\*\* per piani di cottura a induzione

## Sonda termometrica

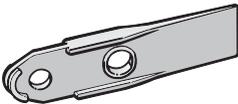


Il forno è dotato di una sonda termometrica senza cavo (wireless) con la quale è possibile controllare con precisione i procedimenti di cottura (v. capitolo "Arrostire - Sonda termometrica"). La sonda termometrica viene conservata nello sportello.

Una sonda termometrica inserita solo in parte nel rispettivo vano può danneggiarsi quando si chiude lo sportello.

Dopo ogni utilizzo inserire la sonda termometrica nell'apposito vano. Accertarsi che risieda completamente nella sua sede.

## Leva di apertura



La leva serve per rimuovere la copertura laterale dell'illuminazione del vano cottura.

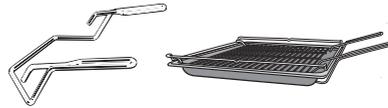
Inoltre con la leva è possibile aprire lo sportello in caso di interruzione della corrente elettrica. Inseririla all'altezza del tasto sensore ↔ dall'alto obliquamente nella fessura tra pannello comandi e sportello.

## Pastiglie decalcificanti, tubo in plastica con fermo



Accessorio indispensabile per decalcificare l'apparecchio.

## Maniglia speciale HEG



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

## Panno in microfibra Miele

Il panno in microfibra è adatto per eliminare leggere tracce di sporco e impronte.

## Prodotto per forno Miele

Lo spray è adatto per eliminare sporco ostinato. Non è necessario riscaldare il forno.

# Dotazione

---

## Funzionamento del forno

Il comando elettronico del forno consente l'impiego delle diverse funzioni per cuocere, arrostitire e grigliare.

Inoltre offre:

- Visualizzazione dell'ora
- Timer
- Accensione e spegnimento automatici dei procedimenti di cottura
- Cottura con supporto di umidità
- Uso di programmi automatici
- Creazione di programmi personalizzati
- Scelta di impostazioni individuali per l'apparecchio

## Dispositivi di sicurezza del forno

### Blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che il forno possa essere utilizzato impropriamente da terzi (v. cap. "Impostazioni - Sicurezza").

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

### Blocco tasti per il forno

Il blocco tasti impedisce che un procedimento di cottura possa essere spento o modificato inavvertitamente. Quando il blocco è attivo, alcuni secondi dopo l'avvio di un procedimento di cottura tutti i tasti sensore e i campi sul display sono bloccati (v. capitolo "Impostazioni - Sicurezza - Blocco tasti").

## Spegnimento di sicurezza

Lo spegnimento di sicurezza viene attivato automaticamente se il forno rimane acceso per un periodo eccezionalmente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità selezionata.

## Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende automaticamente a ogni processo di cottura. Grazie alla ventola le fiamme calde derivanti dal vano cottura si mescolano con l'aria ambiente fredda e si raffreddano, prima che fuoriescano dalla fessura tra lo sportello del forno e il pannello comandi.

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.

Il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento si spegne in automatico dopo un determinato lasso di tempo (v. cap. "Impostazioni - Funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento").

## 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 (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

## Blocco dello sportello per la pulizia pirolitica

Lo sportello viene bloccato per ragioni di sicurezza prima che inizi il procedimento di pirolisi. Lo sportello si sblocca al termine della pirolisi non prima che la temperatura all'interno del forno sia scesa al di sotto di 280 °C.

## Superfici in PerfectClean

Le superfici rivestite con PerfectClean si distinguono per le proprietà antiaderenti e per la pulizia eccezionalmente semplice.

Gli alimenti preparati si staccano facilmente al termine della cottura. Anche lo sporco ostinato si rimuove senza difficoltà.

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

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

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.

Sono trattati con PerfectClean:

- Teglia universale
- Teglia
- Teglia per grigliare e arrostitore
- Teglia Gourmet, forata
- Stampo rotondo
- Stampo rotondo, forato

## Accessori adatti alla pulizia pirolitica

Gli accessori di cui sotto possono rimanere nel vano cottura durante la pulizia pirolitica:

- Griglie di introduzione
- Guide completamente estraibili Flexi-Clip
- Griglia

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

# Primo avvio

---

## Impostazioni di base

 L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

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

## Messaggio di benvenuto

Sul display appare un messaggio di benvenuto. Segue la richiesta di alcune impostazioni necessarie per il primo avvio del forno.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

## Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.
- Confermare con *OK*.

## Impostare il paese

- Selezionare il paese desiderato.
- Confermare con *OK*.

## Impostare la data

È possibile immettere le cifre strisciando sul "rullo" delle cifre oppure sul tastierino numerico.

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

## Impostare l'ora

È possibile immettere le cifre strisciando sul "rullo" delle cifre oppure sul tastierino numerico.

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

È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12 h (v. cap. "Impostazioni - Ora - Formato").

### Visualizzazione dell'ora

Infine selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora per l'apparecchio spento (vedi cap. "Impostazioni - Ora - Visualizzazione").

– On

L'ora viene sempre visualizzata sul display.

– Off

Il display è oscurato per risparmiare energia. Alcune funzioni sono limitate.

– Spegnimento notturno

L'ora appare solo dalle 5 alle 23 a display e di notte è disattivata per risparmiare energia.

■ Selezionare il formato desiderato.

■ Confermare con *OK*.

Appare un'informazione relativa ai consumi energetici.

■ Confermare con *OK*.

■ Seguire altre eventuali indicazioni.

**Appare l'informazione** La prima messa in funzione si è conclusa con esito positivo.

■ Confermare con *OK*.

Il forno è pronto per l'uso.

Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende, seguire le istruzioni al capitolo "Impostazioni - Lingua 🗇".

## Primo avvio

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

Quando si riscalda il forno per la prima volta possono generarsi cattivi odori. Questi odori si eliminano riscaldando il forno vuoto almeno per un'ora. Al contempo si consiglia di risciacquare il sistema di evaporazione.

Durante la fase di riscaldamento si consiglia di arieggiare bene la cucina. Impedire che gli odori possano giungere negli altri ambienti.

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

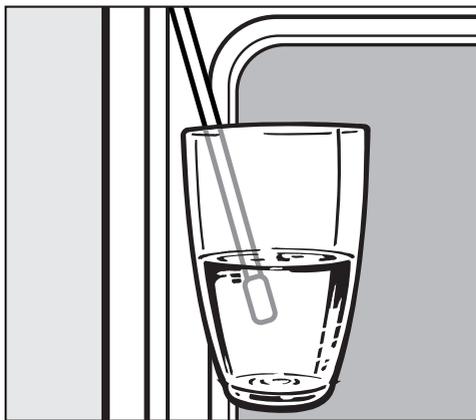
Appare il menù principale.

- Selezionare Modalità .
- Selezionare la modalità Cottura con vapore .

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**.
- Selezionare Immissione aut. di vapore. Appare la richiesta di aspirazione.
- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta.
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare verso di sé il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



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

Si avvia il procedimento di aspirazione.

La quantità di liquido aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione.
- Confermare con **OK** l'indicazione che segnala che il procedimento di aspirazione è terminato.

- Chiudere lo sportello.

L'indicazione si spegne.

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

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



**Pericolo di ferimento.**

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

Nel corso dell'immissione di vapore non aprire lo sportello.

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

Dopo almeno un'ora:

- Spegner il forno con il tasto On/Off ①.

## Al termine del primo riscaldamento



**Pericolo di ustionarsi.** Attendere che il vano cottura si sia raffreddato prima di pulirlo a mano.

- Accendere il forno con il tasto On/Off ①.
- Accendere l'illuminazione del vano cottura con il tasto sensore ☉.
- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura e pulirli a mano (v. cap. "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.
- Spegner la luce del vano cottura e il forno.

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

# Impostazioni

---

## Visualizzare il menù "Impostazioni"

Ci si trova nel menù principale.

- Selezionare  Impostazioni.

Adesso è possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

## Modificare e salvare le impostazioni

- Selezionare  Impostazioni.
- Strisciare sul display finché appare l'impostazione desiderata e premere.

Dalla cornice colorata si riconoscono le impostazioni selezionate.

- Strisciare sul display finché appare l'opzione desiderata e premere.
- Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

## Elenco impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	... / deutsch / english / ... Paese
Orologio	Visualizzazione [On / Off * / Spegnimento notturno] Tipo di orologio [Analogico * / Digitale] 24h / 12h [24 h * / 12 h (am/pm)] Impostare
Data	
Illuminazione	On / "On" per 15 secondi *
Schermata di avvio	Menù principale Modalità Programmi automatici Applicazioni speciali MyMiele Programmi personalizzati
Luminosità	■■■■■
Volume	Segnali acustici Acustica tasti Melodia di benvenuto
Unità di misura	Peso [g * / lb / lb/oz] Temperatura [°C * / °F]
Funzionamento suppl. ventola	A tempo In base alla temperatura *
Pirolisi	Visualizzare avviso Non visualizzare avviso *
Temperature consigliate	
Sicurezza	Blocco  [On / Off *] Blocco tasti [On / Off *]
Catalizzatore	■■■■■
Rivenditori	Modalità fiera [On / Off *]
Impostazioni di serie	Impostazioni Programmi personalizzati Temperature consigliate MyMiele

\* Impostazione di serie

# Impostazioni

## Lingua

È possibile impostare la lingua del proprio paese e il proprio paese.

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

**Suggerimento:** Se per sbaglio è stata selezionata una lingua non comprensibile all'utente, selezionare  Impostazioni e mediante il simbolo  tornare al sottomenù Lingua .

## Ora

### Visualizzazione

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

- On  
L'ora esatta appare sempre a display. È possibile selezionare direttamente i tasti sensore di cui sopra e aprire lo sportello , accendere e spegnere la luce  o usare le funzioni allarme + timer .
- Off  
Il display è oscurato per risparmiare energia. Accendere il forno prima di poter aprire lo sportello con il tasto sensore . Questo vale anche per l'uso delle funzioni allarme + timer  e illuminazione .
- Spegnimento notturno  
Per risparmiare energia elettrica, l'ora a display è visualizzata solo dalle 5 alle 23. Il resto del tempo il display rimane scuro e bisogna accendere il forno prima di utilizzarlo.

## Tipo di orologio

L'ora può essere visualizzata in formato analogico (nella forma di un orologio con i numeri) oppure digitale (h:min).

Con la visualizzazione digitale, sul display appare anche la data.

## Formato dell'ora

È possibile selezionare il formato in cui viene visualizzata l'ora:

- 24 h  
l'ora viene visualizzata nel formato 24 h.
- 12 h (am/pm)  
l'ora viene visualizzata nel formato 12 h.

## Impostazione

Impostare le ore e i minuti.

Dopo un'interruzione della rete elettrica, ricompare l'ora esatta. Il forno memorizza questa informazione per ca. 200 ore.

## Sincronizzazione

Questa voce del menù appare solo se si dispone del sistema Miele@home (v. istruzioni d'uso separate).

## Data

Impostare la data.

La data compare a forno spento solo con l'impostazione "Ora – Tipo di orologio – digitale".

## Illuminazione

- On  
La luce del vano cottura rimane accesa durante l'intero procedimento di cottura.
- "On" per 15 secondi  
La luce del vano nel corso di un procedimento di cottura si spegne dopo 15 secondi. Selezionando  la luce si riaccende per 15 secondi.

## Schermata di avvio

Quando si accende il forno, appare di serie il menù principale. Anziché il menù principale è possibile selezionare come schermata di avvio anche p.es. direttamente le modalità o le immissioni sotto MyMiele (v. capitolo "MyMiele").

## Luminosità

La luminosità del display è raffigurata da una barra a sette segmenti.



- Selezionare più scuro o più chiaro, per modificare la luminosità.

# Impostazioni

---

## Volume

### Segnali acustici

Il volume è raffigurato da una barra a sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni è stato selezionato il volume massimo. Se nessun segmento è pieno l'acustica è disattivata.

- Selezionare - o +, per modificare il volume.
- Selezionare On oppure Off, per attivare o disattivare i segnali acustici.

### Acustica tasti

Il volume è raffigurato da una barra a sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni è stato selezionato il volume massimo. Se nessun segmento è pieno l'acustica è disattivata.

- Selezionare - o +, per modificare il volume.
- Selezionare On oppure Off per attivare o disattivare l'acustica tasti.

### Melodia di benvenuto

È possibile attivare o disattivare la melodia che si sente quando si tocca il tasto on/off ①.

## Unità di misura

### Peso

- g  
Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in grammi.
- lb  
Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre.
- lb/oz  
Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre/oncie.

### Temperatura

- °C  
La temperatura è rappresentata in gradi Celsius.
- °F  
La temperatura è rappresentata in gradi Fahrenheit.

## Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento

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 temperatura  
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.

A causa dell'acqua di condensa è possibile danneggiare i mobili adiacenti e il piano di lavoro e il forno può iniziare a corrodarsi 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.

## Temperature consigliate

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

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

- Selezionare la modalità desiderata.  
Compare la temperatura proposta e contemporaneamente l'area di possibile modifica.
- Modificare la temperatura consigliata.
- Confermare con *OK*.

## Pirolisi

- Visualizzare avviso

Viene visualizzato l'avviso relativo all'esecuzione della pirolisi.

- Non visualizzare avviso

Non viene visualizzato l'avviso relativo all'esecuzione della pirolisi.

# Impostazioni

---

## Sicurezza

### Blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

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

Occorre attivare il blocco accensione, selezionando l'impostazione On.

Con il blocco accensione attivato è possibile impostare subito un tempo breve (timer) o un allarme.

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

## Blocco tasti

Il blocco tasti impedisce che un procedimento di cottura possa essere spento o modificato inavvertitamente. Quando il blocco è attivo, alcuni secondi dopo l'avvio di un procedimento di cottura tutti i tasti sensore e i campi sul display sono bloccati.

- On  
Il blocco tasti è attivo. Prima di poter utilizzare una funzione, premere il simbolo  per almeno 6 secondi. Il blocco tasti viene quindi disattivato per un breve periodo.
- Off  
Il blocco tasti è disattivato. Tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto.

## Catalizzatore

La riduzione degli odori è raffigurata da una barra a sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni, è stata selezionata la riduzione massima degli odori. Se nessun segmento è pieno, il catalizzatore è spento.

- Selezionare **min.** o **max.** per modificare la riduzione degli odori.
- Selezionare **On** oppure **Off** per attivare o disattivare il catalizzatore.

## Rivenditori

La funzione consente ai rivenditori di presentare il forno senza riscaldamento. Per l'uso domestico questa funzione non è necessaria.

## Modalità fiera

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

- On  
La modalità fiera viene attivata se si preme il campo OK per ca. 4 secondi.
- Off  
La modalità fiera viene disattivata se si preme il campo OK per almeno ca. 4 secondi. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

## Impostazioni di serie

- Impostazioni  
Tutte le impostazioni vengono resettate e vengono ripristinate le impostazioni di serie.
- Programmi personalizzati  
Vengono cancellati tutti i programmi personalizzati.
- Temperature consigliate  
Le temperature proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.
- MyMiele  
Tutte le immissioni MyMiele vengono cancellate.

Con MyMiele  è possibile personalizzare il forno a vapore inserendo applicazioni che si usano di frequente.

Soprattutto con i programmi automatici non è più necessario scorrere tutti i punti del menù per avviare un programma.

È anche possibile stabilire delle voci del menù inserite in MyMiele come schermata iniziale (v. cap. "Impostazioni – Schermata di avvio").

## Aggiungere l'immissione

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

■ Selezionare MyMiele .

■ Selezionare Aggiungere immissione.

È possibile selezionare delle voci secondarie dalle seguenti rubriche:

- Modalità
- Programmi automatici  Auto
- Applicazioni speciali  
- Programmi personalizzati  

■ Confermare con OK.

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

■ Procedere allo stesso modo per aggiungere altre immissioni. Per la selezione sono a disposizione solo ancora le voci secondarie non ancora aggiunte.

## Elaborare MyMiele

Dopo la selezione di **Modifica** è possibile

- aggiungere immissioni, se MyMiele comprende meno di 20 voci;
- cancellare immissioni;
- selezionare le immissioni, se MyMiele ne comprende più di 4.

## Cancellare le immissioni

- Selezionare MyMiele  .
- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Cancellare immissione**.
- Selezionare l'immissione da cancellare.
- Confermare con **OK**.

L'immissione viene cancellata dall'elenco.

## Selezionare le immissioni

Se le immissioni sono più di 4 è possibile modificarne la sequenza.

- Selezionare MyMiele  .
- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Selezionare immissione**.
- Selezionare l'immissione.
- Selezionare la posizione in cui deve comparire l'immissione.
- Confermare con **OK**.

L'immissione appare nella posizione desiderata.

## Allarme + Timer

Con il tasto sensore  è possibile impostare un tempo breve (p.es. timer per la cottura delle uova) oppure un allarme, vale a dire un'ora precisa.

È possibile inoltre impostare contemporaneamente due allarmi, due tempi brevi (timer) oppure un allarme e un tempo breve.

### Utilizzare l'allarme

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

### Impostare l'allarme

Se è stata selezionata l'impostazione Orologio – Visualizzazione – Off, accendere il forno per impostare l'allarme. L'ora per l'allarme viene poi visualizzata a forno spento.

- Selezionare .
- Selezionare Nuovo allarme.
- Impostare l'ora per l'allarme.
- Confermare con OK.

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

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

### All'ora impostata per l'allarme

-  lampeggia accanto all'ora sul display.
- Un segnale acustico suona, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici"),
- Premere  oppure l'allarme in alto a destra sul display.

I segnali acustico e ottico si spengono.

### Modificare l'allarme

- Toccare l'allarme in alto a destra sul display o toccare  e infine l'allarme desiderato.

Appare l'allarme impostato.

- Impostare l'ora modificata per l'allarme.
- Confermare con OK.

L'allarme modificato viene salvato e compare a display.

### Cancellare l'allarme

- Toccare l'allarme in alto a destra sul display o toccare  e infine l'allarme desiderato.

Appare l'allarme impostato.

- Selezionare Resettare.
- Confermare con OK.

L'allarme viene cancellato.

## Usare il 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 di un procedimento di cottura (p.es. per ricordarsi di aggiungere alle pietanze le spezie trascorso un lasso di tempo).

È possibile impostare una durata massima di 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

**Suggerimento:** con la modalità Cottura con vapore  sfruttare il timer come "sveglia" per attivare le immissioni di vapore manuali al momento desiderato.

## Impostare il timer

Se è stata selezionata l'impostazione Orologio – Visualizzazione – Off accendere il forno per impostare il timer. Il tempo che scorre viene visualizzato a forno spento.

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

- Selezionare .
- selezionare Nuovo timer.
- Impostare il timer.
- Confermare con OK.

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

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

## Allarme + Timer

---

### Al termine del tempo impostato sul timer

- lampeggia .
- Il tempo viene contato.
- suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").
- Selezionare  oppure il timer in alto a destra sul display.

I segnali acustico e ottico si spengono.

### Modificare il tempo impostato sul timer

- Toccare il timer in alto a destra sul display o toccare  e premere infine sul timer (tempo breve) desiderato.

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Impostare il nuovo tempo breve.

- Confermare con *OK*.

Il tempo del timer modificato viene salvato e scorre in secondi.

### Cancellare il tempo impostato sul timer

- Toccare il timer in alto a destra sul display o toccare  e premere infine sul timer (tempo breve) desiderato.

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Selezionare *Resettare*.

- Confermare con *OK*.

L'impostazione del timer viene cancellata.

## Elenco modalità

Sono disponibili diverse modalità per la preparazione di diverse pietanze.

Modalità	Temperatura consigliata	Area temperatura
<b>Thermovent plus</b>  Cuocere e arrostitire: è possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Calore superiore/inferiore  poiché il calore viene subito distribuito nel vano cottura.	160 °C	30–250 °C
<b>Cottura con vapore</b>  Per cuocere e arrostitire con apporto di umidità.	160 °C	130–250 °C
<b>Cottura intensa</b>  Per preparare torte con impasto umido. La funzione non è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto e per arrostitire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.	170 °C	50–250 °C
<b>Arrostitire</b>  Per arrostitire. Durante la fase di arrostitura iniziale il forno viene portato alla temperatura di ca. 230 °C. Quando viene raggiunto questo valore, l'apparecchio riduce automaticamente la temperatura a quella impostata (continuazione cottura).	160 °C	100–230 °C
<b>Calore superiore/inferiore</b>  Per preparare ricette tradizionali, soufflé e cottura di alimenti a temperature basse. Per ricette descritte in libri di cucina più vecchi impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.	180 °C	30–280 °C

## Elenco modalità

Modalità	Temperatura consigliata	Area temperatura
<b>Calore superiore</b>  Selezionare questa modalità alla fine della durata cottura per dorare la parte superiore della pietanza.	190 °C	100–250 °C
<b>Calore inferiore</b>  Questa funzione può essere utilizzata alla fine della cottura per dorare il fondo della pietanza.	190 °C	100–280 °C
<b>Grill grande</b>  Per cuocere al grill carni piatte e per gratinare sformati. La resistenza del Calore superiore/grill diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.	240 °C	200–300 °C
<b>Grill piccolo</b>  Per grigliare pietanze piane (p.es. bistecche) in piccole quantità e per dorarle in piccole forme. Solo l'area interna della resistenza è accesa e diventa incandescente per generare la necessaria irradiazione di raggi a infrarossi.	240 °C	200–300 °C
<b>Grill ventilato</b>  Per grigliare pietanze con diametro più grande (p.es. pollame). È possibile grigliare a temperature più basse rispetto a Grill  poiché il calore viene distribuito subito nel vano cottura.	200 °C	100–260 °C
<b>Cottura delicata</b>  Per piccole quantità ad es. pizza surgelata, panini precotti, biscotti fatti con gli stampini, ma anche carni e arrostiti. Si risparmia fino al 30 % di energia rispetto alle normali modalità, se lo sportello rimane chiuso durante il procedimento di cottura.	190 °C	100–250 °C

## Procedimenti di cottura

- Estrarre dal vano forno tutti gli accessori che non servono per un procedimento di cottura.
- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Se possibile, non aprire lo sportello durante un 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.
- Utilizzare preferibilmente stampi opachi e scuri e recipienti di cottura fatti in materiali che non riflettano la luce (acciaio smaltato, vetro termoresistente, ghisa di alluminio smaltata). I materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che di conseguenza raggiunge peggio la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola di alluminio che riflette il calore.
- Fare particolare attenzione ai tempi, onde evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti.
- Se possibile, impostare un tempo di cottura oppure utilizzare la sonda termometrica.  
Se disponibili, utilizzare i programmi automatici.
- Per molte pietanze è possibile utilizzare la modalità di cottura Thermovent plus . In questo modo è possibile cucinare a temperature più basse rispetto a Calore superiore/inferiore , dal momento che il calore viene distribuito subito nel vano cottura. Inoltre è possibile cucinare contemporaneamente su più ripiani.
- Cottura delicata  è una modalità innovativa per utilizzare in modo ottimale il calore residuo. Si risparmia fino al 30 % di energia rispetto alle normali modalità, se lo sportello rimane chiuso durante il procedimento di cottura.
- Per le pietanze alla griglia utilizzare preferibilmente la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità di cottura con il grill ed è impostata la massima temperatura.
- Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle le une vicino alle altre o su livelli diversi.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente le une subito dopo le altre, così da sfruttare il calore presente.

# Consigli per risparmiare energia

---

## Sfruttamento del calore residuo

- In caso di procedimenti di cottura con temperature superiori ai 140 °C e durate di cottura superiori ai 30 minuti è possibile ridurre la temperatura al minimo ca. 5 minuti prima del termine del procedimento di cottura. Il calore residuo disponibile è sufficiente per terminare di cuocere la pietanza. Non spegnere per nessun motivo il forno (v. cap. "Indicazioni per la sicurezza e avvertenze").
- Se per un procedimento di cottura si è impostata una durata, il riscaldamento del vano forno si spegne automaticamente poco prima del termine del procedimento di cottura e a display compare Fase risparmio energetico. Il calore residuo presente è sufficiente per terminare il procedimento di cottura.
- Se si monitora un procedimento di cottura con la sonda termometrica Miele, il riscaldamento del vano cottura si spegne automaticamente prima del termine del procedimento di cottura. A display compare Fase risparmio energetico. Il calore residuo presente è sufficiente per terminare il procedimento di cottura.
- Se si vuole eseguire la pulizia pirolitica, avviare il procedimento di pulizia preferibilmente subito dopo un procedimento di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo di energia.

## Impostazioni

- Spegnere l'orologio, per ridurre il consumo di energia elettrica (v. cap. "Impostazioni").
- Impostare l'illuminazione del vano forno di modo che durante un procedimento di cottura si spenga automaticamente dopo 15 secondi. È possibile riaccenderla in qualsiasi con il tasto sensore .

## Modalità a risparmio energetico

- Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico, se non vi è alcun procedimento di cottura in corso e non viene azionato un altro comando. Si può visualizzare l'orologio oppure il display può rimanere scuro (v. cap. "Impostazioni").

## Semplicità d'uso

- Accendere il forno.

Appare il menù principale.

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

Compaiono la modalità e la temperatura proposta.

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

- Modificare la temperatura proposta se necessario.

La temperatura proposta viene registrata entro alcuni secondi. Se necessario, selezionare *Modifica* per ritornare all'impostazione della temperatura (v. capitolo "Comandi ampliati - Modificare la temperatura").

- Confermare con *OK*.

Compaiono temperatura impostata e temperatura reale.

È possibile seguire l'aumento della temperatura. Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

Al termine della cottura:

- Estrarre le pietanze dal vano.
- Spegnerne il forno.

## Ventola di raffreddamento

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.

Il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento si spegne in automatico dopo un determinato lasso di tempo (v. cap. "Impostazioni - Funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento").

## Utilizzo ampliato

---

La pietanza è stata infornata, la modalità è stata selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

Selezionando  Visualizzare altre impostazioni è possibile impostare durate di cottura ed effettuare altre impostazioni per la funzione di cottura.

- Selezionare  Modifica.
- Selezionare  Visualizzare altre impostazioni.

Appaiono le seguenti voci del menù:

- Durata cott.
- Temperatura interna (appare solo se si utilizza la sonda termometrica. Non è possibile impostare una durata di cottura)
- Fine alle
- Avvio alle (appare solo se è stato impostato Durata cott. oppure Fine alle)
- Riscaldamento rapido (compare solo con le modalità Thermovent plus , Arrostire , Calore superiore/inferiore e Cottura con vapore  se si imposta una temperatura superiore a 100 °C.)
- Crisp function (riduzione dell'umidità per superfici croccante o torte con ripieno umido)
- Modificare tipo di riscaldamento (compare solo con la modalità Cottura con vapore ). È possibile combinare le immissioni di vapore con un'altra modalità di cottura.)
- Modificare modalità (è possibile modificare la modalità nel corso del procedimento di cottura.)

## Modificare la temperatura

Quando si seleziona una modalità, appare la rispettiva temperatura proposta e l'area temperatura possibile (v. cap. "Elenco delle modalità").

- Se la temperatura proposta corrisponde a quella richiesta dalla ricetta confermare con *OK*.
- Se la temperatura proposta non corrisponde alla temperatura della ricetta è possibile modificarla per il procedimento in corso.

La temperatura proposta può essere impostata in modo permanente anche secondo le abitudini individuali (v. capitolo "Impostazioni - Temperature proposte").

Esempio: sono stati impostati Thermovent plus  e 170 °C ed è possibile seguire la modifica della temperatura.

Si desidera ridurre la temperatura dovuta a 155 °C.

- Selezionare Modifica.
- Modificare la temperatura.
- Confermare con *OK*.

La temperatura dovuta modificata viene salvata. Vengono visualizzate le temperature dovuta e reale.

## Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido serve per ridurre la fase di riscaldamento.

Con le modalità Thermovent plus , Arrostitore , Calore superiore/inferiore  e Cottura con vapore  la funzione Riscaldamento rapido è attivata automaticamente se si imposta una temperatura superiore a 100 °C.

Pizza e impasti delicati (p.es. pan di Spagna, pasticcini) si dorano troppo velocemente dall'alto con la funzione Riscaldamento rapido. Quando si preparano queste pietanze disattivare la funzione Riscaldamento rapido.

È possibile disattivare il Riscaldamento rapido per il rispettivo procedimento di cottura.

# Utilizzo ampliato

---

## Funzione Riscaldamento rapido

– On

Resistenza Calore superiore/grill, resistenza anulare e ventola vengono attivati contemporaneamente affinché il forno raggiunga rapidamente la temperatura desiderata.

– Off

Si attivano solo le resistenze abbinata alla modalità.

Per disattivare la funzione Riscaldamento rapido:

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.
- Selezionare Riscaldamento rapido.

Nel campo Riscaldamento rapido appare Off.

■ Confermare con OK.

La funzione Riscaldamento rapido è disattivata.

Aniché Riscaldamento rapido appare Fase di riscaldamento.

## Preriscaldare il forno

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

La maggior parte delle pietanze può essere disposta nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.

Preriscaldare il forno nei seguenti casi:

### Thermovent plus

- Impasti di pane scuri
- Roastbeef e filetto

### Calore superiore/inferiore

- Cuocere torte e dolci che necessitano di una durata di cottura breve (max ca. 30 minuti)
- Impasti delicati (p.es. biscuit)
- Impasti di pane scuri
- Roastbeef e filetto
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.
- Durante la fase di preriscaldamento si consiglia di disattivare la funzione "Riscaldamento rapido" per la preparazione di pizze e impasti delicati come pan di Spagna o pasticcini.
- Attendere la fase di riscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura selezionata suona un segnale acustico se è attivo (v. capitolo "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.

### Utilizzare Crisp function (riduzione dell'umidità)

La funzione è indicata per pietanze umide che dovranno avere una superficie croccante, come p.es. patatine surgelate o crocchette e arrosto con la cotica.

La funzione è indicata anche per torte con farcitura umida come torte alle prugne o alle mele.

La pietanza è stata infornata, la modalità è stata selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

"Crisp function" deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura. L'effetto ideale si ottiene se la si attiva all'inizio del procedimento.

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.
- Selezionare Crisp function.

Nel campo Crisp function appare On.

- Confermare con OK.

È attiva la riduzione di umidità.

### Modificare la modalità

È possibile modificare la modalità nel corso del procedimento di cottura.

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.
- Selezionare Cambiare modalità di funzionamento.
- Selezionare la modalità desiderata.

A display compaiono la modalità modificata e la relativa temperatura proposta.

- Modificare la temperatura, se necessario.
- Confermare con OK.

La modalità è stata modificata.

I tempi immessi rimangono memorizzati.

## Utilizzo ampliato

---

### Impostare durate di cottura

La pietanza è stata infornata, la modalità è stata selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

Con l'immissione di *Durata cott.*, *Fine alle* o *Avvio alle* è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente i procedimenti di cottura.

– *Durata cott.*

Immettere la durata necessaria per la cottura della pietanza. Al termine di questa durata il riscaldamento del vano cottura si disattiva automaticamente. La durata massima di cottura che può essere immessa è di 12:00 ore.

Se si usa la sonda termometrica non si può impostare una durata di cottura. La durata dipende dal raggiungimento della temperatura interna.

– *Fine alle*

Stabilire il momento in cui un procedimento di cottura deve terminare. Il riscaldamento del vano cottura si spegne automaticamente in quel momento.

*Fine alle* non si può impostare se si utilizza la sonda termometrica. In questo caso la fine del procedimento di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura interna.

– *Avvio alle*

Stabilire il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Il riscaldamento del vano cottura si accende automaticamente in quel momento.

*Avvio alle* può essere utilizzato solo se combinato a *Durata cott.* *Fine alle* eccetto che se si utilizza la sonda termometrica.

### Spegnere un processo di cottura in automatico

Esempio: sono le ore 11:45. La pietanza si cuoce in 30 minuti e deve quindi essere pronta alle 12:15.

È possibile selezionare **Durata cott. e impostare 0:30 h** o selezionare **Fine alle e impostare 12:15 h**.

Al termine di questo tempo oppure a quell'ora precisa il procedimento di cottura termina.

#### Impostare la "Durata cottura".

- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Visualizzare altre impostazioni**.
- Impostare la durata.
- Confermare con **OK**.

#### Impostare "Fine alle"

- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Visualizzare altre impostazioni**.
- Nel campo **Fine alle** impostare l'ora alla quale la pietanza deve essere pronta.
- Confermare con **OK**.

### Avviare e spegnere un processo di cottura in automatico

Si consiglia di avviare e terminare automaticamente la cottura solo per arrostire. Per pane e dolci non differire l'avvio troppo a lungo. La pasta si prosciugherebbe e il lievito perderebbe in parte la sua efficacia.

Affinché un procedimento di cottura inizi e finisca automaticamente, sono disponibili diverse possibilità di immissione del tempo:

- **Durata cott. e Fine alle**
- **Durata cott. e Avvio alle**
- **Fine alle e Avvio alle**

Esempio: sono le ore 11:30. La pietanza si cuoce in 30 minuti e deve quindi essere pronta alle 12:30.

- Selezionare **Modifica**.
- Selezionare **Visualizzare altre impostazioni**.
- Nel campo **Durata cott.** impostare **0:30**.
- Nel campo **Fine alle** impostare **12:30**.
- Confermare con **OK**.

**Avvio alle** viene calcolato automaticamente. A display appare **Avvio alle 12:00**.

A questo punto il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

# Utilizzo ampliato

---

## **Svolgimento di un procedimento di cottura che inizia e finisce automaticamente**

**Fino al momento dell'avvio** a display appaiono la modalità, la temperatura selezionata, *Avvio alle* e l'ora di avvio.

**Dopo l'avvio** è possibile seguire la fase di riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Al raggiungimento della temperatura suona un segnale acustico se attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

**Al termine della fase di riscaldamento** compare il tempo di cottura rimanente (durata residua).

A display viene visualizzato lo scorrere della durata. L'ultimo minuto scorre in secondi.

**Al termine del procedimento** suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

Il riscaldamento del vano cottura e l'illuminazione si spengono. Compare *Procedimento terminato*.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura con *Modifica*.

**Nel corso della fase di riscaldamento** la ventola di raffreddamento rimane accesa.

## **Modificare le durate di cottura impostate**

- Selezionare *Modifica*.

Compaiono tutte le voci del menù che sono state modificate.

- Modificare la durata desiderata.
- Confermare con *OK*.

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate tutte le impostazioni.

## **Interrompere il procedimento di cottura**

- Toccare due volte ↶.

Sul display appare *Interrompere il procedimento?*.

- Selezionare *Sì*.

Il riscaldamento del vano cottura e l'illuminazione si spengono. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Il forno è dotato di un sistema di evaporazione per l'apporto di umidità nei procedimenti di cottura. Per cuocere pane e dolci, arrostitire e cuocere con la modalità Cottura con vapore  l'afflusso di vapore e la guida aria ottimizzati garantiscono un risultato di cottura e doratura uniforme.

Dopo aver selezionato la modalità Cottura con vapore  immettere la temperatura e stabilire il numero delle immissioni di vapore.

Si può scegliere tra:

- Immissione aut. di vapore  
Preparare la quantità di acqua per un'immissione di vapore. Il forno immette il vapore in automatico al termine della fase di riscaldamento.
- 1 immissione di vapore  
2 immissioni di vapore  
3 immissioni di vapore  
In base al numero di immissioni di vapore preparare la giusta quantità di acqua. Attivare poi le immissioni di vapore.

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

Altri liquidi diversi dall'acqua possono danneggiare il forno.

Utilizzare esclusivamente acqua per procedimenti di cottura con apporto di umidità.

Nel corso del procedimento di cottura l'acqua viene immessa nel vano cottura sotto forma di vapore. Le fessure attraverso cui il vapore viene introdotto si trovano nell'angolo posteriore sinistro del cielo del vano cottura.

## Cottura con vapore

Un'immissione di vapore dura ca. 5-8 minuti. Il numero e il momento delle immissioni di vapore variano a seconda della pietanza:

- l'**impasto al lievito** lievita meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura.
- Con l'aggiunta di vapore nella fase iniziale di cottura sia il **pane che i panini** lievitano meglio. La crosta diventa inoltre più lucida se si immette del vapore al termine del procedimento di cottura.
- Nei procedimenti di cottura di **carne grassa** l'aggiunta di vapore all'inizio favorisce lo scioglimento e l'eliminazione del grasso.

La funzione non è invece indicata per la cottura di impasti molto umidi come quelli di meringhe e bignè. Nel caso di cottura di dolci deve aver luogo un processo di asciugatura.

**Suggerimento:** utilizzare il libro di ricette "Cuocere – Arrostire – Cottura con vapore" come riferimento.

## Svolgimento di un procedimento di cottura con la modalità "Cottura con vapore"

È normale che nel corso di un'immissione di vapore sulla lastra interna dello sportello si depositi dell'umidità che evapora durante la fase di cottura.

- Preparare la pietanza e infornarla.
- Selezionare Modalità .
- Selezionare la modalità Cottura con vapore .

Compare la temperatura consigliata (160 °C).

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

### Impostare la temperatura

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

### Impostare il numero delle immissioni di vapore

- Se si desidera che il forno attivi un'immissione di vapore automaticamente al termine della fase di riscaldamento, selezionare Immissione aut. di vapore.
- Per attivare una o più immissioni di vapore in determinati momenti, selezionare 1 immissione di vapore, 2 immissioni di vapore o 3 immissioni di vapore.

### Momenti stabiliti delle immissioni di vapore

Questa selezione appare solo se sono state impostate 1, 2 o 3 immissioni di vapore.

**Suggerimento:** Se sono state impostate più di un'immissione di vapore, la 2° immissione deve essere attivata almeno 10 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura.

### Immissioni di vapore manuali

Se si desidera preparare pietanze come p.es. pane o panini nel vano cottura preriscaldato, attivare le immissioni di vapore manualmente. Attivare la prima immissione di vapore subito dopo aver introdotto la pietenza in forno.

- Se si desidera attivare le immissioni di vapore manualmente, selezionare *Manuale*. Impostare il timer  per segnalare l'orario in cui effettuare le immissioni.

### Immissioni di vapore a tempo

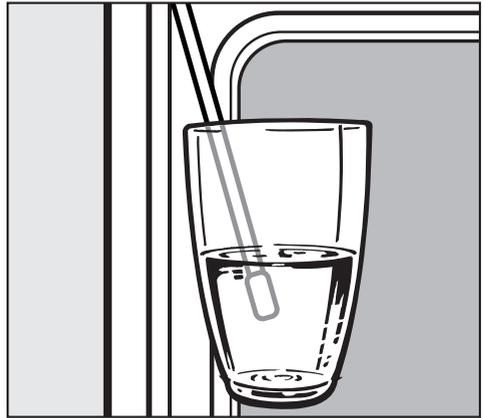
- Se si desidera impostare il momento per la rispettiva immissione di vapore, selezionare *A tempo*.
- Impostare il momento desiderato per ogni immissioni di vapore. Il forno attiva l'immissione di vapore in base all'ora impostata. Lo scorrere del tempo parte dopo l'avvio del procedimento di cottura.

- Confermare con *OK*.

Appare la richiesta di aspirazione.

### Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare verso di sé il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



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

Si avvia il procedimento di aspirazione.

La quantità di liquido aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

È possibile interrompere un procedimento di aspirazione in ogni momento selezionando *Stop* o *Avvio* e proseguirlo.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione.
- Confermare con *OK* l'indicazione che segnala che il procedimento di aspirazione è terminato.

## Cottura con vapore

- Chiudere lo sportello.

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

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento. Compaiono la temperatura impostata e la temperatura reale.

È possibile seguire l'aumento della temperatura. Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi cap. "Impostazioni – Volume -Segnali acustici").

Se si seleziona A tempo, al termine della fase di riscaldamento appare l'ora, alla quale viene attivata la successiva immissione di vapore. È possibile spostare questo orario prima che si attivi tramite la voce menù Modifica.

### Modificare tipo di riscaldamento

La modalità Cottura con vapore  è di serie una combinazione di Thermovent plus e apporto di umidità.

È possibile combinare l'apporto di umidità con un altro tipo di riscaldamento:

- Calore superiore/inferiore
- Cottura intensa
- Arrostire

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Visualizzare altre impostazioni.
- Selezionare Modificare tipo di riscaldamento.
- Selezionare la modalità desiderata.
- Confermare con OK.

Il procedimento di cottura viene proseguito con il tipo di riscaldamento modificato.

## Attivare le immissioni di vapore

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

Durante le immissioni di vapore non aprire lo sportello. Inoltre il vapore acqueo che si deposita sul pannello comandi può prolungare la reazione dei tasti sensore.

## Immissione di vapore automatica

A display appare Immiss. automatica vapore.

Dopo la fase di riscaldamento l'immissione di vapore viene avviata automaticamente.

L'acqua evapora nel vano cottura e a display appare Immiss. vapore autom. attiva.

Dopo l'immissione di vapore, a display appare Immiss. vapore terminata.

- Portare a termine la cottura della pietanza.

## 1, 2 o 3 immissioni di vapore

### Immissioni di vapore manuali

Se si seleziona Manuale, è possibile attivare le immissioni di vapore, non appena compare Avvio Immissione manuale vapore.

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

**Suggerimento:** Per il momento in cui immettere il vapore, attenersi alle indicazioni nel ricettario "Cuocere – Arrostitire – Cottura con vapore". Impostare il timer  per segnalare l'orario in cui effettuare le immissioni.

- Selezionare Avvio Immissione manuale vapore.

Si attiva l'immissione di vapore e a display appare Immiss. vapore manuale attiva.

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore.

Al termine di ogni immissione di vapore appare Immiss. vapore terminata.

- Portare a termine la cottura della pietanza.

### Immissioni di vapore a tempo

L'apparecchio attiva l'immissione di vapore al termine dell'ora impostata.

### Evaporazione acqua residua

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

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

Al successivo utilizzo della modalità Cottura con vapore  o di un programma automatico con apporto di umidità appare Evaporazione acqua residua? con le opzioni Saltare e Sì.

Si consiglia di avviare l'evaporazione dell'acqua residua subito affinché al successivo procedimento di cottura sulla pietanza evaporino esclusivamente acqua pulita.

### Aspirazione dell'evaporazione dell'acqua residua

Nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua l'apparecchio si riscalda e l'acqua rimasta nel vano cottura evapora.

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

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

Nel corso del processo di evaporazione non aprire lo sportello.

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

### Eeguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

Nel corso del processo di evaporazione non aprire lo sportello.

- Selezionare la modalità Cottura con vapore  o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare Evaporazione acqua residua?.

- Selezionare Sì.

Appaiono Far evaporare l'acqua residua e un'indicazione di tempo.

Si avvia il processo di evaporazione dell'acqua residua. È possibile seguire lo scorrere della durata cottura.

La durata visualizzata dipende dalla quantità di acqua che si trova nel sistema di evaporazione. La durata può essere corretta dal sistema nel corso del processo a seconda dell'effettiva quantità di acqua presente.

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

- Toccare .

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con la funzione Cottura con vapore  oppure eseguire un programma automatico con apporto di umidità.

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

### Saltare l'evaporazione di acqua residua

 In determinate circostanze l'ulteriore aspirazione di acqua potrebbe provocare il trabocco del sistema di evaporazione nel vano cottura.

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

- Selezionare la modalità Cottura con vapore  o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare Evaporazione acqua residua?.

- Selezionare Saltare.

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con la funzione Cottura con vapore  oppure eseguire un programma automatico con apporto di umidità.

Alla successiva selezione della modalità Cottura con vapore  o di un programma automatico con apporto di umidità e quando si spegne il forno, all'utente viene nuovamente richiesto di eseguire l'evaporazione dell'acqua residua.

# Programmi automatici

L'apparecchio è predisposto per la preparazione di pietanze diverse mediante numerosi programmi automatici che consentono di ottenere risultati ottimali. Selezionare semplicemente il programma adatto alla pietanza che si desidera preparare e seguire le indicazioni sul display.

## Elenco delle categorie di alimenti

I programmi automatici si visualizzano attraverso Programmi automatici .

- Torte dolci/ salate
- Dolci/Biscotti
- Pane
- Preparati per pane
- Panini
- Pizza e impasti salati
- Carne
- Selvaggina
- Pollame
- Pesce
- Sformati e gratin
- Piatti surgelati
- Dessert

## Uso dei programmi automatici

Ci si trova nel menù principale.

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco per selezionare le categorie di pietanze.

- Selezionare la categoria desiderata.

Compaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

- Selezionare il programma automatico desiderato.

Le singole fasi che precedono l'avvio di un programma automatico vengono evidenziate sul display.

A seconda del programma automatico vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

- stampo o recipiente di cottura
- ripiano
- uso della sonda termometrica
- quantità d'acqua necessaria per i programmi con apporto di umidità
- durata di cottura

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

**Suggerimento:** Nel ricettario "Cuocere, arrostito e Cottura con vapore" è disponibile una ricca scelta di ricette.

### Indicazioni per l'utilizzo

- Per i programmi automatici utilizzare le ricette allegate come orientamento. Con il rispettivo programma automatico possono essere preparate anche ricette simili con quantità differenti.
- Al termine della cottura lasciare che il vano cottura si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.
- Per alcuni programmi automatici è necessario aggiungere liquido durante la cottura. Sul display viene visualizzata la rispettiva indicazione del tempo (ad es. aggiungere liquido alle...).
- 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.
- L'indicazione relativa alla durata di un programma automatico è approssimativa. A seconda dello svolgimento della cottura, la durata può aumentare o diminuire. Soprattutto se si usa la sonda termometrica la durata dipende dal raggiungimento della temperatura interna. Modifiche della durata possono subentrare anche a causa della temperatura iniziale della carne.

# Programmi automatici

---

## Ricerca

(a seconda della lingua) Sotto Programmi automatici è possibile ricercare il nome delle categorie di alimenti e i programmi automatici.

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

Ci si trova nel menù principale.

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco per selezionare le categorie di pietanze.

- Selezionare Ricerca.
- Con la tastiera immettere il testo da ricercare, p.es. "Pane".

Nell'area inferiore destra del display compare il numero dei risultati.

Se non si trova alcun risultato oppure se ne trovano oltre 40, il campo Risultati: è disattivato e occorre modificare il termine di ricerca.

- Selezionare Risultati: .

Compaiono le categorie di alimenti e i programmi automatici trovati.

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

Il programma automatico si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

È possibile creare e salvare max. 20 programmi personalizzati.

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

Richiamandolo e riavviandolo, il programma si svolge automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi personalizzati:

- Dopo lo svolgimento salvare un programma automatico come programma personalizzato.
- Dopo lo svolgimento salvare un processo di cottura con la durata impostata.

Infine immettere un nome programma.

### Creare programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .

- Selezionare Creare programma.

Adesso è possibile stabilire le impostazioni per la 1° fase di cottura.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display:

- selezionare le impostazioni desiderate.

A seconda della modalità selezionata, tramite Visualizzare altre impostazioni è possibile attivare le funzioni Riscaldamento rapido e Crisp function.

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

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

- Se sono necessarie ulteriori fasi di cottura, selezionare Aggiungere e procedere come per la 1° fase di cottura.
- Non appena sono state stabilite tutte le fasi di cottura, selezionare Terminare.

Infine stabilire il ripiano/i ripiani per la pietanza:

- Selezionare il ripiano/i ripiani desiderato/i.
- Confermare con OK.

A display compare un riepilogo delle impostazioni effettuate.

## Programmi personalizzati

---

- Controllare le impostazioni e confermare con *OK* oppure selezionare *Modifica*, per correggere le impostazioni.
- Selezionare *Salvare*.
- Immettere il nome del programma con la tastiera.

Con il tasto **]** è possibile aggiungere una riga per nomi programma più lunghi.

- Quando è stato immesso il nome del programma, selezionare *Salvare*.

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

- Confermare con *OK*.

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

La voce *Modificare fasi di cottura* è descritta al capitolo "Modificare programmi personalizzati".

### Avviare i programmi personalizzati

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare *Programmi personalizzati* .

Sul display vengono visualizzati i nomi dei programmi.

- Scegliere il programma desiderato.

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

- *Avvio immediato*  
Il programma si avvia subito. Il riscaldamento del vano cottura si accende subito.
- *Avvio posticipato*  
Appare solo se si utilizza la sonda termometrica. Stabilire il momento in cui il programma deve avviarsi. Il riscaldamento si accende quindi in automatico.
- *Fine alle*  
Stabilire il momento in cui un procedimento di cottura deve terminare. Il riscaldamento del vano cottura si spegne automaticamente in quel momento.
- *Avvio alle*  
Stabilire il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Il riscaldamento del vano cottura si attiva automaticamente in quel momento.
- *Visualizzare fasi di cottura*  
A display compare il riepilogo delle impostazioni effettuate. È possibile correggere le impostazioni tramite *Modifica* (v. cap. "Modificare programmi personalizzati").
- Selezionare la voce di menù desiderata.
- Confermare l'indicazione relativa al ripiano su cui introdurre la pietanza con il tasto *OK*.

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

## Modificare i programmi personalizzati

### Modificare le fasi di cottura

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

- Selezionare Programmi personalizzati .

Sul display vengono visualizzati i nomi dei programmi.

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Modificare programma.
- Scegliere il programma desiderato.
- Selezionare Modificare fasi di cottura.

È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura oppure aggiungere altre fasi di cottura.

- Modificare il programma in base alle proprie esigenze (v. capitolo "Programmi personalizzati - Creare programmi personalizzati").
- Controllare le impostazioni e confermare con *OK*.
- Selezionare Salvare.

Le fasi di cottura modificate nel programma vengono salvate.

### Modificare il nome

- Selezionare Programmi personalizzati .

Sul display vengono visualizzati i nomi dei programmi.

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Modificare programma.
- Scegliere il programma desiderato.
- Selezionare Modificare il nome.
- Modificare il nome se necessario (v. capitolo "Creare programmi personalizzati") e selezionare Salvare.

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

- Confermare con *OK*.

Il nome modificato del programma viene salvato.

# Programmi personalizzati

---

## Cancellare programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .

Sul display vengono visualizzati i nomi dei programmi.

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Cancellare programma.
- Scegliere il programma desiderato.
- Confermare con *OK*.

Il programma viene cancellato.

È possibile inoltre cancellare contemporaneamente tutti i programmi personalizzati (v. capitolo "Impostazioni - Impostazioni di serie - Programmi personalizzati").

Una cottura ponderata giova alla salute.

A cottura ultimata, torte, pizze, patatine fritte dovrebbero risultare color giallo oro e non marrone scuro.

## Modalità

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Thermovent plus , Cottura intensa , Cottura con vapore  o Calore superiore/inferiore .

## Stampo per dolci

La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione.

- Thermovent plus , Cottura intensa , Cottura con vapore : teglia, teglia universale, stampi in materiale adatto all'utilizzo nel forno.
- Calore superiore e inferiore : stampi opachi e scuri. Evitare di usare stampi in materiale chiaro poiché la doratura potrebbe divenire irregolare o leggera e in determinate circostanze si rischia addirittura che la pietanza non si cuocia.
- Disporre gli stampi sempre sulla griglia. Stampi a cassetta o allungati preferibilmente in posizione obliqua sulla griglia per favorire la distribuzione del calore e ottenere risultati di cottura uniformi.
- Cuocere torte alla frutta e alte sulla teglia universale.

## Carta da forno, ungere

Gli accessori Miele come p.es. la teglia universale sono rivestiti in PerfectClean (v. cap. "Dotazione").

In generale le superfici rivestite in PerfectClean non devono essere unte o rivestite con carta da forno.

La carta da forno è indicata per:

- impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio; questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean,
- pan di Spagna, meringhe, amaretti e similari: questi impasti si incollano per l'elevata percentuale di albumina in essi contenuta,
- usare la griglia per i prodotti surgelati.

# Cuocere

---

## Indicazioni sulle tabelle per cuocere al forno

Nella tabelle le indicazioni relative alla modalità consigliata sono indicate in grassetto.

I tempi indicati valgono per il forno non preriscaldato. Se il forno è preriscaldato i tempi si riducono di ca. 10 minuti.

### 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.

### Durata di cottura

Al termine della durata più breve tra quelle indicate controllare se la pietanza è cotta. Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto. Se allo stuzzicadenti non rimane attaccato impasto umido, la pietanza è cotta.

### Ripiano

Il ripiano su cui infornare la pietanza da cuocere dipende dalla modalità scelta e dal numero di teglie infornate.

#### – **Thermovent plus**

- 1 teglia: ripiano 2
- 2 teglie: ripiani 1+2

Se si utilizzano teglie universali o standard per cuocere contemporaneamente su più ripiani, posizionare la teglia universale sotto la teglia standard.

#### – **Cottura con vapore**

- 1 teglia: ripiano 1

#### – **Cottura intensa**

- 1 teglia: ripiano 1 o 2

#### – **Calore superiore/inferiore**

- 1 teglia: ripiano 1 o 2

## Tabelle per cuocere

### Impasto soffice

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 <sup>3</sup> 1	 [min]
Muffin (1 teglia)		<b>140-150</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>30-50</b>
	 <sup>1)</sup>	150-160 <sup>2)</sup>	1	35-45
Small cake (1 teglia) *	 <sup>1)</sup>	<b>150</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>25-35</b>
	 <sup>1)</sup>	<b>160</b> <sup>2) 3)</sup>	<b>2</b>	<b>25-35</b>
Small cake (2 teglie) *	 <sup>1)</sup>	<b>140</b> <sup>2)</sup>	<b>1+2</b>	<b>35-45</b>
Pasticcini/biscottini (1 teglia)		<b>140-150</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>25-35</b>
	 <sup>1)</sup>	150-160 <sup>3)</sup>	2	15-20
Pasticcini/biscottini (2 teglie)	 <sup>1)</sup>	<b>140-150</b> <sup>2) 4)</sup>	<b>1+2</b>	<b>30-40</b> <sup>5)</sup>
Torta Margherita		150-160 <sup>2)</sup>	2	60-70
	 <sup>1)</sup>	<b>150-160</b> <sup>3) 4)</sup>	<b>2</b>	<b>60-70</b>
Ciambellone		<b>150-160</b>	<b>1</b>	<b>50-60</b>
		170-180	1	60-80

 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura / <sup>3</sup> Ripiano /  Durata di cottura

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

- 1) Spegnere il catalizzatore, prima di avviare il procedimento di cottura. Selezionare Impostazioni – Catalizzatore – Off.
- 2) Durante la fase di riscaldamento selezionare Visualizzare altre impostazioni – Riscaldamento rapido – Off.
- 3) Preriscaldare il vano cottura.
- 4) Impostare la modalità e la temperatura e selezionare inoltre Visualizzare altre impostazioni – Crisp function – On.
- 5) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

# Cuocere

## Impasto soffice

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 <sup>3</sup> 1	 [min]
Torta con impasto liquido (teglia)	 <sup>1)</sup>	<b>150-160</b> <sup>2) 3)</sup>	<b>2</b>	<b>25-35</b>
	 <sup>1)</sup>	150-160 <sup>3)</sup>	1	30-40
Torta marmorizzata, alle noci (stampo)	 <sup>1)</sup>	<b>150-160</b>	<b>1</b>	<b>55-65</b>
	 <sup>1)</sup>	150-160	1	55-65
Torta alla frutta meringata o con composto liquido (teglia)	 <sup>1)</sup>	150-160 <sup>2)</sup>	2	40-50
	 <sup>1)</sup>	<b>170-180</b>	<b>1</b>	<b>40-50</b>
Torta di frutta (teglia)	 <sup>1)</sup>	<b>150-160</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>30-40</b>
	 <sup>1)</sup>	160-170 <sup>3)</sup>	1	30-45
Torta alla frutta (stampo)		150-160	2	55-65
	 <sup>1)</sup>	<b>170-180</b> <sup>3) 4)</sup>	<b>1</b>	<b>40-50</b>
Base per torta	 <sup>1)</sup>	<b>150-160</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>25-30</b>
	 <sup>1)</sup>	170-180 <sup>3)</sup>	1	20-30

 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura / <sup>3</sup> Ripiano /  Durata di cottura

- 1) Spegner il catalizzatore, prima di avviare il procedimento di cottura. Selezionare Impostazioni – Catalizzatore – Off.
- 2) Durante la fase di riscaldamento selezionare Visualizzare altre impostazioni – Riscaldamento rapido – Off.
- 3) Preriscaldare il vano cottura.
- 4) Impostare la modalità e la temperatura e selezionare inoltre Visualizzare altre impostazioni – Crisp function – On.

## Impasto lavorato

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Pasticcini (1 teglia)	 <sup>1)</sup>	<b>140-150</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>20-30</b>
		<b>160-170</b> <sup>2) 3)</sup>	<b>3</b>	<b>15-25</b>
Pasticcini (2 teglie)	 <sup>1)</sup>	<b>140-150</b> <sup>2)</sup>	<b>1+2</b>	<b>20-30</b> <sup>4)</sup>
Biscotti di pasta frolla (1 teglia) *		<b>140</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>30-40</b>
		<b>160</b> <sup>2) 3)</sup>	<b>2</b>	<b>17-25</b>
Biscotti di pasta frolla (2 teglie) *		<b>140</b> <sup>2)</sup>	<b>1+2</b>	<b>35-45</b> <sup>4)</sup>
Base per torta		<b>150-160</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>35-45</b>
	 <sup>1)</sup>	<b>160-170</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>25-35</b>
Torta sbrisolona		<b>150-160</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>50-60</b>
	 <sup>1)</sup>	<b>170-180</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>45-55</b>
Torta alla ricotta		<b>150-160</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>75-90</b>
	 <sup>1)</sup>	<b>160-170</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>85-95</b>
		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>75-90</b>

 Modalità/  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa  
 Temperatura / <sup>3</sup> Ripiano /  Durata di cottura

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

- 1) Spegner il catalizzatore, prima di avviare il procedimento di cottura. Selezionare Impostazioni – Catalizzatore – Off.
- 2) Durante la fase di riscaldamento selezionare Visualizzare altre impostazioni – Riscaldamento rapido – Off.
- 3) Preriscaldare il vano cottura.
- 4) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

# Cuocere

## Impasto lavorato

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Torta di mele (apple pie) (stampo Ø 20 cm) *		<b>160</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>90-100</b>
		<b>180</b> <sup>2)</sup>	<b>1</b>	<b>85-95</b>
Torta di mele, ricoperta		160-170 <sup>2)</sup>	2	50-70
	 <sup>1)</sup>	<b>170-180</b> <sup>2) 3) 4)</sup>	<b>2</b>	<b>60-70</b>
		160-170	2	50-70
Torta alla frutta con glassa (stampo)		150-160	2	50-70
		170-180	2	50-70
		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>50-60</b>
Crostata con farcia all'uovo (teglia)	 <sup>1)</sup>	<b>220-230</b> <sup>3) 4)</sup>	<b>1</b>	<b>30-50</b>
	 <sup>1)</sup>	<b>180-190</b> <sup>3)</sup>	<b>1</b>	<b>30-50</b>

 Modalità/  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa

 Temperatura / <sup>3</sup> Ripiano /  Durata di cottura

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

- 1) Spegner il catalizzatore, prima di avviare il procedimento di cottura. Selezionare Impostazioni – Catalizzatore – Off.
- 2) Durante la fase di riscaldamento selezionare Visualizzare altre impostazioni – Riscaldamento rapido – Off.
- 3) Preriscaldare il vano cottura.
- 4) Impostare la modalità e la temperatura e selezionare inoltre Visualizzare altre impostazioni – Crisp function – On.

## Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Gugelhupf	 <sup>1)</sup>	<b>150-160</b> <sup>2)</sup>	<b>1</b>	<b>45-55</b>
	 <sup>1)</sup>	160-170 <sup>2)</sup>	1	50-60
Stolle (dolce tipico tedesco)		<b>150-160</b>	<b>1</b>	<b>45-65</b>
	 <sup>1)</sup>	160-170	1	45-60
Torta sbrisolona		150-160	2	35-45
	 <sup>1)</sup>	<b>160-170</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>35-45</b>
Torta di frutta (teglia)	 <sup>1)</sup>	160-170 <sup>2) 3)</sup>	2	40-50
	 <sup>1)</sup>	<b>170-180</b> <sup>2) 3)</sup>	<b>2</b>	<b>40-50</b>
Saccottini con frutta (1 teglia)		150-160	2	25-30
	 <sup>1)</sup>	<b>160-170</b>	<b>2</b>	<b>25-30</b>
Saccottini con frutta (2° teglie)		150-160	1+2	25-30 <sup>4)</sup>

 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura / <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano /  Durata di cottura

- 1) Spegnere il catalizzatore, prima di avviare il procedimento di cottura. Selezionare Impostazioni – Catalizzatore – Off.
- 2) Durante la fase di riscaldamento selezionare Visualizzare altre impostazioni – Riscaldamento rapido – Off.
- 3) Impostare la modalità e la temperatura e selezionare inoltre Visualizzare altre impostazioni – Crisp function – On.
- 4) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

# Cuocere

## Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Pane bianco		180-190	1	35-45
		<b>190-200</b>	<b>1</b>	<b>30-40</b>
Pane integrale		180-190	1	55-65
		<b>200-210</b> <sup>2)</sup>	<b>1</b>	<b>45-55</b>
Pizza (teglia)		170-180	2	30-40
	 <sup>1)</sup>	<b>190-200</b> <sup>2) 3)</sup>	<b>1</b> <sup>4)</sup>	<b>30-40</b>
		<b>170-180</b>	<b>1</b> <sup>4)</sup>	<b>30-40</b>
Tortino alle cipolle		170-180	2	30-40
	 <sup>1)</sup>	<b>180-190</b> <sup>2) 3)</sup>	<b>1</b>	<b>25-35</b>
		<b>170-180</b>	<b>1</b>	<b>30-40</b>
Lievitazione impasto		35	<sup>5)</sup>	15-30
		<b>35</b>	<sup>5)</sup>	<b>15-30</b>

 Modalità/  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa  
 Temperatura / <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano /  Durata di cottura

- 1) Spegnere il catalizzatore, prima di avviare il procedimento di cottura. Selezionare Impostazioni – Catalizzatore – Off.
- 2) Preriscaldare il vano cottura.
- 3) Impostare la modalità e la temperatura e selezionare inoltre Visualizzare altre impostazioni – Crisp function – On.
- 4) Per la pasta lievitata. Per gli impasti con olio e ricotta usare il ripiano 2.
- 5) È possibile posizionare il recipiente direttamente sul fondo del vano cottura. A seconda della grandezza del recipiente, si possono anche rimuovere le griglie di supporto. Mettere anche la griglia sul fondo del vano cottura se si utilizza la modalità di cottura Calore superiore/inferiore .

## Impasto per pan di Spagna

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Base per torta (2 uova)	 <sup>1)</sup>	160–170 <sup>2)</sup>	1	20–30
	 <sup>1)</sup>	<b>160–170<sup>2) 3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>15–25</b>
Pan di Spagna (4-6 uova)	 <sup>1)</sup>	170–180 <sup>2)</sup>	1	20–35
	 <sup>1)</sup>	<b>150–160<sup>2) 3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>30–45</b>
Biscotti leggeri *	 <sup>1)</sup>	<b>180<sup>2) 3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>15–25</b>
	 <sup>1)</sup>	<b>150–180<sup>2) 3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>20–45</b>
Roulade	 <sup>1)</sup>	170–180 <sup>2) 3)</sup>	2	10–15
	 <sup>1)</sup>	<b>170–180<sup>2) 3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>10–20</b>

 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura / <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano /  Durata di cottura

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

- 1) Spegner il catalizzatore, prima di avviare il procedimento di cottura. Selezionare Impostazioni – Catalizzatore – Off.
- 2) Durante la fase di riscaldamento selezionare Visualizzare altre impostazioni – Riscaldamento rapido – Off.
- 3) Preriscaldare il vano cottura.

# Cuocere

## Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Bignè (1 teglia)	 <sup>1)</sup>	<b>160-170</b> <sup>4)</sup>	<b>2</b>	<b>30-45</b>
	 <sup>1)</sup>	180-190 <sup>2) 3) 4)</sup>	2	25-35
Bignè (2 teglie)	 <sup>1)</sup>	<b>160-170</b> <sup>4)</sup>	<b>1+2</b>	<b>30-45</b> <sup>5)</sup>
Pasta sfoglia (1 teglia)		<b>170-180</b>	<b>2</b>	<b>20-30</b>
		190-200	2	20-30
Pasta sfoglia (2 teglie)		<b>170-180</b>	<b>1+2</b>	<b>20-30</b> <sup>5)</sup>
Amaretti (1 teglia)		<b>120-130</b>	<b>2</b>	<b>25-50</b>
	 <sup>1)</sup>	120-130 <sup>2) 3)</sup>	2	25-45
Amaretti (2 teglie)		<b>120-130</b>	<b>1+2</b>	<b>25-50</b> <sup>5)</sup>

 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura / <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano /  Durata di cottura

- 1) Spegnerne il catalizzatore, prima di avviare il procedimento di cottura. Selezionare Impostazioni – Catalizzatore – Off.
- 2) Durante la fase di riscaldamento selezionare Visualizzare altre impostazioni – Riscaldamento rapido – Off.
- 3) Preriscaldare il vano cottura.
- 4) Impostare la modalità e la temperatura e selezionare inoltre Visualizzare altre impostazioni – Crisp function – On.
- 5) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

## Modalità

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Thermovent plus , Cottura con vapore , Arrostire , Calore superiore/inferiore  o dei programmi automatici.

## Stoviglie

È possibile utilizzare qualsiasi tipo di stoviglie adatte all'uso nel forno:

casseruole, pirofile resistenti alle alte temperature, pellicole e sacchetti per forno, recipienti in terracotta, teglia universale, teglia per grigliare e arrostire (se presente) su teglia universale.

Si consiglia di arrostire nella casseruola perché rimane una quantità sufficiente di fondo di cottura per preparare un sugo. Inoltre il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia.

## Suggerimenti

- Doratura: al termine della cottura inizia la doratura dell'arrosto. Si ottiene una doratura migliore se a metà cottura si toglie il coperchio.
- Tempo di riposo: al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, avvolgerla in carta stagnola e lasciarla riposare per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
- Arrostire pollame: la pelle del pollame diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

# Arrostire

## Indicazioni sulle tabelle per arrostire

Nella tabelle le indicazioni relative alla modalità consigliata sono indicate in grassetto.

I tempi indicati valgono per il forno non preriscaldato. Se il forno è preriscaldato i tempi si riducono di ca. 10 minuti.

### Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.

Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

Usando la funzione Thermovent plus , Cottura con vapore  o Arrostire  la temperatura deve essere ridotta di ca. 20 °C rispetto alla funzione Calore superiore / inferiore .

In caso di pezzi di carne che pesano meno 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 di cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.

Per arrostire sulla griglia selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto allo stesso processo nella caseruola.

## Preriscaldamento

Di norma il preriscaldamento non è necessario, se non con roastbeef e filetto.

## Durata arrostitura

Calcolare la durata di cottura: in base al tipo di carne, moltiplicare l'immissione della durata [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

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

Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.

## Ripiano <sub>1</sub>

A seconda dell'altezza della pietanza utilizzare il ripiano 1 o 2.

## Tabelle per arrostire

### Manzo, vitello

Pietanza		 [°C]	 <sup>3</sup> / <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>7)</sup> [°C]
Arrostito di manzo, ca. 1 kg	 / 	170–180	1/2	100–130 <sup>5)</sup>	85–95
		<b>190–200</b>	<b>1/2</b>	<b>110–140 <sup>5)</sup></b>	
Filetto di manzo, ca. 1kg <sup>1)</sup>	 / 	150–160 <sup>4)</sup>	1/2	20–50	40–70 <sup>8)</sup>
	 <sup>2)</sup>	150–160 <sup>4)</sup>	1/2	20–50	
		<b>180–190 <sup>4)</sup></b>	<b>1/2</b>	<b>20–50</b>	
Roastbeef, ca. 1kg <sup>1)</sup>	 / 	150–160 <sup>4)</sup>	1/2	30–60	40–70 <sup>8)</sup>
	 <sup>2)</sup>	150–160 <sup>4)</sup>	1/2	30–60	
		<b>180–190 <sup>4)</sup></b>	<b>1/2</b>	<b>30–60</b>	
Arrostito di vitello, ca. 1,5 kg	 / 	<b>190–200</b>	<b>1/2</b>	<b>70–90 <sup>5)</sup></b>	70–80
	 <sup>3)</sup>	190–200	1/2	70–90 <sup>6)</sup>	
		200–210	1/2	70–90 <sup>5)</sup>	

 Modalità /  Temperatura /  <sup>3</sup>/<sub>1</sub> Ripiano /  Durata cottura /  Temperatura interna  
 Thermovent plus /  Arrostire /  Cottura con vapore /  Calore superiore/inferiore

- Utilizzare la teglia universale. Iniziare ad arrostire prima la carne in una padella.
- Se si utilizza la modalità Cottura con vapore , attivare una immissione di vapore all'inizio del procedimento di cottura.
- Se si utilizza la modalità Cottura con vapore , dopo la fase di riscaldamento attivare le immissioni di vapore manuali distribuite per l'intera durata della cottura.
- Preriscaldare il vano cottura.  
Durante la fase di riscaldamento selezionare Visualizzare altre impostazioni – Riscaldamento rapido – Off.
- Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio a metà cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- Se si utilizza la sonda termometrica immettere la temperatura interna relativa alla pietanza.
- A seconda del grado di cottura desiderato: al sangue: 40–45 °C, cottura media: 50–60 °C, ben cotta: 60–70 °C

# Arrostire

## Maiale

Pietanza		Temperatura [°C]	Ripiano <sup>3</sup>	Durata cottura [min]	Temperatura interna <sup>3)</sup> [°C]
Arrosto/rotolo di maiale, ca.1 kg	/	160–170	1/2	90–120 <sup>2)</sup>	80–90
	<sup>1)</sup>	160–170	1/2	90–120 <sup>2)</sup>	
		<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>110–130<sup>2)</sup></b>	
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg	/	170–180	1/2	120–140 <sup>2)</sup>	80–90
	<sup>1)</sup>	<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>120–140<sup>2)</sup></b>	
		190–200	1/2	130–150 <sup>2)</sup>	
Carrè di maiale, ca. 1 kg	/	150–160	1/2	60–80 <sup>2)</sup>	75–80
	<sup>1)</sup>	<b>150–160</b>	<b>1/2</b>	<b>60–80</b>	
		170–180	1/2	80–100 <sup>2)</sup>	
Polpettone, ca. 1 kg	/	170–180	1/2	60–70 <sup>2)</sup>	80–85
		<b>200–210</b>	<b>1/2</b>	<b>70–80<sup>2)</sup></b>	

Modalità / Temperatura / Ripiano<sup>3</sup> / Durata cottura / Temperatura interna  
 Thermovent plus / Arrostire / Cottura con vapore / Calore superiore/inferiore

- 1) Se si utilizza la modalità Cottura con vapore , dopo la fase di riscaldamento attivare le immissioni di vapore manuali distribuite per l'intera durata della cottura.
- 2) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- 3) Se si utilizza la sonda termometrica immettere la temperatura interna relativa alla pietanza.

## Agnello, selvaggina

Pietanza		 [°C]	 <sup>3</sup> 1	 [min]	 <sup>5)</sup> [°C]
Coscia d'agnello, ca. 1,5 kg	 / 	170–180	1/2	90–110 <sup>3)</sup>	75–80
	 <sup>1)</sup>	170–180	1/2	90–110 <sup>4)</sup>	
		<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>90–110<sup>3)</sup></b>	
Sella d'agnello, ca. 1,5 kg	 / 	220–230 <sup>2)</sup>	1/2	40–60 <sup>4)</sup>	70–75
	 <sup>1)</sup>	220–230 <sup>2)</sup>	1/2	40–60	
		<b>230–240<sup>2)</sup></b>	<b>1/2</b>	<b>40–60<sup>4)</sup></b>	
Arrosto di selvaggina, ca. 1 kg	 / 	<b>200–210</b>	<b>1/2</b>	<b>80–100<sup>3)</sup></b>	80–90
		200–210	1/2	80–100 <sup>3)</sup>	

Modalità /  Temperatura / <sup>3</sup> Ripiano /  Durata cottura /  Temperatura interna  
 Thermovent plus /  Arrostire /  Cottura con vapore /  Calore superiore/inferiore

- 1) Se si utilizza la modalità Cottura con vapore , dopo la fase di riscaldamento attivare le immissioni di vapore manuali distribuite per l'intera durata della cottura.
- 2) Preriscaldare il vano cottura.
- 3) Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio a metà cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 4) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- 5) Se si utilizza la sonda termometrica immettere la temperatura interna relativa alla pietanza.

# Arrostire

## Pollame, pesce

Pietanza		Temperatura [°C]	Ripiano <sup>3</sup>	Durata cottura [min]	Temperatura interna <sup>3)</sup> [°C]
Pollame, 0,8–1 kg	/	<b>180–190</b>	1/2	<b>60–70</b>	85–90
		190–200	1/2	60–70	
Pollame, ca. 2 kg	/	<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>100–120</b>	85–95
		190–200	1/2	90–110	
Pollame, ripieno ca. 2 kg	/	<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>110–130</b>	85–95
		190–200	1/2	110–130	
Pollame, ca. 4 kg	/	<b>160–170</b>	<b>1/2</b>	<b>120–160</b> <sup>2)</sup>	85–90
		180–190	1/2	120–160 <sup>2)</sup>	
Pesce intero, ca. 1,5 kg	/	160–170	1/2	45–55	75–80
	<sup>1)</sup>	<b>160–170</b>	<b>1/2</b>	<b>45–55</b>	
		<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>45–55</b>	

Modalità / Temperatura / Ripiano / Durata cottura / Temperatura interna  
 Thermovent plus / Arrostire / Cottura con vapore / Calore superiore/inferiore

- 1) Se si utilizza la modalità Cottura con vapore <sup>1)</sup>, dopo la fase di riscaldamento attivare le immissioni di vapore manuali distribuite per l'intera durata della cottura.
- 2) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- 3) Se si utilizza la sonda termometrica immettere la temperatura interna relativa alla pietanza.

## Sonda termometrica



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

### Funzionamento

Inserire la punta della sonda termometrica nella pietanza. La punta è dotata di un sensore che rileva la cosiddetta temperatura interna dell'alimento durante il procedimento di cottura.

Il sensore temperatura è posizionato ca. 2 cm dietro la punta. Infilare la punta di metallo nella pietanza in modo che il sensore temperatura si trovi al centro (v. cap. "Indicazioni importanti per l'utilizzo").

L'aumento della temperatura interna indica lo stadio della cottura. A seconda se ad es. si desidera l'arrosto a cottura media o ben cotto, si imposta una temperatura interna più bassa o più alta.

La temperatura interna può essere impostata fino a 99 °C. Le indicazioni relative agli alimenti e le rispettive temperature interne sono riportate nella tabella per arrostitire e al capitolo "Cottura a bassa temperatura".

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

La trasmissione dei valori della temperatura interna all'elettronica del forno avviene mediante segnali radio tra la trasmittente nell'impugnatura della sonda termometrica e l'antenna che riceve situata nella parete posteriore non appena si introduce la pietanza con sonda inserita nel vano cottura.

La trasmissione radio avviene alla perfezione solo a sportello chiuso. Se lo sportello viene aperto durante un procedimento di cottura, ad es. per irrorare l'arrosto, la trasmissione viene interrotta. Riprende quando lo sportello viene chiuso. Passano comunque alcuni secondi prima che sul display venga visualizzata nuovamente la temperatura interna.

Il sensore temperatura si danneggia a temperature superiori a 100 °C. Se il sensore è infilato nella pietanza non sussiste pericolo di incendio poiché la temperatura interna impostabile max. è di 99 °C.

Se non si utilizza la sonda termometrica, non lasciarla nel vano durante un procedimento di cottura ma conservarla sempre nell'apposito vano dello sportello.

# Arrostire

## 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 i programmi personalizzati e con le seguenti modalità d'uso:

- Arrostire 
- Thermovent plus 
- Cottura intensa 
- Calore superiore/inferiore 
- Cottura con vapore 
- Grill ventilato 

## Importanti indicazioni sull'uso

Per garantire il perfetto funzionamento attenersi alle seguenti indicazioni.

- Non utilizzare recipienti di cottura in metallo alti e stretti poiché questi indeboliscono i segnali radio.
- Evitare di utilizzare oggetti metallici al di sopra della sonda termometrica come coperchi per casseruole, fogli di alluminio o la griglia e la teglia universale inseriti ai ripiani immediatamente sopra. Possono invece essere usati coperchi in vetro.
- Non utilizzare contemporaneamente un altro tipo di sonda termometrica in metallo acquistabile sul mercato.
- Evitare che l'impugnatura della sonda termometrica affondi nel liquido di cottura oppure poggi sulla pietanza o sul bordo delle stoviglie.

Potrebbe rompersi.

Non usare la sonda termometrica per portare le pietanze su un piatto per esempio.

### Attenzione:

- La carne può essere disposta in una pentola oppure sulla griglia con teglia universale.
- La punta in metallo della sonda deve essere completamente infilata nella pietanza in modo che il sensore temperatura raggiunga il nucleo. L'impugnatura deve essere inclinata e rivolta verso l'alto e non in posizione orizzontale rivolta verso gli angoli del vano cottura o lo sportello.
- Per il pollame, infilare la punta metallica preferibilmente nella parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.
- La punta della sonda termometrica non deve toccare le ossa e non deve essere inserita in punti particolarmente grassi. Le parti grasse e le ossa possono disattivare la sonda prima del tempo.
- Nel caso di carne ricca di venature di grasso selezionare il valore più alto dell'area di temperatura interna indicata nella tabella.
- Se si utilizzano sacchetti speciali per arrostire oppure carta stagnola, infilare la sonda termometrica nel sacchetto o nella pellicola fino a raggiungere il nucleo della pietanza. Attenersi alle indicazioni del produttore dei sacchetti o della carta.
- Infilare la sonda termometrica quasi orizzontalmente in pietanze molto piatte come p.es. il pesce. Si consiglia di usare stoviglie in vetro o ceramica molto piatte dato che le pareti delle stoviglie in metallo disturberebbero i segnali radio.

A display appare un avviso se la sonda termometrica nel corso di un procedimento di cottura non viene rilevata. Modificare la posizione della sonda termometrica nella pietanza.

# Arrostire

---

## Utilizzare la sonda termometrica

- Estrarre la sonda termometrica dall'apposito vano situato nello sportello.
- Inserire la punta metallica della sonda completamente nella pietanza. L'impugnatura deve essere rivolta obliquamente verso l'alto.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità o il programma automatico.

Compare l'avviso *Proseguire la cottura con la sonda termometrica?*.

- Selezionare *Sì*.
- Modificare la temperatura proposta se necessario.
- Modificare la temperatura interna proposta se necessario.

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

È possibile avviare il procedimento anche in un momento successivo. Selezionare *Visualizzare altre impostazioni e nel campo Avvio alle impostare una durata*. Nei programmi automatici selezionare *Avvio posticipato*.

L'ora della fine della cottura può essere approssimativamente stimato 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 immessi 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 indicativa. 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.

## Visualizzare la temperatura interna

Quando appare la durata residua è possibile visualizzare anche la temperatura interna reale.

- Selezionare Modifica.
- Selezionare Visualizzazione temper. interna.
- Selezionare On.
- Confermare con OK.

La temperatura interna reale appare sul display.

## Sfruttamento del calore residuo

Il riscaldamento del vano cottura si disattiva poco prima della fine cottura. Il calore residuo del vano è sufficiente per terminare la cottura.

Grazie allo sfruttamento automatico del calore residuo si risparmia energia.

Sul display la funzione risparmio energia viene segnalata con l'indicazione Fase risparmio energetico. La temperatura interna effettiva non viene più visualizzata.

La ventola di raffreddamento e, a seconda della funzione, la ventola Thermovent rimangono in funzione.

Quando viene raggiunta la temperatura interna impostata:

- appare Procedimento terminato.
- Suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

**Suggerimento:** Se la carne non è ancora cotta in base ai propri gusti, introdurre la sonda in un altro punto e ripetere il procedimento.

## 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 carne viene cotta delicatamente a bassa temperatura per una durata più prolungata.

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

Il risultato è una cottura tenera e succosa.

### Suggerimenti

- Usare 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 e dalle dimensioni del pezzo di carne e da grado di cottura e doratura desiderati.

### Durate/ temperature interne

Carne	 [min]	 [°C]
Filetto di manzo	80-100	59
Roastbeef		
- poco cotta:	50-70	48
- media cottura:	100-130	57
- ben cotta:	160-190	69
Filetto di maiale	80-100	63
Costolette affumicate*	140-170	68
Filetto di vitello	80-100	60
Sella di vitello*	100-130	63
Sella di agnello*	50-80	60

 durata di cottura

 Temperatura interna

\* disossato

### Al termine della cottura

- è possibile tagliare subito la carne. Non è necessario farla riposare.
- È possibile mantenere al caldo la carne nel vano cottura fino al momento di portarla in tavola. Il risultato di cottura non viene compromesso.
- La temperatura della carne si mantiene perfetta per il consumo. Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente.

## Cottura a basse temperature

### Usare l'applicazione speciale "Cottura a basse temperature"

Leggere le indicazioni nel capitolo "Arrostire - Sonda termometrica".

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Cottura a basse temperature.
- Impostare la temperatura.
- Impostare la temperatura interna.
- Seguire le indicazioni a display. Se si preriscalda il forno mantenere all'interno la griglia e la teglia universale.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano di cottura.

#### Pericolo di ustione!

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.

- Quando appare Utilizzare la sonda termometrica disporre la carne rosolata sulla griglia e infilarvi la sonda in modo che la punta in metallo raggiunga il centro della carne.

 La resistenza calore superiore/grill è molto calda. Pericolo di scottarsi!

- Chiudere lo sportello.

Al termine del programma appare Procedimento terminato e suona un segnale, se il segnale è attivo (v. capitolo "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

Se la carne non risulta cotta secondo le proprie esigenze, è possibile prolungare il tempo di cottura.

## Cottura a basse temperature

### Cottura a bassa temperatura con impostazione manuale della temperatura

Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata.

Per preriscaldare il vano non utilizzare la funzione Riscaldamento rapido.

- Inserire la teglia universale con griglia al ripiano 1.
- Selezionare Modalità .
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 130 °C.
- Disattivare la funzione Riscaldamento rapido selezionando Modifica – Visualizzare altre impostazioni – Riscaldamento rapido.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese teglia universale e griglia, per ca. 15 minuti.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano di cottura.

 Pericolo di ustione!

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.
- Selezionare Modifica.
- Ridurre la temperatura a 100 °C.
- Portare a termine la cottura della pietanza.

È possibile far spegnere il procedimento di cottura automaticamente (v. capitolo "Impiego ampliato - Impostare durata cottura").

**⚠** Pericolo di ustioni! 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 lo sportello mentre si griglia.

## Modalità

### Grill grande

Per grigliare grandi quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in grandi stampi.

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

### Grill piccolo

Per grigliare piccole quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in piccoli stampi.

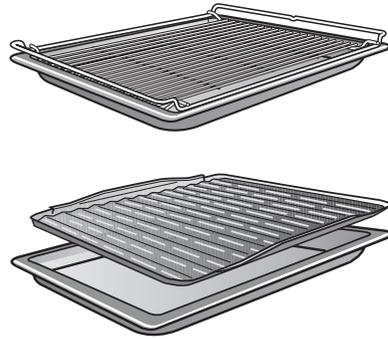
Solo l'area interna della resistenza Calore superiore/Grill diventa incandescente per generare la necessaria irradiazione di calore.

### Grill ventilato

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. pollo.

La resistenza Calore superiore/grill e la ventola si attivano alternandosi.

## Stoviglie



Utilizzare la teglia universale con griglia o griglia e teglia per arrostitire (se disponibile). Quest'ultima impedisce che il sugo della carne derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa quindi essere riutilizzato.

Non usare la teglia.

# Grigliare

---

## Preparare le pietanze

Risciacquare la carne rapidamente sotto acqua fredda, corrente e asciugarla. Non salare le fette di carne prima di grigliarle altrimenti fuoriesce liquido.

La carne magra può essere spennellata con olio. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.

Pulire il pesce e le fette di pesce e salarli. Eventualmente spremere un po' di succo di limone.

## Grigliare

- Appoggiare la griglia o la teglia per grigliare (se presente) sulla teglia universale.
- Disporre le pietanze da grigliare.
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.
- Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.



Pericolo di ustione!

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.

- Infornare le pietanze al ripiano indicato nella tabella per grigliare.
- Chiudere lo sportello.
- Voltare la pietanza a metà cottura.

## Avvertenze sulla tabella per grigliare

Nella tabella le indicazioni relative alla modalità consigliata è indicata in grassetto.

Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.

Attenersi alle aree temperatura, alla potenza delle microonde, ai ripiani e alle durate indicate. Vengono presi in considerazione diversi pezzi di carne e abitudini di cottura.

### Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.

Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

### Preriscaldamento

Per grigliare è necessario preriscaldare il forno. Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.

### Ripiano

Scegliere il ripiano in base allo spessore delle pietanze da grigliare.

- Pietanze piane: ripiano 2
- Pietanze da grigliare con diametro più grande: ripiano 1

### Durata cottura grill

- Pezzi di carne o pesce piani richiedono 6-8 minuti per lato. Pezzi di carne con altezza maggiore richiedono un po' più tempo per lato. Accertarsi che le fette abbiano lo stesso spessore affinché i tempi per grigliare non siano troppo differenti.
- Voltare la pietanza a metà cottura.

### Controllo della cottura

Per controllare la cottura della carne, premere con un cucchiaino:

- |                |   |
|----------------|---|
| poco cotta:    | quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa, |
| media cottura: | quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.    |
| ben cotta:     | quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.                     |

Controllare la cottura al termine del tempo più breve indicato.

**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.

# Grigliare

## Tabella per grigliare

Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.

Pietanze al grill		 / 			
		 [°C]	 [min.]	 [°C]	 [min.]
<b>Pietanze piane</b>					
Burger *	2	<b>300</b> <sup>1)</sup>	<b>15–26</b>	–	–
Spiedino	2	300 <sup>1)</sup>	12–17	<b>260</b> <sup>1)</sup>	<b>15–20</b>
Spiedini di pollame	2	300 <sup>1)</sup>	10–15	<b>260</b> <sup>1)</sup>	<b>12–17</b>
Bistecche di capocollo	2	<b>300</b> <sup>1)</sup>	<b>20–25</b>	260 <sup>1)</sup>	20–25
Fegato	2/3	<b>220</b>	<b>7–12</b>	220	8–12
Polpette	2	<b>300</b> <sup>1)</sup>	<b>15–25</b>	260 <sup>1)</sup>	20–30
Salsiccia	2	<b>240</b> <sup>1)</sup>	<b>8–15</b>	240 <sup>1)</sup>	10–17
Filetti di pesce	2	220	15–20	<b>220</b>	<b>15–20</b>
Trote	2	220	15–25	<b>220</b>	<b>15–25</b>
Toast *	2	<b>300</b> <sup>2)</sup>	<b>5–8</b>	–	–
Toast Hawaii	1	240	8–12	<b>240</b>	<b>8–12</b>
Pomodori	2	220	6–10	<b>220</b>	<b>8–12</b>
Pesche	1	275	5–10	<b>220</b>	<b>5–10</b>
<b>Pietanze da grigliare con diametro più grande</b>					
Pollo, ca. 1,2 kg	1	210	60–70	<b>200</b> <sup>1)</sup>	<b>60–70</b>
Stinco di maiale, ca. 1 kg	1	–	–	<b>180</b>	<b>80–90</b>

 Grill grande /  Grill piccolo /  Grill ventilato

<sup>3</sup> Ripiano /  Temperatura /  Durata per grigliare

\* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1 se si utilizza la modalità Grill grande .

1) Impostare la modalità e la temperatura e selezionare inoltre Visualizzare altre impostazioni – Crisp function – On.

2) Non preriscaldare la resistenza Calore superiore/Grill.

Oltre che dei programmi automatici il forno in vostro possesso dispone anche di numerose applicazioni speciali.

■ Selezionare Applicazioni speciali .

Sono a disposizione le seguenti applicazioni speciali:

- Scongelare
- Essiccazione
- Riscaldare  
**Riscaldare (piatti unici)**
- Riscaldare stoviglie
- Lievitazione impasto
- Cottura a basse temperature  
**Questa applicazione speciale è descritta al capitolo "Cottura a basse temperature".**
- Pizza

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

- Cottura delicata
- Conservazione
- Prodotti surgelati/alimenti precotti

# Applicazioni speciali

## Scongelare

Questo programma è stato sviluppato ed è diventato una modalità di scongelamento delicato delle pietanze.

È possibile impostare temperature tra 25 e 50 °C.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Scongelare.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

L'aria del vano cottura è stata trasformata e le pietanze si sono scongelate delicatamente.

 Pericolo di salmonella!  
Rispettare la massima igiene quando si scongela il pollame. Evitare assolutamente di usare il liquido derivante dal pollame!

## Suggerimenti

- Scongelare le pietanze senza confezione sulla teglia universale oppure in una fondina.
- Per scongelare pollame e arrosti utilizzare la teglia universale e appoggiarvi sopra la griglia. In questo modo le pietanze non rimangono immerse nel liquido di scongelamento.
- Per la cottura, carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati. È sufficiente che gli alimenti abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

## Tempi per iniziare a scongelare o scongelare le pietanze

I tempi dipendono dal tipo e dal peso del surgelato:

Piantanza surgelata	 [g]	 [min]
Pollo	800	90–120
Carne	500	60–90
	1000	90–120
Salsiccia	500	30–50
Pesce	1000	60–90
Fragole	300	30–40
Torta al burro	500	20–30
Pane	500	30–50

 Peso /  Tempo di scongelamento

## Essicare

Questo programma è stato sviluppato per la conservazione tradizionale degli alimenti mediante l'essiccazione (l'asciugatura).

È possibile impostare una temperatura compresa tra 80 e 100 °C.

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

- Preparare gli alimenti da essicare.
  - Sbucciare eventualmente le mele, eliminare il torsolo e tagliarle in anelli spessi ca. 0,5 cm.
  - Togliere il nocciolo alle prugne.
  - Sbucciare le pere, eliminare il torsolo e tagliarle a spicchi.
  - Sbucciare le banane e tagliarle a rondelle.
  - Pulire i funghi, tagliarli a metà oppure a fette.
  - Eliminare il gambo da prezzemolo o aneto.
- Distribuire gli alimenti da essicare uniformemente sulla teglia universale.

E' possibile utilizzare la teglia forata Gourmet, se a disposizione.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Essiccazione.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Alimenti da essicare	 [min]
Frutta	120–480
Verdure	180–480
Erbette*	50–60

 Tempo di essiccazione

\* Poiché con questo programma è attiva la ventola, per essicare le erbe utilizzare la modalità Calore superiore/inferiore  con una temperatura di 80-100 °C.

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

 Pericolo di scottarsi!  
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono gli alimenti dal vano cottura.

- Far raffreddare la frutta o la verdura essicata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

# Applicazioni speciali

## Riscaldamento

Questo programma è stato creato per riscaldare pietanze e funziona con apporto di umidità.

Si può scegliere tra:

- Fetta di arrosto e verdure
- Fetta di arrosto e patate
- Fetta di arrosto e canederli
- Fetta di arrosto e pasta
- Pesce con verdure
- Pesce con patate
- Soufflè di verdure
- Pasta al forno
- Pasta fresca con sugo
- Pizza
- Spezzatino con sugo

Utilizzare stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Disporre sulla graticola le pietanze da riscaldare senza coprirle.
- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Riscaldare.
- Selezionare il piatto completo desiderato e impostare la gradazione.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

### Pericolo di ustione!

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie con le pietanze dal forno. Sulla parte inferiore delle stoviglie possono formarsi delle gocce di acqua.

## Scaldare stoviglie

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare le stoviglie.

È possibile impostare temperature tra 50 e 80 °C.

Utilizzare stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Introdurre la griglia al livello 1 e posizionarvi sopra le stoviglie. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile posizionarle anche sul fondo del vano cottura ed estrarre la griglia.
- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Riscaldare stoviglie.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

### Pericolo di ustione!

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie con le pietanze dal forno. Sulla parte inferiore delle stoviglie possono formarsi delle gocce di acqua.

### Lievitazione impasto

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

È possibile impostare temperature tra 30 e 50 °C.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Lievitazione impasto.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

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

### Pizza

Questo programma è stato sviluppato per la cottura della pizza.

È possibile impostare temperature tra 160 e 250 °C.

- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Pizza.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

## Applicazioni speciali

### Cottura delicata

La modalità Cottura delicata è adatta a piccole quantità ad es. pizza surgelata, panini precotti, biscotti fatti con gli stampini, ma anche carni e arrostiti. Grazie all'utilizzo ottimale del calore residuo si risparmia fino al 30 % di energia rispetto alle normali modalità con pari risultati di cottura.

È possibile impostare una temperatura tra 100 e 250 °C.

- Selezionare Modalità .
- Selezionare Cottura delicata e modificare eventualmente la temperatura proposta.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Per un risparmio ottimale dell'energia tenere chiuso lo sportello durante il procedimento di cottura.

Esempi d'impiego:

Pietanza		
	[°C]	[min.]
Biscotti ritagliati	150	25-30
Ratatouille	180	40-60
Filetti di pesce nella pellicola, ca. 500 g	200	25-30
Pizza surgelata, precotta	200	20-25
Arrosto di maiale, ca. 1,5 kg	160	130-160
Brasato di manzo, ca. 1,5 kg	180	160-180

 Temperatura /  Durata cottura

- A seconda dell'altezza della pietanza utilizzare il ripiano 1 o 2.
- I tempi indicati valgono senza preriscaldamento.
- Cuocere i pezzi di arrosto prima con il coperchio. Una volta trascorsi tre quarti della durata di cottura, rimuovere il coperchio e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

## Conservazione

### Contenitori



**Pericolo di ustioni!**

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

Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio:

- Vasi per conserve
- Vasi con chiusura a vite

### Frutta e verdura

E' consigliata la modalità Thermovent plus .

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

- Inserire la teglia universale al ripiano 1 e disporvi sopra i vasi.
- Selezionare la modalità Thermovent plus  e una temperatura di 150–170 °C.
- Attendere fino alla "formazione di bollicine", vale a dire finché queste nei vasi salgono uniformemente.

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

### Frutta/cetrioli

- Impostare la temperatura più bassa non appena nei vasi iniziano a formarsi le bollicine e lasciare i vasi nel vano cottura caldo per altri 25-30 minuti.

### Verdure

- Ridurre la temperatura a 100 °C finché nei vasi si vedono le bollicine.

	 [min]
Carote	50–70
Asparagi, piselli, fagiolini	90–120

 Durata conservazione

- Al termine del procedimento reimpostare la temperatura più bassa e lasciare i vasi per altri 25-30 minuti all'interno del vano cottura caldo.

### A fine conservazione



**Pericolo di ustione.**

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.
- Controllare infine se tutti i vasi sono correttamente chiusi.

# Applicazioni speciali

---

## Prodotti surgelati/alimenti precotti

### Suggerimenti

#### Torte, pizza, baguette

- Cuocere i prodotti surgelati sulla griglia rivestita con carta da forno. La teglia o la teglia universale può deformarsi a tal punto nel corso della preparazione dei prodotti surgelati che quando è calda è possibile addirittura che non possa più essere estratta dal vano cottura. Qualsiasi altro successivo utilizzo comporta un'ulteriore deformazione.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

#### Patatine fritte, crocchette e similari

- Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle teglie per dolci o quelle universali. Per una cottura delicata disporre i prodotti su carta da forno.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.
- Voltare più volte le pietanze.

### Preparazione

Una cottura ponderata giova alla salute.

A cottura ultimata, torte, pizze, patatine fritte dovrebbero risultare color giallo oro e non marrone scuro.

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

**Suggerimento:** per alcuni prodotti surgelati/alimenti precotti sono disponibili anche dei programmi automatici (v. cap. "Programmi automatici").



### Pericolo di ustione!

Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.



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

Per pulire il forno 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 a vapore si danneggia a causa dell'azione di spray per il forno e del decalcificante.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Sulle superfici in vetro i graffi in determinate circostanze possono causare delle crepe.

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

### Prodotti non adatti

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

- detergenti contenenti soda, ammoniacale, acidi o cloruri,
- prodotti decalcificanti sul frontale del forno,
- detergenti abrasivi (ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia),
- solventi,
- detergenti per acciaio inossidabile,
- detergenti per lavastoviglie,
- detergenti per vetro,
- detergenti per piani cottura in vetro-ceramica,
- 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,
- pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici,
- spray per forno\*,
- pagliette in acciaio,

\* consentito per sporco ostinato su smalto rivestito in PerfectClean.

## Pulizia e manutenzione

---

Se lo sporco agisce troppo a lungo risulta più difficile eliminarlo talvolta. Per l'utilizzo ripetuto e la mancanza di pulizia regolare spesso è necessario impiegare più tempo per pulire.

Eliminare subito lo sporco.

Gli accessori non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie (a eccezione della sonda termometrica senza cavo).

### Suggerimenti

- Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.
- Per facilitare le operazioni di pulizia manuali è possibile smontare lo sportello, le griglie di introduzione con le guide FlexiClip (se presenti) e abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.

### 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 pulirla.

- 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 rivestite in PerfectClean poiché i residui dei prodotti detersivi possono pregiudicarne l'effetto antiaderente.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

### Sonda termometrica

La sonda termometrica è adatta al lavaggio in lavastoviglie.

### **Sporco ostinato sugli accessori (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 oppure generare punti opachi. Queste modifiche 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.
- In caso di sporco particolarmente ostinato sulle superfici in PerfectClean spruzzare lo spray sulle superfici fredde e lasciarlo agire in base alle indicazioni riportate sulla confezione.

Spray di altro marchio 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.
- Rimuovere i residui dello spray per il forno accuratamente con acqua pulita e asciugare le superfici.

## Pulizia e manutenzione

### Pulire il vano cottura con pirolisi

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

Con la pulizia pirolitica il vano cottura si riscalda fino a temperature superiori a 400 °C. La temperatura elevata riduce i residui di sporco in cenere.

Sono disponibili tre livelli di pirolisi con durata differente. Scegliere tra:

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

Dopo che la pulizia pirolitica si avvia, lo sportello si blocca automaticamente. È possibile riaprirlo solo dopo che il processo di pulizia è terminato.

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 alte temperature raggiunte nel corso della pulizia pirolitica si danneggiano gli accessori non adatti a tale procedimento.

Togliere quindi tutti gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica dal vano cottura prima di avviare questo procedimento. Questo vale anche per accessori non adatti alla pulizia pirolitica acquistati successivamente.

I seguenti accessori sono adatti alla pulizia pirolitica e possono rimanere nel vano cottura durante il procedimento:

- Griglie di introduzione
- Guide completamente estraibili Flexi-Clip HFC 72,
- Griglia HBBR 72.

■ Estrarre dal vano cottura accessori non adatti alla pulizia pirolitica.

■ Inserire la griglia al livello di introduzione più alto.

Incrostazioni di sporco nel vano forno possono causare un'elevata formazione di fumo e lo spegnimento della pulizia pirolitica.

Residui di procedimenti di cottura incrostati possono provocare decolorazioni permanenti o punti opachi sulle superfici smaltate.

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

### Avviare la pulizia pirolitica



Pericolo di ustionarsi!

Nel corso della funzione pirolitica, la parte frontale dell'apparecchio si riscalda più rispetto al funzionamento standard del forno.

Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in corso la pulizia pirolitica.

■ Selezionare Pulizia .

■ Selezionare Pirolisi.

■ Selezionare il livello di pirolisi in base al grado di sporco.

■ Confermare con *OK*.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

■ Confermare con *OK*.

### Avviare subito la pulizia pirolitica

■ Se si desidera avviare subito la pulizia pirolitica selezionare *Avvio immediato*.

■ Confermare con *OK*.

La pulizia pirolitica si avvia.

Lo sportello viene automaticamente bloccato. Infine il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento si accendono automaticamente.

La luce del vano cottura non viene accesa nel corso della pulizia pirolitica.

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

Se temporaneamente è stato impostato il timer, al termine di questo tempo breve suona un segnale,  lampeggia e scorre il tempo.

Quando si tocca  i segnali acustico e ottico si spengono.

### Avviare la pulizia pirolitica con posticipo

■ Per avviare la pulizia pirolitica con posticipo, selezionare *Avvio posticipato*.

■ Confermare con *OK*.

■ Si stabilisce il momento in cui deve avviarsi la pulizia pirolitica.

■ Confermare con *OK*.

Lo sportello si blocca in automatico. A display compare *Avvio alle* e l'ora di avvio impostata.

Fino al momento dell'avvio è possibile reimpostare l'ora di avvio e di fine mediante *Modifica*.

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

# Pulizia e manutenzione

## Al termine della pulizia pirolitica

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

Quando lo sportello si sblocca:

- appare Procedimento terminato.
- Suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici").

### ■ Spegnerne il forno.

I segnali acustico e ottico si spengono.



**Pericolo di ustione!**

I residui vanno rimossi non prima che il vano cottura si sia raffreddato.

- Pulire il vano cottura e gli accessori adatti alla pulizia pirolitica 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 e una spugna pulita oppure un panno in microfibra pulito e umido.

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

- Al termine della pulizia pirolitica estrarre più volte in sequenza le guide FlexiClip ormai raffreddatesi.

## Attenzione!

- 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 pulirla.
- Dopo la pulizia sulle guide estraibili FlexiClip si possono riscontrare delle decolorazioni o delle macchie chiare. La funzionalità delle guide rimane tuttavia qualitativamente invariata.
- 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.

### Interrompere la pulizia pirolitica

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

Le seguenti condizioni possono causare l'interruzione della pulizia pirolitica:

- Spegnerne il forno.
- Interruzione elettrica.

Se si spegne il forno, a display appare Spegnerne l'apparecchio?.

- Premere Sì, se si desidera interrompere la pulizia pirolitica.

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

- Premere No, se si desidera continuare la pulizia pirolitica.

La pulizia pirolitica continua.

Se si interrompe la corrente elettrica, al suo ritorno a display compare Procedimento terminato. Fase di raffreddamento..

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

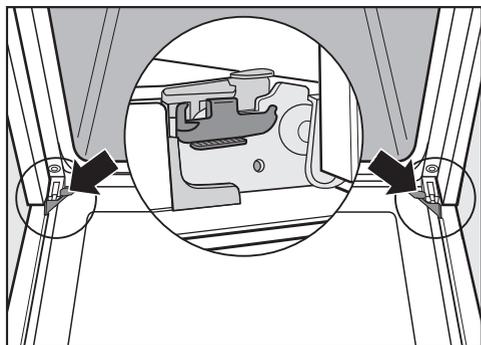
Quando il segnale acustico è acceso, suona un segnale (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici"),

Sul display appare Procedimento terminato.

- Selezionare ←↵.
- Riavviare la pulizia pirolitica.

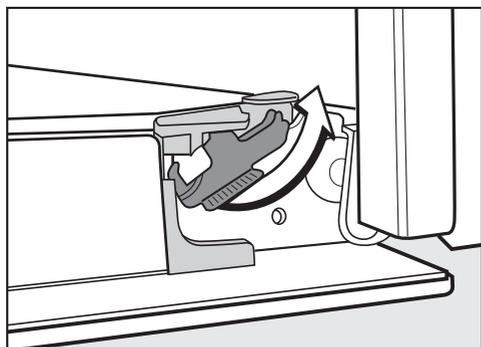
## Pulizia e manutenzione

### Smontare lo sportello



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

- Aprire lo sportello completamente.



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

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

- 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.

### 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.

I graffi possono danneggiare il vetro delle lastre dello sportello. Per pulire le lastre non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o spazzole ruvide e raschietti in metallo affilati.

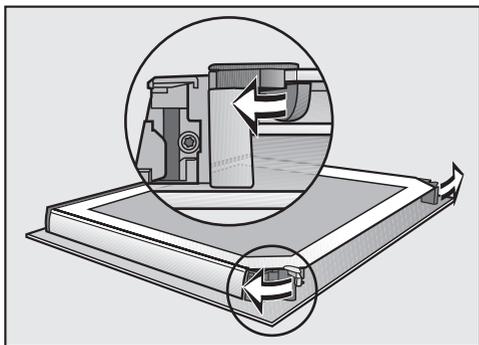
Per la pulizia delle lastre attenersi anche alle indicazioni valide per il frontale del forno.

I singoli lati delle lastre dello sportello sono rivestiti in modo differente. I lati rivolti verso il vano cottura riflettono il calore. Quando si rimontano le lastre accertarsi di rimontarle nella posizione corretta. La superficie dei profili in alluminio si danneggia a causa dello spray per il forno. Pulire tutte le parti solo con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido. Conservare le lastre dello sportello smontate in sicurezza affinché non si danneggino.

## Pulizia e manutenzione

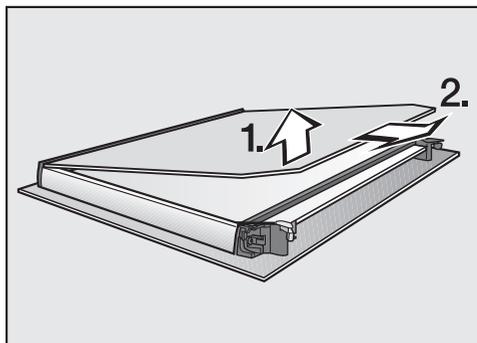
 Pericolo di ferimento! Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

- Adagiare il lato esterno dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi.

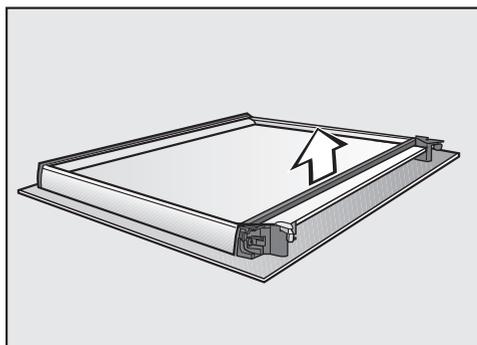


- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

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

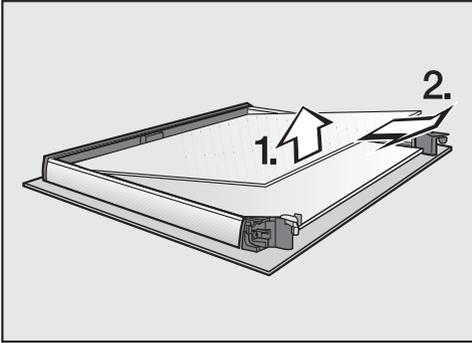


- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.

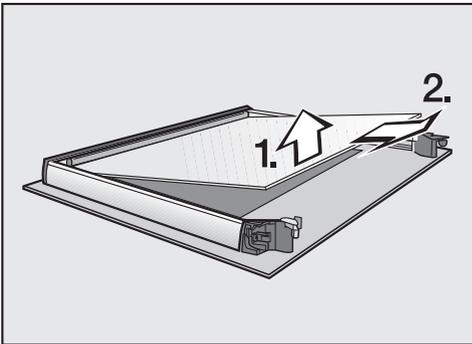


- Rimuovere la guarnizione.

## Pulizia e manutenzione



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

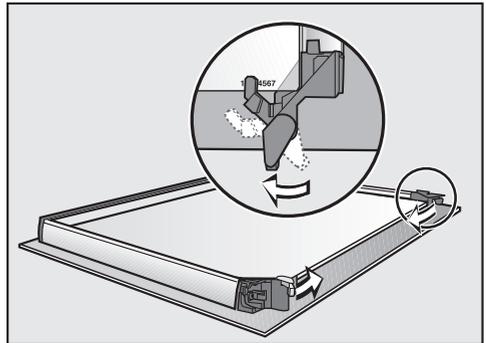


- Sollevare leggermente la lastra inferiore delle due centrali ed estrarla.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

Infine riassemblare lo sportello:

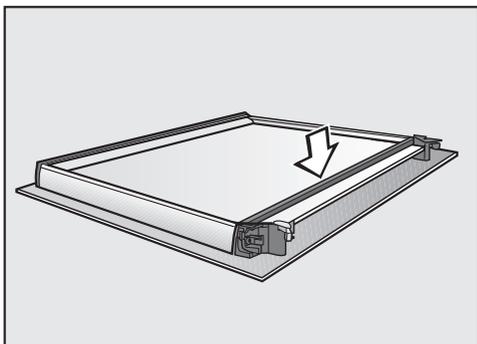
le due lastre di vetro centrali sono identiche. Per montarle correttamente, sulle lastre dello sportello è stampato il numero del materiale.

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

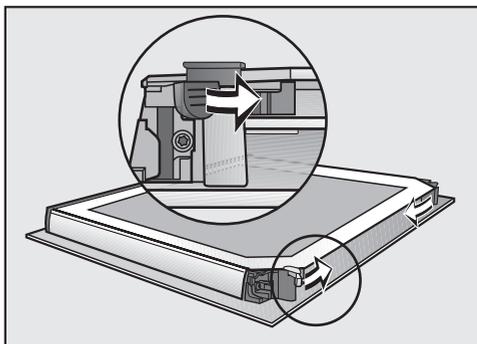


- Ruotare verso l'interno i dispositivi di blocco in modo che poggino sulla lastra inferiore delle due centrali.
- Inserire la lastra superiore delle due centrali in modo che il Mat.-Nr. sia leggibile (vale a dire non in modo speculare). La lastra deve poggiare sui dispositivi di blocco.

## Pulizia e manutenzione

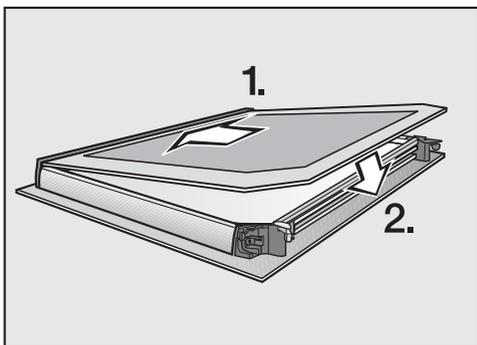


- Riapplicare la guarnizione.



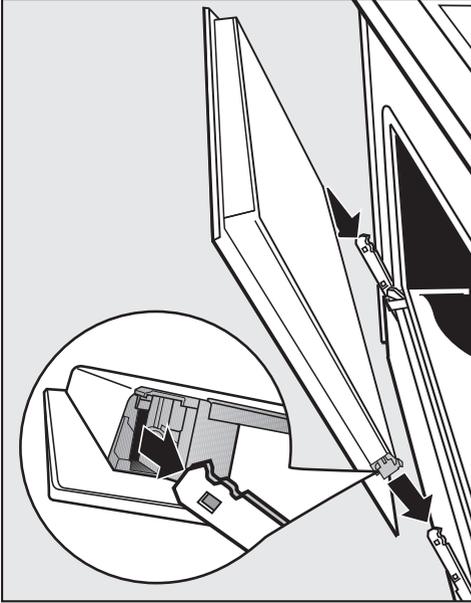
- Chiudere i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'interno.

Lo sportello è di nuovo assemblato.



- inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e disporlo tra i fissaggi.

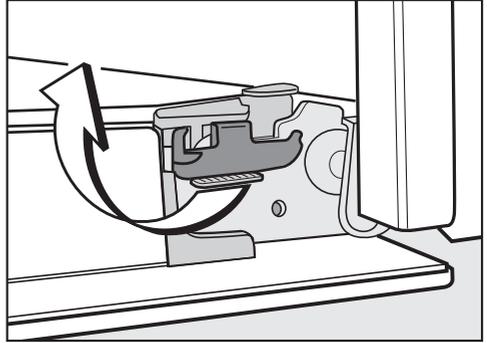
### Montare lo sportello



- Afferrare lo sportello lateralmente e inserirlo nei fissaggi 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 le staffe d'arresto dopo averle montate.



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

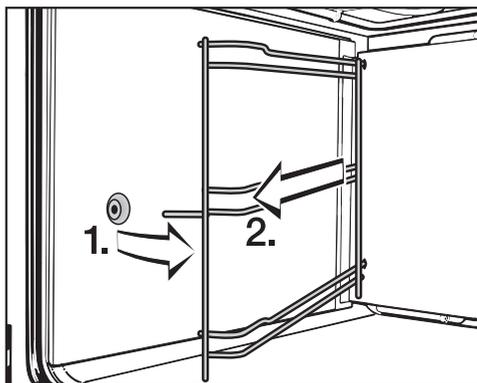
## Pulizia e manutenzione

### 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 - montare e smontare le guide FlexiClip".

 Pericolo di ustionarsi. Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.



- 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.

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

 Pericolo di ustione!

Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

- 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.

Adesso è possibile pulire il cielo del vano cottura.

- Riapplicare la resistenza Calore superiore/Grill e avvitare i dadi a farfalla.
- Montare le griglie di introduzione.

## Pulizia e manutenzione

---

### Decalcificare il sistema di evaporazione ↻

#### Momento per il procedimento di decalcificazione

Il sistema per la generazione di vapore dovrebbe essere regolarmente decalcificato anche in base al grado di durezza dell'acqua.

È possibile eseguire il procedimento di decalcificazione in qualsiasi momento.

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

L'apparecchio segnala e conta a ritroso gli ultimi dieci procedimenti di cottura fino alla decalcificazione. Successivamente l'impiego delle modalità e dei programmi automatici con apporto di umidità è bloccato. Sarà di nuovo possibile dopo aver eseguito la decalcificazione.

Tutte le altre modalità e gli altri programmi automatici senza apporto di umidità possono essere invece utilizzate.

### Svolgimento della decalcificazione

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

Il procedimento di decalcificazione dura circa 90 minuti e si svolge in diverse fasi:

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

### Preparare il procedimento di decalcificazione

Occorre un recipiente con ca. 1 l di capacità.

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

Per ottenere un effetto di lavaggio ideale si consiglia di utilizzare le compresse per la decalcificazione ideate appositamente per Miele.

Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono acidi e/o sostanze indesiderate, come p.es. cloruri, possono causare dei danni. Inoltre l'effetto desiderato potrebbe non essere garantito se non viene rispettata la concentrazione della soluzione decalcificante.

**Suggerimento:** sono acquistabili presso i negozi autorizzati e i centri di assistenza Miele o sul sito [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com).

- Riempire il recipiente con ca. 600 ml di acqua fredda di rete e sciogliervi dentro completamente una compressa di decalcificazione.

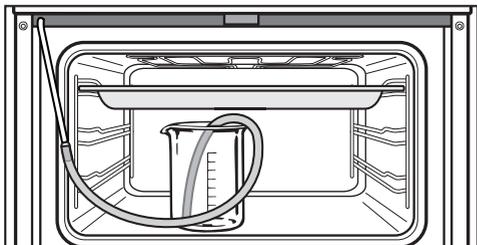
### Eeguire la decalcificazione

- Selezionare Pulizia .
- Selezionare Decalcificazione.

Con la modalità Cottura con vapore  e i programmi automatici con apporto di umidità già bloccati, è possibile avviare il procedimento di decalcificazione subito selezionando OK.

- Inserire la teglia universale fino alla battuta d'arresto nel ripiano più in alto, per raccogliere il decalcificante dopo l'utilizzo. Confermare premendo OK.

## Pulizia e manutenzione



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

Il processo di aspirazione si avvia. Si sentono rumori di pompa.

È possibile interrompere un procedimento di aspirazione in ogni momento selezionando *Stop* o *Avvio* e proseguirlo.

La quantità di decalcificante aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore ne rimane quindi un residuo.

Appare un avviso che il procedimento di aspirazione è terminato.

- Confermare con *OK*.

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

- Lasciare il recipiente con il tubicino di collegamento al tubo di riempimento nel vano cottura e riempire ca. 300 ml di acqua poiché il sistema nel corso della fase di azione aspira ancora liquido.

Ogni 5 minuti il sistema aspira ancora del liquido. Si sentono rumori di pompa.

Durante il processo di decalcificazione l'illuminazione del vano cottura e le ventole di raffreddamento rimangono accese.

Al termine della fase di azione suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Volume - Segnali acustici"),

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

Per tre volte viene aspirata attraverso il sistema di evaporazione e raccolta nella teglia universale ca. 1 l di acqua pulita.

- Estrarre la teglia universale con il liquido, vuotarla e reinserirla al ripiano più in alto.
- Togliere il tubo di plastica dal recipiente.
- Estrarre il recipiente, risciacquarlo accuratamente e riempirlo con 1 l ca. di acqua pulita.
- Sistemare il recipiente di nuovo nel vano cottura e fissare il tubo in plastica nel recipiente.
- Confermare con *OK*.

Si avvia il procedimento di aspirazione per il **primo procedimento di risciacquo**.

L'acqua viene convogliata attraverso il sistema di evaporazione e raccolta sulla teglia universale.

Appaiono delle indicazioni relative al **secondo procedimento di risciacquo**.

- Estrarre la teglia universale con il liquido raccolto, vuotarla e reinserirla al ripiano più in alto.
- Togliere il tubo in plastica dal recipiente e riempire quest'ultimo con ca. 1 l di acqua pulita.
- Sistemare il recipiente di nuovo nel vano cottura e fissare il tubo in plastica nel recipiente.
- Confermare con *OK*.
- Procedere allo stesso modo per il **terzo procedimento di risciacquo**.

Lasciare la teglia universale nel vano cottura durante l'evaporazione dell'acqua residua con l'acqua raccolta nel corso del terzo procedimento di risciacquo.

## Pulizia e manutenzione

---

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

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

Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni.

Nel corso del processo di evaporazione non aprire lo sportello.

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

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

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

- Confermare con **OK**.

Suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Indicazioni relative ai segnali acustici"). Sul display appare **Proced. terminato**.

- Spegnerne il forno.

Pericolo di ustione!

Far raffreddare il vano cottura e gli accessori prima di iniziare la pulizia.

- Togliere la teglia universale con il liquido raccolto e pulire eventuali depositi di condensa e residui del liquido decalcificante quando l'apparecchio si è raffreddato.

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

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, può essere eliminata personalmente. Il seguente elenco è un supporto. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica se non si trova o non si riesce a risolvere la causa di un problema.

 Pericolo di ferimento. A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguite in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele. Non aprire mai da sé l'involucro del forno.

Problema	Causa e rimedio
<b>Il display rimane spento.</b>	<p>La visualizzazione dell'ora è disattivata. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Non appena si accende il forno, appare l'ora. Per visualizzare l'ora permanentemente, attivarne la visualizzazione (v. cap. "Impostazioni – Ora - Visualizzazione").</li></ul> <p>Il forno non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li></ul>
<b>Blocco  appare a display quando si accende il forno.</b>	<p>Il blocco accensione  è attivo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ È possibile sbloccarlo per un procedimento di cottura toccando il simbolo  almeno per 6 secondi.</li><li>■ È possibile disattivare permanentemente il blocco (v. capitolo "Impostazioni - Blocco accensione ").</li></ul>

## Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
<b>Lo sportello non può essere aperto.</b>	<p>La visualizzazione dell'ora è disattivata. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento e i tasti sensore non reagiscono.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Non appena si accende il forno, appare l'ora esatta e il tasto sensore  reagisce (v. capitolo "Impostazioni - Orologio - Visualizzazione").</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 l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li><li>■ Se bisogna aprire lo sportello perché p.es. nel vano cottura ci sono ancora pietanze, aprire lo sportello con la leva in dotazione. Inserire a tale scopo la leva all'altezza del tasto sensore  dall'alto obliquamente nella fessura tra pannello comandi e sportello. È possibile anche tirare con entrambe le mani lateralmente lo sportello finché si apre.</li></ul> <p>È stata avviata la pulizia pirolitica.</p> <div data-bbox="404 900 1042 1091" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Pericolo di ustionarsi. Nel corso della pulizia pirolitica lo sportello rimane bloccato finché la temperatura del vano scende al di sotto dei 280°C. Non cercare in nessun caso di aprire lo sportello con la leva fornita come descritto sopra.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Attendere finché il forno si è raffreddato. Lo sportello si sblocca in automatico non appena la temperatura del vano cottura è scesa sotto i 280 °C.</li></ul>
<b>Il forno non diventa caldo.</b>	<p>La modalità fiera è attiva.</p> <p>Il forno può essere usato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. "Impostazioni - Rivenditori").</li></ul>

## Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
<b>A display appare</b> Interruzione corrente elettrica. Il procedimento è stato interrotto..	Si è verificata una breve interruzione della rete elettrica. Un processo di cottura in corso si è interrotto. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner e riaccendere il forno.</li> <li>■ Riavviare il procedimento di cottura.</li> </ul>
12:00 <b>appare a display.</b>	La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 200 ore. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare l'ora e la data.</li> </ul>
<b>A display appare</b> È stata raggiunta la durata massima di funzionamento.	Il forno è rimasto in funzione per un lasso di tempo straordinariamente lungo e per questo si è attivato lo spegnimento di sicurezza. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confermare con <b>OK</b>. Cancellare l'indicazione Procedimento terminato selezionando ↵.</li> </ul> <p>Successivamente il forno è di nuovo pronto per l'impiego.</p>
<b>A display appare</b> ⚠ Guasto XX.	Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul>
<b>A display appare</b> Lo sportello non si blocca.	Il blocco dello sportello per la pulizia pirolitica non si chiude. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner il forno e riaccenderlo. Riavviare infine la pulizia pirolitica desiderata.</li> <li>■ Se riappare l'avviso, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul>
<b>A display appare</b> Lo sportello non si sblocca.	Il blocco dello sportello per la pulizia pirolitica non si apre. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner e riaccendere il forno.</li> <li>■ Se il blocco sportello non viene aperto, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul>
<b>A display appare</b> Ricezione della sonda termometrica disturbata. Modificare la posizione nel vano cottura..	La sonda termometrica non viene più rilevata. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modificare la posizione della sonda termometrica nella pietanza.</li> </ul> <p>Se la sonda termometrica non viene tuttavia riconosciuta, è guasta. Richiedere una nuova sonda presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata Miele.</p>

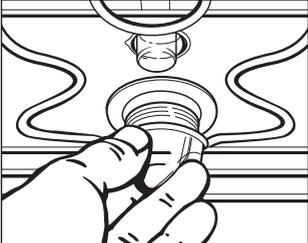
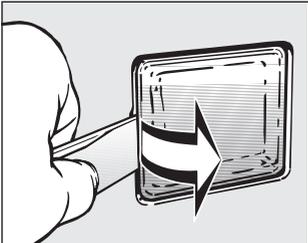
## Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
<b>Dopo la selezione della funzione Decalcificazione a display appare</b> Funzione attualmente non disponibile.	Il sistema di evaporazione è guasto. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.</li> </ul>
<b>Dopo la selezione di un programma automatico, a display appare</b> Guasto gestione umidità: i programmi automatici si svolgono senza umidità.	Il sistema di evaporazione è guasto. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contattare il servizio assistenza Miele. È possibile far svolgere il programma automatico anche senza apporto di umidità.</li> </ul>
<b>Dopo la selezione della modalità Cottura con vapore</b>  , a display appare Guasto gestione umidità: la modalità cottura con vapore non è disponibile.	Il sistema di evaporazione è guasto. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> <li>■ Anziché Cottura con vapore  utilizzare la modalità Thermovent plus .</li> </ul>
<b>In un procedimento di cottura con apporto di umidità non viene aspirata acqua.</b>	La modalità fiera è attiva. Il forno può essere usato ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. "Impostazioni - Rivenditori").</li> </ul>
	La pompa del sistema di evaporazione è guasta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul>
<b>Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.</b>	Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa (v. cap. "Impostazioni - Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento").
<b>Il forno si è spento automaticamente.</b>	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. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riaccendere il forno.</li> </ul>

## Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
<p><b>La torta/i biscotti dopo il procedimento di cottura non sono ancora cotti.</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  non sono adatti stampi chiari o bianchi. Usare stampi opachi o scuri.</li> </ul> <p>L'impostazione del catalizzatore è troppo alta. A livelli troppo alti è possibile che pietanze delicate come ad es. il pan di Spagna possa dorarsi in modo non uniforme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare il catalizzatore per la riduzione degli odori su un livello più basso oppure spegnerlo del tutto (v. capitolo "Impostazioni - Catalizzatore").</li> </ul>
<p><b>La luce del vano cottura si spegne dopo poco tempo.</b></p>	<p>Alla consegna, la luce del forno è regolata in modo da spegnersi automaticamente dopo 15 secondi. È possibile modificare questa impostazione di serie (v. cap. "Impostazioni – Illuminazione").</p>

## Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
<p data-bbox="73 201 384 256"><b>La luce del vano cottura non si accende.</b></p> 	<p data-bbox="400 201 781 228">La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="406 236 1038 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="417 244 694 279">⚠ Pericolo di ustione! Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.</p></div> <ul data-bbox="400 384 1038 802" 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 lampada 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>
<p data-bbox="73 818 384 874"><b>La luce del vano cottura non si accende.</b></p> 	<p data-bbox="400 818 781 845">La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="406 853 1038 981" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="417 861 694 896">⚠ Pericolo di ustione! Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.</p></div> <ul data-bbox="400 1002 1038 1390" 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>■ Estrarre la griglia d'introduzione.</li><li>■ Staccare la copertura della lampada dal relativo supporto con la leva fornita.</li><li>■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</li><li>■ Premere la copertura della lampada nel supporto e rimontare la griglia d'introduzione.</li><li>■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.</li></ul>

## Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
<b>Al termine della pulizia pirolitica nel vano cottura sono presenti ancora impurità.</b>	<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, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito oppure uno straccio in microfibre umido. Se nonostante ciò fosse rimasto ancora dello sporco, riavviare la pulizia pirolitica, eventualmente con una durata più lunga.</li></ul>
<b>Inserendo o estraendo la griglia o altri accessori si sente un rumore.</b>	<p>A causa della superficie resistente alla pirolisi delle griglie di supporto, inserendo o estraendo degli accessori avviene un effetto di frizione.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Per evitare questi effetti e rumori di frizione, mettere alcune gocce di olio adatto alle alte temperature su un po' di carta da cucina e ungervi le griglie di supporto. Ripetere quest'operazione dopo ogni pulizia pirolitica.</li></ul>

# Assistenza tecnica

---

## Assistenza tecnica

In caso di guasti che non possono essere eliminati personalmente, rivolgersi

- al proprio rivenditore di fiducia Miele oppure
- all'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Il numero di telefono del servizio di assistenza Miele è riportato sul retro delle presenti istruzioni d'uso e di montaggio.

Indicare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio.

Queste informazioni possono essere ricavate dalla targhetta dati visibile, a sportello aperto, sulla cornice del vano di cottura.

## Informazioni importanti sulla garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle allegate condizioni di garanzia.



## Pericolo di ferimento!

Lavori di installazione e manutenzione o riparazioni eseguiti non correttamente possono causare seri pericoli all'utente, per i quali Miele non è responsabile.

L'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato, nel rispetto delle disposizioni nazionali vigenti e delle disposizioni emanate dalla locale azienda elettrica.

L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti.

E' consigliato **l'allacciamento mediante presa** (ai sensi delle indicazioni VDE 0701) per facilitare l'interruzione della rete elettrica in caso di intervento tecnico.

Qualora la presa non fosse più raggiungibile o è previsto **l'allacciamento fisso** è necessario predisporre un dispositivo di stacco per ogni polo.

Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm., quali interruttori LS, valvole e teleruttori (EN 60335).

## Dati di allacciamento

Queste informazioni possono essere ricavate dalla targhetta dati visibile, a sportello aperto, sulla cornice del vano di 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 assorbita max.)

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.

## Forno

Il forno è dotato di serie di un cavo di alimentazione a tre fili lungo ca. 1,7 m 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 assorbita max: vedi targhetta dati

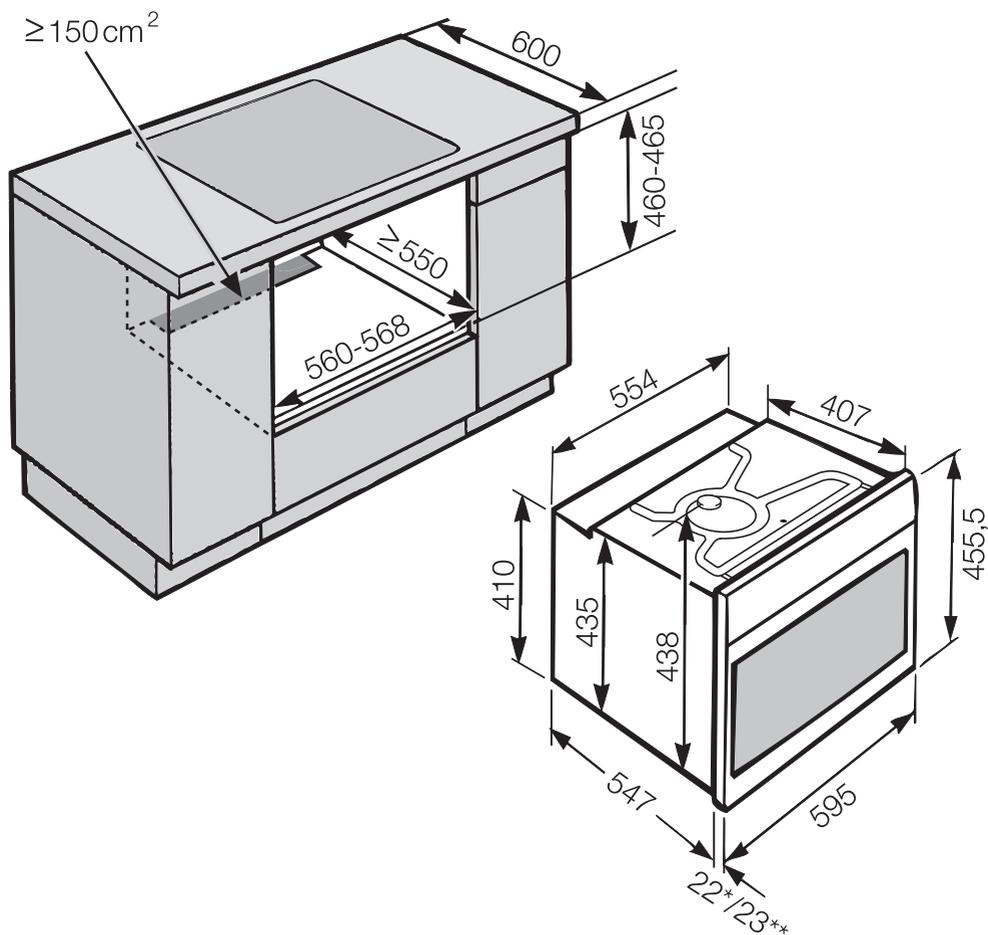
## Schemi d'incasso

### Misure e intaglio nel mobile

Le misure sono espresse in "mm".

#### Incasso in un mobile base

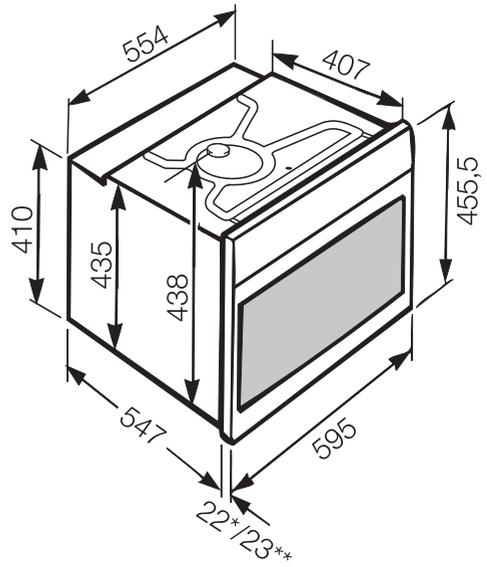
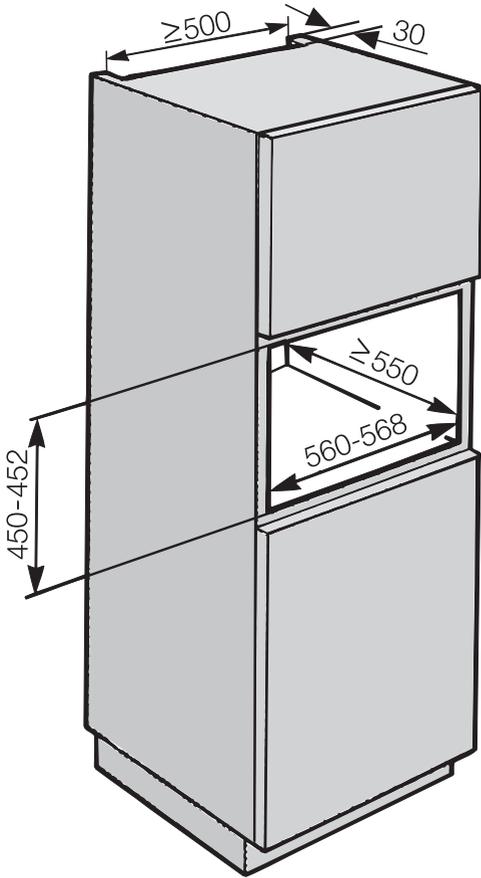
Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.



\* Forno con frontale in vetro

\*\* Forno con frontale metallico

## Incasso in un mobile a colonna

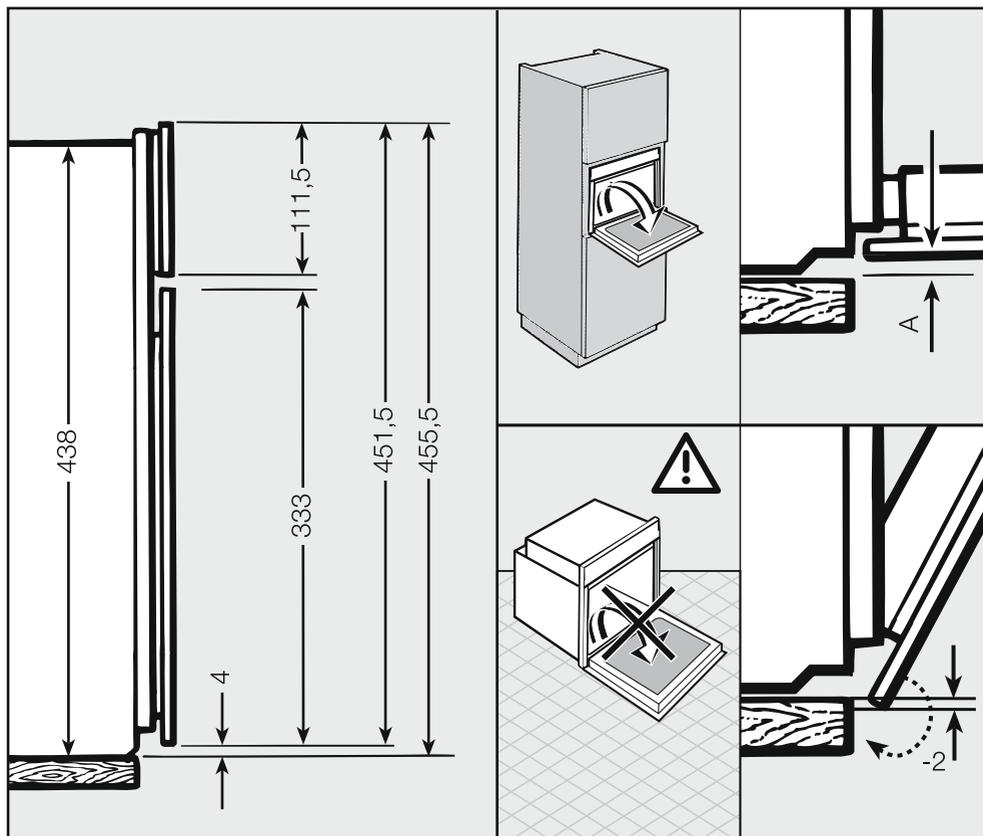


- \* Forno con frontale in vetro
- \*\* Forno con frontale metallico

## Schemi d'incasso

### Misure dettagliate del frontale del forno

Le misure sono espresse in "mm".



- A** Forno con frontale in vetro: 2,2 mm  
Forno con frontale metallico: 1,2 mm

**⚠** L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

Per funzionare, il forno ha bisogno di un afflusso di aria fresca sufficiente. L'aria fresca necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

Durante le operazioni di incasso, osservare scrupolosamente quanto segue:

il mobile di incasso non deve avere una parete posteriore.

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

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

## Prima dell'incasso

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

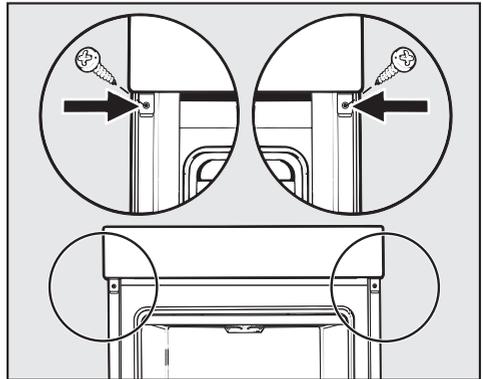
## Montare il forno

- Allacciare il forno alla rete elettrica.

Per trasportarlo utilizzare gli incavi laterali nell'involucro. Si consiglia di smontare lo sportello prima di incassare l'apparecchio e di estrarre gli accessori. Il forno in questo modo risulta più leggero quando lo si introduce nella nicchia del mobile.

- Se si desidera smontare lo sportello, sollevare quest'ultimo al centro con la leva fornita oppure afferrarlo lateralmente finché si apre.

- Smontare lo sportello (v. capitolo "Pulizia e manutenzione - Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori dal forno.
- Spingere il forno nel mobile base e registrarne la posizione.
- Ripristinare l'alimentazione di tensione verso la presa della rete elettrica.
- Toccare il tasto sensore  per aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.



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

# Indicazioni per organismi di controllo

## Pietanze test secondo EN 60350-1

Pietanze test	Accessori		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	Preriscaldamento
Biscotti di pasta frolla	1 teglia		140 <sup>4)</sup>	2	30-40	no
			160 <sup>4)</sup>	2	17-25	sì
	2 teglie <sup>1)</sup>		140 <sup>4)</sup>	1+2	35-45	no
Small Cake	1 teglia		150 <sup>4) 5)</sup>	2	25-35	no
			160 <sup>4) 5)</sup>	2	25-35	sì
	2 teglie		140 <sup>4) 5)</sup>	1+2	35-45	no
Biscotti leggeri	Tortiera apribile <sup>2)</sup> Ø 26 cm		180 <sup>4) 5)</sup>	1	15-25	sì
		 <sup>3)</sup>	150-180 <sup>4) 5)</sup>	1	20-45	sì
Torta di mele (apple pie)	Tortiera apribile <sup>2)</sup> Ø 20 cm		160 <sup>4)</sup>	2	90-100	no
			180 <sup>4)</sup>	1	85-95	no
Toast	Griglia		300	2	5-8	no
Carne di maiale	Griglia su teglia universale		300 <sup>6)</sup>	2	1° lato: 10-16 2° lato: 5-10	sì, 5 minuti

 Modalità /  Temperatura / <sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano /  Durata di cottura

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Grill

- 1) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.
- 2) Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo sulla griglia.
- 3) In generale si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti appena trascorso il minor tempo indicato.
- 4) Durante la fase di riscaldamento selezionare Visualizzare altre impostazioni – Riscaldamento rapido – Off.
- 5) Spegnerne il catalizzatore, prima di avviare il procedimento di cottura. Selezionare Impostazioni – Catalizzatore – Off.
- 6) Impostare la modalità e la temperatura e selezionare inoltre Visualizzare altre impostazioni – Crisp function – On.

## Classe di efficienza energetica

### Classe di efficienza energetica

La rilevazione della classe di efficienza energetica avviene ai sensi di EN60350-1.

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la rilevazione osservare le seguenti indicazioni:

- La rilevazione avviene nella modalità Cottura delicata .
- Per l'illuminazione del vano cottura selezionare "On" per 15 secondi (v. cap. "Impostazioni").
- Spegnere il catalizzatore (v. cap. "Impostazioni").
- Durante la rilevazione nel vano cottura si trovano solo gli accessori necessari ai fini della rilevazione.  
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).
- Una premessa importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante il test.  
A seconda degli elementi di misurazione impiegati la tenuta ermetica della guarnizione sportello può esserne più o meno condizionata. Questo potrebbe avere un effetto negativo sul risultato della misurazione.  
Tale eventuale carenza può essere compensata tenendo premuto lo sportello. A determinate condizioni sfavorevoli possono rivelarsi utili anche idonei mezzi tecnici. Tale carenza non compare nel normale uso pratico.

### Schede prodotte per forni

Le schede prodotti dei modelli descritti nelle presenti istruzioni d'uso sono allegate di seguito.

# Indicazioni per organismi di controllo

---

## 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 6800 BPX
Indice di efficienza energetica/compartimento ( $EEI_{cavity}$ )	81,9
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	0,90 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,61 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	49 l
Massa dell'apparecchio	38 kg

Per l'impiego e il funzionamento dell'apparecchio, Miele si serve di software.

Sono tutelati i poteri in capo a Miele e agli altri fornitori di software derivanti dai diritti d'autore (p.es. Adobe).

Miele e i suoi fornitori si riservano qualsivoglia diritto sui componenti software.

In particolare ne risulta vietata:

- la riproduzione e la diffusione,
- la produzione di modifiche e supporti derivati,
- la decompilazione, la reingegnerizzazione, la scomposizione e ogni altro tipo di riduzione dei software.

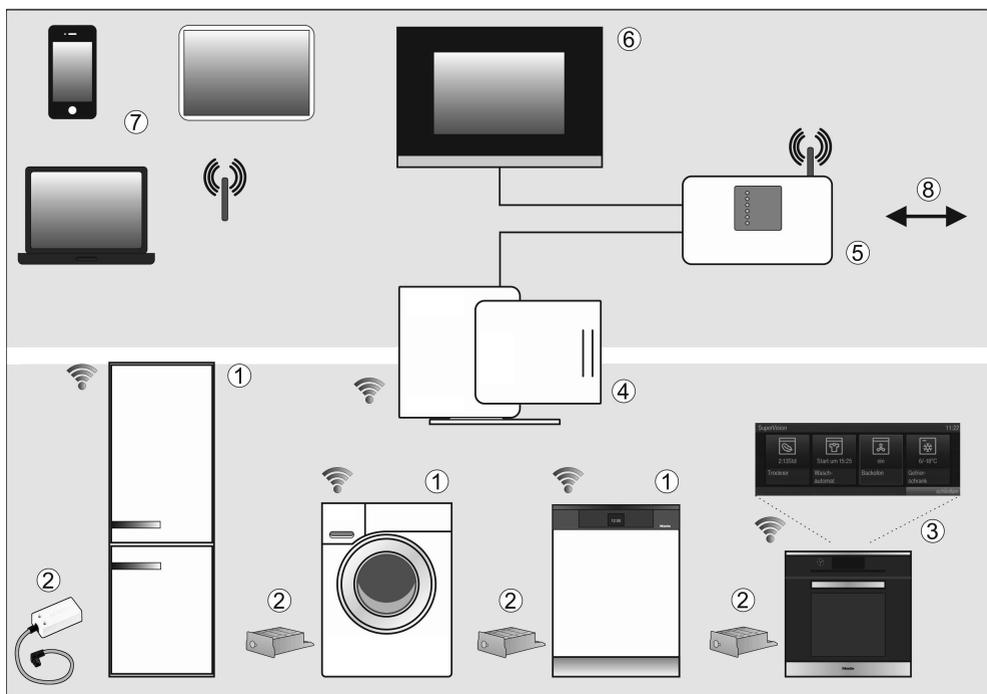
Questo prodotto contiene il software Adobe® Flash® Player con licenza di Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe e Flash sono marchi depositati di Adobe Systems Incorporated.

Nei software sono stati integrati componenti aggiuntivi coperti da GNU (General Public License) e ulteriori licenze Open Source.

È possibile ottenere un'anteprima dei componenti Open Source integrati oltre a una copia della relativa licenza sul sito <http://www.miele.com/device-software-licences>, dopo aver immesso il nome del prodotto in questione.

Miele rilascia il codice sorgente di tutti i componenti di software licenziati, coperti da GNU (General Public License) e ulteriori licenze Open Source.

Per ottenere il codice sorgente, inviare una e-mail a [info@miele.com](mailto:info@miele.com).



- ① Elettrodomestico predisposto per Miele@home
- ② Chiave di comunicazione Miele@home XKS3000Z o modulo di comunicazione XKM3000Z
- ③ Elettrodomestico predisposto per Miele@home con funzione SuperVision
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ Router WiFi
- ⑥ Collegamento a sistemi home automation
- ⑦ Smartphone, Tablet-PC, Laptop
- ⑧ Collegamento a Internet

Questo elettrodomestico ①/③ è predisposto per essere collegato in rete al sistema Miele@home tramite un modulo di comunicazione o una chiave di comunicazione ② acquistabili in un secondo tempo e un eventuale kit di modifica.

Grazie al sistema Miele@home gli elettrodomestici collegati in rete e predisposti per la comunicazione inviano attraverso l'impianto elettrico informazioni sul proprio stato e sullo svolgimento dei programmi a un visualizzatore ③, p.es. un forno con funzione SuperVision.

## Visualizzazione delle informazioni, comandi degli elettrodomestici

- Elettrodomestico SuperVision ③  
Sul display di alcuni elettrodomestici collegati in rete è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici in rete.
- Terminali portatili ⑦  
Nel campo di ricezione della rete WLAN ⑤ e domestica è possibile visualizzare lo stato degli elettrodomestici ed eseguire comandi tramite PC, notebook, PC tablet o smartphone.
- Collegamenti in rete ⑥  
Il sistema Miele@home consente di vivere in modo intelligente l'ambiente domestico. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici collegati in rete ad altri sistemi bus di casa.
- In Germania, in alternativa al sistema Miele@home Gateway, gli elettrodomestici collegati in rete possono essere integrati nella piattaforma QIVICON Smart Home ([www.qivicon.de](http://www.qivicon.de)).

## SmartStart (a seconda dell'elettrodomestico)

Gli elettrodomestici allacciati a Smart Grid si possono avviare automaticamente nelle ore in cui le tariffe elettriche sono più convenienti o quando è disponibile un'alimentazione elettrica sufficiente (ad es. dall'impianto fotovoltaico).

## Accessori su richiesta (a seconda dell'elettrodomestico)

- Modulo di comunicazione XKM3000Z o chiave di comunicazione XKS3000Z
- Kit di modifica per la preparazione alla comunicazione XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

Agli accessori sono allegate proprie istruzioni d'uso e di installazione.

## Ulteriori informazioni

Per ulteriori informazioni su Miele@home, consultare il sito internet di Miele e le istruzioni d'uso dei singoli componenti Miele@home.



# Miele

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.

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.

Miele Italia S.r.l.  
39057 Appiano - S. Michele (BZ)  
Strada di Circonvallazione, 27

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

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



**Contact Center**  
**199.155.155**

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.



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

H6800BPX



it-IT

M.-Nr. 10 498 190 / 03