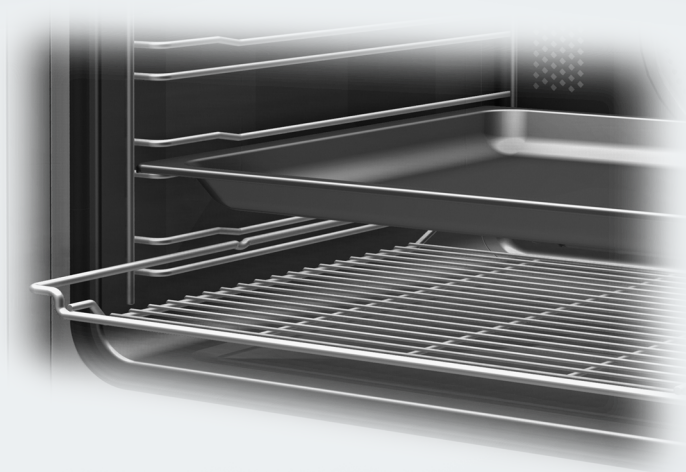




Istruzioni d'uso e di montaggio

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	7
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	19
Forno	20
Comandi del forno	21
Tasto On/Off ①	22
Tasti sensore	22
Display	26
Simboli	27
Dotazione	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	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
Primo avvio	36
Impostazioni di base	36
Riscaldare per la prima volta il forno e risciacquare il sistema di evaporazione ...	38
Impostazioni	40
Visualizzare il menù "Impostazioni"	40
Modificare e salvare le impostazioni	40
Elenco impostazioni	41
Lingua 	42
Ora	42
Visualizzazione	42
Formato dell'ora	42
Impostazione	42

Data	42
Illuminazione.....	43
Luminosità display.....	43
Informazioni segnali acustici	43
Melodie.....	43
Un tono solo	43
Acustica tasti.....	44
Unità di misura	44
Peso.....	44
Temperatura	44
Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento	45
Pirolisi	45
Temperature consigliate	45
Sicurezza	46
Blocco accensione 	46
Blocco tasti	46
Rivenditori	47
Modalità fiera.....	47
Impostazioni di serie	47
Timer 	48
Impostare il timer.....	48
Modificare il tempo impostato sul timer	49
Cancellare il tempo impostato sul timer	49
Elenco modalità	50
Consigli per risparmiare energia	52
Uso del forno	54
Semplicità d'uso.....	54
Ventola di raffreddamento	54
Utilizzo ampliato	55
Modificare la modalità	55
Modificare la temperatura	56
Riscaldamento rapido	57
Preriscaldare il forno.....	58

Contenuto

Impostare durate di cottura.....	59
Spegnere un processo di cottura in automatico	59
Avviare e spegnere un processo di cottura in automatico	60
Svolgimento di un procedimento di cottura che inizia e finisce automaticamente	60
Modificare le durate di cottura impostate	61
Interrompere il procedimento di cottura.....	61
Cottura con vapore 	62
Svolgimento di un procedimento di cottura con la modalità "Cottura con vapore"	
	63
Impostare la temperatura	63
Impostare il numero delle immissioni di vapore	63
Momenti stabiliti delle immissioni di vapore.....	63
Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione	64
Modificare tipo di riscaldamento.....	65
Attivare le immissioni di vapore.....	66
Immissione di vapore automatica	66
1, 2 o 3 immissioni di vapore.....	66
Evaporazione acqua residua	67
Eseguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua	68
Saltare l'evaporazione di acqua residua.....	68
Programmi automatici	69
Elenco delle categorie di alimenti.....	69
Uso dei programmi automatici	69
Indicazioni per l'utilizzo	70
Programmi personalizzati	71
Creare programmi personalizzati	71
Avviare i programmi personalizzati.....	73
Modificare i programmi personalizzati	74
Modificare le fasi di cottura	74
Modificare nome.....	75
Cancellare programmi personalizzati	75
Cuocere	76
Indicazioni sulle tabelle per cuocere al forno	77
Tabelle per cuocere	78
Impasto soffice.....	78
Impasto lavorato.....	80
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio	82
Impasto per pan di Spagna.....	84
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe	85

Arrostire	86
Indicazioni sulle tabelle per arrostire	87
Tablee per arrostire	88
Manzo, vitello	88
Maiale	89
Agnello, selvaggina	90
Pollame, pesce	91
Cottura a basse temperature	92
Grigliare	94
Avvertenze sulla tabella per grigliare	96
Tabella per grigliare	97
Altre applicazioni	98
Altri programmi 	99
Cottura delicata	99
Scongellare	100
Essiccare	101
Riscaldamento.....	102
Lievitazione impasto.....	102
Pizza	103
Scaldare stoviglie	103
Conservazione.....	104
Prodotti surgelati/alimenti precotti	105
Pulizia e manutenzione	106
Prodotti non adatti.....	106
Suggerimenti	107
Sporco normale	107
Sporco ostinato sugli accessori (a eccezione delle guide FlexiClip).....	108
Pulire il vano cottura con pirolisi 	109
Preparare la pulizia pirolitica.....	109
Avviare la pulizia pirolitica	110
Al termine della pulizia pirolitica	111
Interrompere la pulizia pirolitica.....	112
Smontare lo sportello	113
Smontare lo sportello	114
Montare lo sportello	118
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip	119
Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill	120

Contenuto

Decalcificare il sistema di evaporazione ☞	121
Svolgimento della decalcificazione	121
Preparare il procedimento di decalcificazione	122
Eseguire la decalcificazione	122
Guasti, cosa fare...?	126
Assistenza tecnica	132
Allacciamento elettrico	133
Schemi d'incasso	134
Misure e intaglio nel mobile.....	134
Incasso in un mobile base.....	134
Incasso in un mobile a colonna.....	135
Misure dettagliate del frontale del forno.....	136
Incasso del forno	137
Indicazioni per organismi di controllo	138
Pietanze test secondo EN 60350-1	138
Classe di efficienza energetica	139
Schede prodotte per forni	139

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.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze


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.

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 avvolgerci 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.

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.



Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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 la 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.

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.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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.
- ▶ 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").

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.

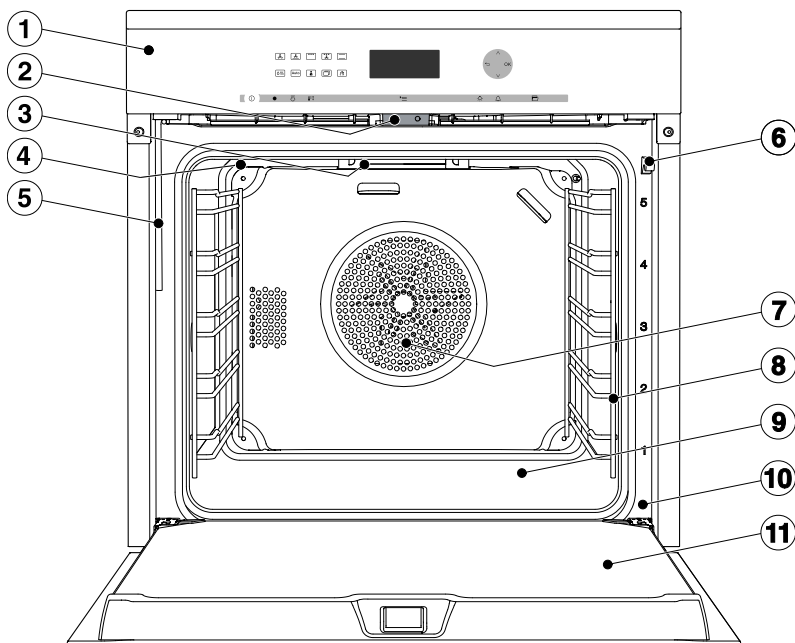


Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnata gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, 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.

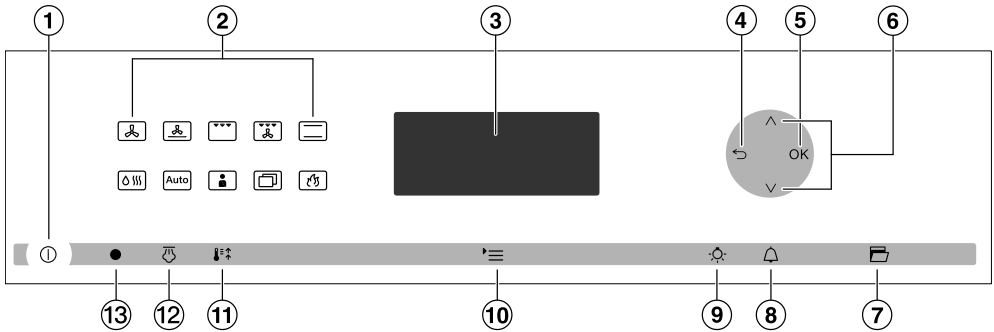
Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Forno



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

Comandi del forno



- ① Tasto on/off ① nell'incavo
Accensione e spegnimento
- ② Tasti sensore
Selezione delle modalità
- ③ Display
Indicazione dell'ora e informazioni
sui comandi
- ④ Tasto sensore ←
Tornare indietro, gradualmente
- ⑤ Tasto sensore OK
Confermare impostazioni e indica-
zioni
- ⑥ Tasti sensore ^ e v
Impostare i valori e sfogliare gli elen-
chi
- ⑦ Tasto sensore 🚪
Apertura dello sportello
- ⑧ Tasto sensore ⏰
Impostare il timer
- ⑨ Tasto sensore 💡
Accensione e spegnimento della lu-
ce del vano cottura
- ⑩ Tasto sensore ≡
Visualizzare impostazioni
- ⑪ Tasto sensore 🔥
Accensione e spegnimento della
funzione Riscaldamento rapido
- ⑫ Tasto sensore ☁
Per attivare le immissioni di vapore
- ⑬ Interfaccia ottica
(solo per l'assistenza tecnica autoriz-
zata Miele)

Comandi del forno

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 a contatto. Ogni pressione è confermata da un segnale acustico. È possibile disattivare l'acustica tasti (v. cap. "Impostazioni – Acustica tasti").






Modalità

-  Thermovent plus
-  Cottura intensa
-  Grill
-  Grill ventilato
-  Calore superiore/inferiore
-  Cottura con vapore
-  Programmi automatici
-  Programmi personalizzati
-  Altri programmi
 - Arrostire
 - Calore inferiore
 - Cottura delicata
 - Scongelare
 - Essiccare
 - Riscaldamento
 - Scaldare stoviglie
 - Lievitazione impasto
 - Pizza
 - Decalcificare
 - Impostazioni 
-  Pirolisi













Comandi del forno

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 tasto sensore reagisca.
^ v	Per sfogliare gli elenchi di selezione e per modificare i valori	Con i tasti freccia si sfogliano gli elenchi di selezione verso l'alto o verso il basso. Nel corso di questa operazione le voci menù si retroilluminano di chiaro in sequenza. La voce menù che si desidera selezionare deve essere retroilluminata di chiaro. I valori retroilluminati possono essere aumentati o ridotti con i tasti freccia.
OK	Per accedere alle funzioni e per memorizzare le impostazioni	Se le funzioni sul display sono retroilluminate in chiaro, è possibile visualizzarle toccando OK. Infine è possibile modificare la funzione selezionata. Se si conferma con OK, si salvano le modifiche. Se a display compare una finestra informativa, confermarla con il tasto OK.
	Per tornare indietro di fase in fase	

Comandi del forno

Tasto sensore	Funzione	Avvertenze
	Per impostare il timer	<p>Se la visualizzazione dell'ora è attiva, è possibile immettere in qualsiasi momento una durata breve (timer).</p> <p>Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che questo tasto sensore reagisca.</p>
	Accensione e spegnimento della luce del vano cottura	<p>Se è attiva la visualizzazione dell'ora, è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura toccando .</p> <p>Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che questo tasto sensore reagisca.</p> <p>A seconda dell'impostazione selezionata, per un procedimento di cottura si spegne la luce del vano dopo 15 secondi oppure rimane accesa.</p>
	Per richiamare le impostazioni	<p>Se il forno è acceso, quando si tocca  appare l'elenco da cui selezionare le impostazioni.</p> <p>Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che questo tasto sensore reagisca.</p> <p>Nel corso di un procedimento di cottura, dopo aver toccato questo tasto, è possibile p.es. modificare la temperatura o impostare una durata di cottura.</p>


Comandi del forno


Tasto sensore	Funzione	Avvertenze
	Accensione e spegnimento della funzione "Riscaldamento rapido"	Se si utilizzano le modalità Thermovent plus  , Arrostitore  , Cottura con vapore  e Calore superiore/inferiore  , si accende il tasto sensore  . Toccando  è possibile attivare o disattivare la funzione Riscaldamento rapido (v. cap. "Comandi ampliati – Riscaldamento rapido").
	Per attivare le immissioni di vapore	Se nella modalità Cottura con vapore  occorre attivare le immissioni di vapore manuali, farlo con il tasto sensore  . Non appena si attiva un'immissione di vapore, si accende il tasto sensore  . Parallelamente all'immissione del vapore in corso, sul display appare  .


Comandi del forno


Display



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




A seconda della funzione selezionata e/o se si preme  compaiono delle finestre informative o degli elenchi di selezione.

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

Se l'ora è visibile e non è stata selezionata alcuna modalità, selezionando  appare l'elenco per selezionare le impostazioni:











- Lingua 
- Orologio
- Data
- Illuminazione
- Luminosità display
- Segnalazioni acustiche
- Acustica tasti
- Unità di misura
- Funzionamento suppl. ventola
- Pirolisi
- Temperature consigliate
- Sicurezza
- Rivenditori
- Impostazione di serie

Se è stata selezionata una modalità (a eccezione di ) , selezionando  appare l'elenco per selezionare un procedimento di cottura:

- Temperatura
 - Durata cottura
 - Fine alle
 - Avvio alle (solo se è stato impostato Durata cottura/Fine alle)
 - Modalità di cottura (solo con la modalità Cottura con vapore )
- Selezionare una voce menù sfogliando con i tasti freccia  e  nell'elenco di selezione, finché la voce menù desiderata è retroilluminata di chiaro.
- Infine confermare la selezione con **OK**.

Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Timer
	Se sono disponibili due o tre possibilità di selezione, sul lato destro compaiono frecce. Sfogliare l'elenco. Le voci menù disponibili sono retroilluminate di chiaro.
	Se sono disponibili più di tre possibilità di selezione, sul lato destro appare un trattino. Sfogliare l'elenco. Le voci menù disponibili sono retroilluminate di chiaro una dietro l'altra.
	Sfogliando un elenco di selezione al termine appare una linea tratteggiata. Successivamente si ritorna all'inizio dell'elenco di selezione.
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una linea.
	Il segno di spunta contrassegna un'impostazione attiva.
	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.
	Immissioni di vapore
	Decalcificare

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), 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  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.

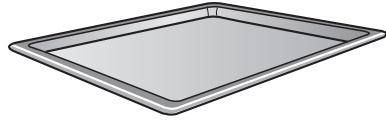
Gli accessori (ad es. griglia) vengono inseriti tra le asticelle.

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

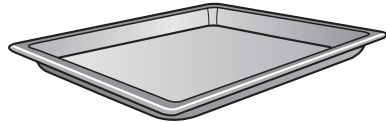
È possibile smontare le griglie di introduzione per pulirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

Teglia, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione

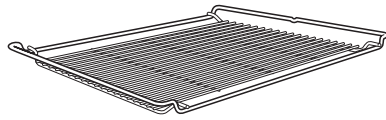
Teglia HBB 71:



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.

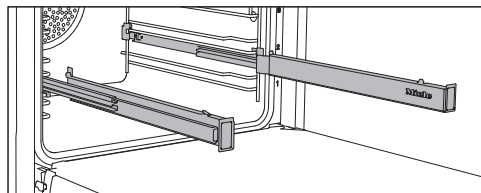
Sui lati corti di questi accessori, centralmente è situato un dispositivo antiestrazione che impedisce che gli accessori possano sganciarsi dalle griglie di introduzione quando li si vuole estrarre solo parzialmente.



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.

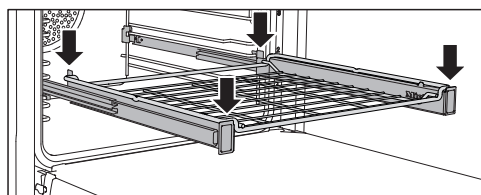
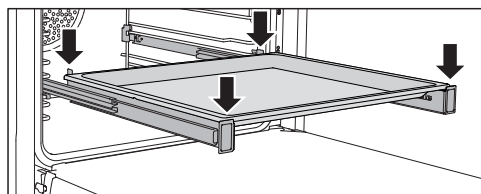
Dotazione

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.

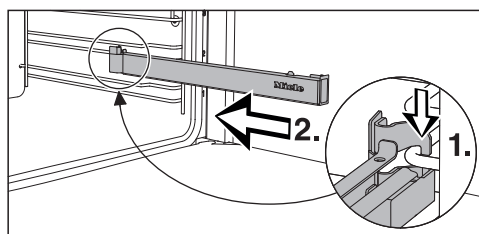
Montare e smontare le guide Flexi-Clip

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

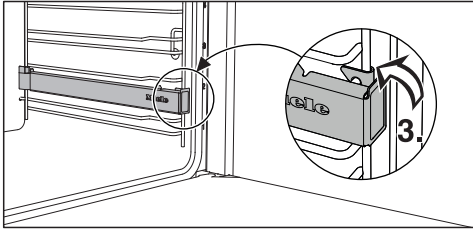
Le guide vengono montate tra le asticelle di un ripiano.

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.)

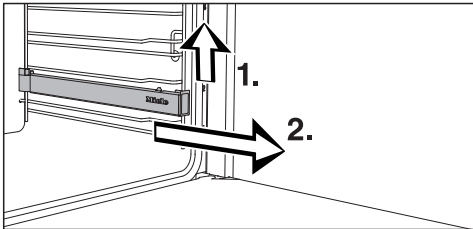


- Agganciare la guida al sostegno inferiore del ripiano (3.).

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.).

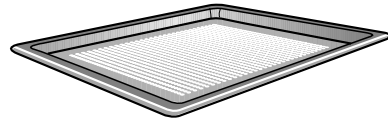
Stampo rotondo HBF 27-1



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.

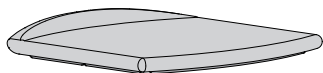
La placca può essere usata anche per essiccare.

La superficie smaltata è inoltre trattata con PerfectClean.

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

Dotazione

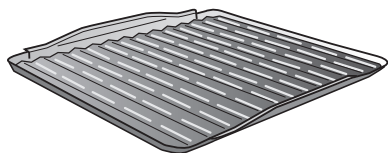
Pietra di cottura HBS 60



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.

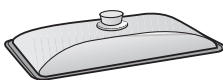
A parte sono disponibili anche i rispettivi coperchi. Indicare il tipo di modello al momento dell'acquisto.

**Profondità: 22
cm**

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

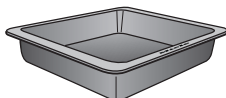


HBD 60-22

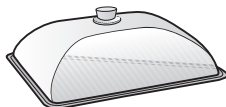


**Profondità: 35
cm**

HUB 5000-XL
HUB 5001-XL *

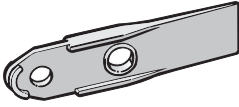


HBD 60-35



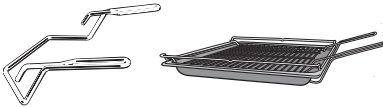
* per piani di cottura a induzione

Leva di apertura



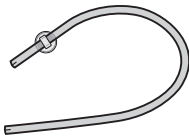
Con la leva è possibile aprire lo sportello in caso di interruzione della corrente elettrica. Inserirla all'altezza del tasto sensore \equiv dall'alto obliquamente nella fessura tra pannello comandi e sportello.

Maniglia speciale HEG



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

Pastiglie decalcificanti, tubo in plastica con fermo



Accessorio indispensabile per decalcificare l'apparecchio.

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

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. cap. "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 fumi 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 automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

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 arrostitire
- 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

- Sfogliare l'elenco di selezione finché la lingua desiderata è retroilluminata di chiaro.
- Confermare con *OK*.

Impostare il paese

- Sfogliare l'elenco di selezione finché il carattere desiderato è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.

Impostare la data

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

Impostare l'ora

Poi impostare l'ora nel formato 24 h.

- 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 (v. 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.

■ Sfogliare l'elenco di selezione finché il formato desiderato è retroilluminato di chiaro.

■ Confermare con *OK*.

Appare un'informazione relativa ai consumi energetici.

■ Confermare con *OK*.

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.
- Preparare un recipiente con ca. 100 ml di acqua potabile pulita.
- Accendere il forno con il tasto On/Off ①.
- Selezionare la modalità Cottura con vapore .

La temperatura proposta (160 °C) è retroilluminata di chiaro.

La temperatura proposta viene memorizzata automaticamente entro alcuni secondi. Inoltre compare la selezione delle immissioni di vapore. Selezionare  per ritornare all'impostazione della temperatura.

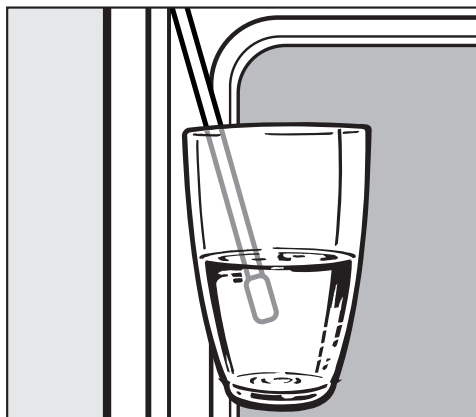
- Impostare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Confermare con OK.

Immissione automatica del vapore è retroilluminata di chiaro.

- Confermare con OK.

Appare la richiesta di aspirazione.

- 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.

Si accende il riscaldamento del vano cottura.

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:

- spegnere il forno con il tasto On/Off

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
- 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.
- Spegnerne la luce del vano cottura e il forno.


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



Impostazioni

Visualizzare il menù "Impostazioni"

Di serie sono preimpostate alcune impostazioni che possono essere modificate nel menù Impostazioni .


È possibile visualizzare questo menù a forno acceso tramite il sensore . Lo si trova anche come menù secondario selezionando .

Le impostazioni attuali sono contrassegnate con un segno di spunta .





Selezionando  o  si torna al livello menù precedente.

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

Modificare e salvare le impostazioni



- Accendere il forno.
- Selezionare .

Appare l'elenco per selezionare le impostazioni.

- Sfogliare l'elenco di selezione con i tasti freccia  e  finché la voce che interessa del menù è retroilluminata di chiaro.
- Confermare con *OK*.
- Sfogliare l'elenco con i tasti freccia  e  finché l'impostazione desiderata si retroillumina. Modificare le impostazioni con segmenti a barre (ad es. volume) anche con i tasti freccia.
- Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Elenco impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	... / deutsch / english / ... Paese
Orologio	Visualizzazione on / off * / Spegnimento notturno 24h / 12h 24 h * / 12 h Impostare
Data	
Illuminazione	on "on" per 15 secondi *
Luminosità display	■■■■■▶■■■■
Segnalazioni acustiche	Melodie Un tono solo
Acustica tasti	■■■■■▶■■■■
Unità di misura	Peso g * / lb / lb/oz Temperatura °C * / °F
Funzionamento suppl. ventola	In base alla temperatura * A tempo
Pirolisi	Visualizzare avviso Non visualizzare avviso *
Temperature consigliate	
Sicurezza	Blocco  Blocco tasti
Rivenditori	Modalità fiera on / off *
Impostazioni di serie	Impostazioni Ripristinare / Non ripristinare Programmi personalizzati Cancellare / Non cancellare Temperature consigliate Ripristinare / Non ripristinare



* 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 è possibile tornare al sottomenù Lingua  mediante il simbolo .

Ora




Visualizzazione

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

– on

L'ora viene sempre visualizzata a display. Toccando il rispettivo tasto sensore  è possibile aprire direttamente lo sportello, accendere e spegnere la luce  o utilizzare la funzione 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 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.

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

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.

Data

Impostare la data.

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.

Luminosità display

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



- Selezionare più scuro oppure più chiaro per modificare la luminosità.

Informazioni segnali acustici

Melodie

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

Il volume di questa melodia 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 - oppure + per modificare il volume.

Un tono solo

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

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

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

- Selezionare basso o alto, per modificare il volume del suono.

Impostazioni

Acustica tasti

Il volume dell'acustica tasti che si sente ogni volta che si seleziona un tasto sensore, 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 - oppure + per modificare il volume.

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/on-
ce.

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.

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.

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*.

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 di accensione attivato è possibile impostare subito un timer.

– **on**

Il blocco viene attivato. Prima di poter utilizzare il forno, accenderlo e sfiorare per almeno 6 secondi **OK**.

– **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 sono bloccati.

– **on**

Il blocco tasti è attivo. Prima di poter riutilizzare i tasti sensore, premere **OK** 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.

Rivenditori

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

Modalità fiera

Se è stata attivata la modalità fiera, non appena si accende il forno appare Modalità fiera attivata. 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.

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 55 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 .

Appare "0:00:00" (h:min.:sec.). Il blocco cifre delle ore è retroilluminato di chiaro.

■ Confermare con *OK*.

Il blocco cifre delle ore viene memorizzato. Quello dei minuti è retroilluminato di chiaro.

■ Impostare "06".

■ Confermare con *OK*.

Il blocco cifre dei minuti viene memorizzato. Quello dei secondi è retroilluminato di chiaro.

■ Impostare "20".


■ Confermare con *OK*.

Il tempo breve viene memorizzato.

Quando il forno è spento, appare il tempo breve trascorso da seguire sul display.

Se nel contempo è in fase di svolgimento il procedimento di cottura, nell'area inferiore del display compare il 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 - Indicazioni relative ai segnali acustici").

- Selezionare .

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il tempo impostato sul timer

- Selezionare .

Appare Timer e Modificare è evidenziato su uno sfondo chiaro.

- Confermare con *OK*.

Appare il timer (tempo breve).

- Modificare il tempo impostato sul timer.

- Confermare con *OK*.

Il tempo breve modificato viene memorizzato.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Selezionare .

Appare Timer e Modificare è evidenziato su uno sfondo chiaro.


- Sfogliare l'elenco finché Cancellare è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con *OK*.






L'impostazione del timer viene cancellata.

Elenco modalità





Sono disponibili diverse modalità per la preparazione di diverse pietanze.

Selezionare alcune modalità direttamente sul pannello comandi. Ne compaiono altre toccando .





Selezionabili direttamente tramite i simboli sul pannello comandi:

Modalità	Temperatura consigliata	Area temperatura
Thermovent plus  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
Cottura intensa  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
Calore superiore/inferiore  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
Grill  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

Elenco modalità




Modalità	Temperatura consigliata	Area temperatura
Cottura con vapore  Per cuocere e arrostitire con apporto di umidità.	160 °C	130–250 °C
Grill ventilato  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
Programmi automatici  Appare l'elenco dei programmi automatici disponibili.	–	–

Selezionabili sotto "Altri programmi" :

Modalità	Temperatura consigliata	Area temperatura
Arrostire  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
Calore inferiore  Questa funzione può essere utilizzata alla fine della cottura per dorare il fondo della pietanza.	190 °C	100–280 °C
Scongelare  Per scongelare delicatamente surgelati.	25 °C	25–50 °C
Cottura delicata  Per cuocere la carne.	190 °C	100–250 °C

Consigli per risparmiare energia


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.
- 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 al grill con impostazione della massima temperatura.
- Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle le une vicino alle altre o su ripiani diversi.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente le une subito dopo le altre, così da sfruttare il calore presente.

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 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").

Uso del forno

Semplicità d'uso

- Accendere il forno.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare la modalità desiderata.

Comapiono modalità, temperatura proposta e area temperatura.

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

- Modificare la temperatura proposta se necessario.

La temperatura proposta viene memorizzata entro alcuni secondi.

- 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 (v. cap. "Impostazioni – Indicazioni relative ai 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 automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

È possibile modificare questa impostazione di serie (v. cap. "Impostazioni - Funzionamento supplementare ventola").

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

■ Selezionare .

Compaiono altre voci del menù che si possono impostare o modificare per un procedimento di cottura:

- Temperatura
- Durata cottura
- Fine alle
- Avvio alle (**appare solo se è stato impostato** Durata cottura **oppure** Fine alle)
- Modalità di cottura (**Compare solo con la modalità Cottura con vapore** ). È possibile combinare le immissioni di vapore con un'altra modalità di cottura.)

Modificare la modalità

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

■ Selezionare la modalità desiderata.

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

■ Modificare la temperatura, se necessario.

■ Confermare con *OK*.


Utilizzo ampliato

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. cap. "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 .


La temperatura impostata è retroilluminata di chiaro.

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

La temperatura si modifica in scatti di 5 °C.

- Confermare con *OK*.







La temperatura dovuta modificata viene salvata.

- Selezionare infine  se si vede la temperatura reale e si desidera seguire la modifica della temperatura.


Compare la temperatura impostata modificata.


Riscaldamento rapido

Il Riscaldamento rapido serve per ridurre la fase di riscaldamento. Resistenza Calore superiore/grill, resistenza anulare e ventola vengono attivati contemporaneamente affinché il forno raggiunga rapidamente la temperatura desiderata.


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

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.

Toccando il tasto sensore  è possibile disattivare o attivare la funzione Riscaldamento rapido nel corso della fase di riscaldamento:

- se si vuole disattivare la funzione Riscaldamento rapido, selezionare il tasto sensore illuminato .

La funzione Riscaldamento rapido è disattivata. A display compare Riscaldamento e la luce dei tasti si spegne.

- Se si vuole attivare la funzione Riscaldamento rapido, selezionare il tasto sensore non illuminato .

La funzione Riscaldamento rapido è attivata. A display appare Riscald. rapido e il tasto sensore è illuminato.

Utilizzo ampliato

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. cap. "Impostazioni - Segnali acustici").
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.

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 cottura**, **Fine alle** o **Avvio alle** è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente i procedimenti di cottura.

– Durata cottura

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.

– 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

Questa funzione compare nel menù solo se sono stati impostati **Durata cottura** o **Fine alle**. Con **Avvio alle** si stabilisce il momento in cui un procedimento deve iniziare. Il riscaldamento del vano cottura si attiva automaticamente.

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 cottura** 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 **☰**.
- Sfolgiare l'elenco finché **Durata cottura** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con **OK**.
- Impostare il tempo che occorre per cuocere la pietanza.
- Confermare con **OK**.

Impostare "Fine alle"

- Selezionare **☰**.
- Sfolgiare l'elenco finché **Fine alle** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con **OK**.
- Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire.
- Confermare con **OK**.

Utilizzo ampliato

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 cottura e Fine alle
- Durata cottura 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 Durata cottura e impostare 0:30 h.
- Selezionare Fine alle e impostare 12:30.

Avvio alle viene calcolato in automatico. A display compare Avvio alle con l'orario calcolato.

A questo punto il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

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 attivato (v. cap. "Impostazioni - Indicazioni relative ai 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 di cottura suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Indicazioni relative ai segnali acustici").

Il riscaldamento del vano cottura e l'illuminazione si spengono. Appare Proced. terminato e Salvare è evidenziato su uno sfondo chiaro.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati").

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

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare .

Compaiono tutte le voci del menù che sono state modificate.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché l'ora desiderata è retroilluminata di chiaro.

- Confermare con *OK*.

La voce del menù *Modificare* è evidenziata su uno sfondo chiaro.

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

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


Interrompere il procedimento di cottura


- Selezionare .

- Se compare *Stop procedimento?*, selezionare *sì*.

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

Cottura con vapore

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 automatica del 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 attra-

verso cui il vapore viene introdotto si trovano nell'angolo posteriore sinistro del cielo del vano cottura.

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 – Arrostitire – 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 la modalità Cottura con vapore .

La temperatura proposta (160 °C) è retron illuminata di chiaro.

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 automatica del vapore e confermare con *OK*.
- 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 e confermare con *OK*.


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 pietanza in forno.

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

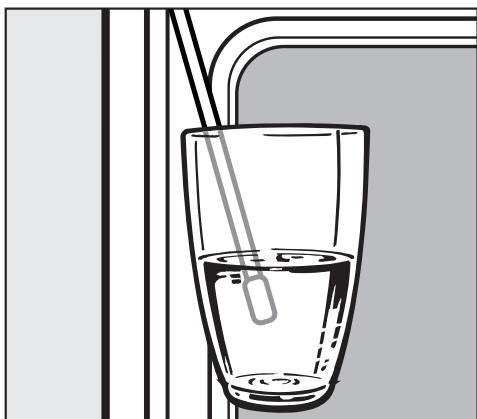
Immissioni di vapore a tempo

- Se si desidera impostare il momento per la rispettiva immissione di vapore, selezionare Immissioni di vapore 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 e successivamente continuare il processo di aspirazione tramite *OK*.

- 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.


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 (v. cap. "Impostazioni – Indicazioni relative ai segnali acustici").

Se si seleziona Immissioni di vapore 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 .

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
- Arrostitire

■ Selezionare .

■ Sfogliare l'elenco finché Modalità di cottura è retroilluminato di chiaro.

■ Confermare con *OK*.

■ Selezionare la modalità desiderata.

■ Confermare con *OK*.

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

Cottura con vapore


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

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


L'acqua evapora nel vano cottura. Durante l'immissione di vapore a display appare .

Dopo l'immissione di vapore  si spegne.


- Portare a termine la cottura della pietanza.

1, 2 o 3 immissioni di vapore


Immissioni di vapore manuali

Se è stato selezionato Immissioni di vapore manuali è possibile attivare le immissioni di vapore quando si accende il tasto sensore .


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 .

L'immissione di vapore si attiva, la luce del tasto si spegne e  appare sul display.

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore.

Al termine di ogni immissione di vapore si spegne .

- 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 Evaporaz. 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.

Cottura con vapore

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 Evaporaz. acqua residua? e si è evidenziato su uno sfondo chiaro.

- Confermare con OK.


Appaiono Far evaporare acqua resid. 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 Proced. 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 Evaporaz. acqua residua?.

- Sfolgiare l'elenco finché Saltare è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con OK.

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

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 **Auto**.

- Torte dolci/salate
- Dolci/Biscotti
- Pane
- Preparati per pane
- Panini
- Carne
- Selvaggina
- Pollame
- Pesce
- Dessert

Uso dei programmi automatici

- Selezionare **Auto**.

Appare l'elenco per selezionare le categorie di pietanze.

- Sfogliare l'elenco finché la categoria desiderata è retroilluminata di chiaro.
- Confermare con **OK**.

Compaiono i programmi automatici disponibili.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché il programma automatico desiderato è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con **OK**.

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
- quantità d'acqua necessaria per i programmi con apporto di umidità
- durata di cottura

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Suggerimento: nel ricettario "Cuocere, arrostitire e Cottura con vapore" è disponibile una ricca scelta di ricette.

Programmi automatici

Indicazioni per l'utilizzo

- Per i programmi automatici utilizzare le ricette allegate come orientamento. Con il rispettivo programma automatico possono essere preparate anche ricette similari 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. La durata, soprattutto della carne, dipende dal raggiungimento della temperatura interna.

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 o la durata di cottura.
- 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 .

Se non è stato creato alcun programma personalizzato, compare *Creare programma*.

- Confermare con *OK*.

Se sono già stati creati programmi personalizzati, compaiono i nomi dei programmi e sotto *Elaborare programmi*.

- Sfogliare l'elenco finché *Elaborare programmi* è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con *OK*.

Creare programma è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con *OK*.

Adesso è possibile stabilire le impostazioni per la prima fase di cottura. Seguire le indicazioni a display:

- selezionare le impostazioni desiderate.

Suggerimento: a seconda della modalità selezionata, con *Altre possibilità di impostazione* è possibile accendere la funzione *Riscaldamento rapido*.

Programmi personalizzati

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 fase di cottura** e procedere come per la 1° fase di cottura.
- Non appena sono state stabilite tutte le fasi di cottura, selezionare **Terminare programma**.

Infine stabilire il livello/i livelli per la pie-tanza:

- selezionare e confermare il/i livello/i desiderato/i.

A display compare un riepilogo delle impostazioni effettuate.

- Controllare le impostazioni e confermare con **OK**.
- Sfogliare l'elenco finché **Salvare** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con **OK**.

Infine immettere il nome del programma. Oltre all'alfabeto sono presenti i seguenti simboli:

Sim-bolo	Significato
␣	Spazi
ABC	Alfabeto in lettere maiuscole
abc	Alfabeto in lettere minuscole
123	Cifre da 0 a 9 e trattino -
✓	Confermare il nome del programma

- Sfogliare l'elenco di selezione finché il carattere desiderato è retroilluminato di chiaro.

- Confermare con **OK**.

Il carattere selezionato appare nella riga superiore.

Con **↵** è possibile cancellare i caratteri uno dopo l'altro.

Sono disponibili al massimo 10 caratteri.

- In seguito selezionare altri caratteri.
- Dopo aver immesso il nome del programma, sfogliare l'elenco di selezione finché **✓** è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con **OK**.

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

- Confermare con **OK**.

Avviare i programmi personalizzati

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare .

A display compaiono i nomi dei programmi e sotto *Elaborare programmi*.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché il programma desiderato è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.

Sul display appare l'elenco:

- Avvio immediato

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

- Avvio alle

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

- Fine alle

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

- Modificare fasi di cottura

Questa voce del menù è descritta al capitolo "Modificare programmi personalizzati".

- Sfogliare l'elenco di selezione finché la voce del menù desiderata è retroilluminata di chiaro.
- Confermare con *OK*.
- Confermare l'indicazione relativa al ripiano su cui introdurre la pietanza con il tasto *OK*.

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

Programmi personalizzati

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 .

A display compaiono i nomi dei programmi e sotto Elaborare programmi.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché il programma desiderato è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.
- Sfogliare l'elenco finché Modificare fasi di cottura è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.

La 1° fase di cottura è evidenziata su uno sfondo chiaro. È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura oppure aggiungere altre fasi di cottura.

- Sfogliare l'elenco di selezione finché la fase di cottura desiderata o Aggiungere fase di cottura è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.

- Modificare il programma in base alle proprie esigenze (v. cap. "Creare programmi personalizzati").
- Confermare con *OK*.
- Controllare le impostazioni e confermare con *OK*.
- Sfogliare l'elenco finché Salvare è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.

Le fasi di cottura modificate nel programma vengono salvate.

- Modificare il nome se necessario (v. cap. "Creare programmi personalizzati").

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

- Confermare con *OK*.

Modificare nome

- Selezionare .

A display compaiono i nomi dei programmi e sotto Elaborare programmi.


- Confermare con *OK*.
- Sfogliare l'elenco finché Modificare programma è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.
- Sfogliare l'elenco di selezione finché il programma desiderato è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.
- Sfogliare l'elenco finché Modificare il nome è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.
- Modificare il nome (v. cap. "Creare programmi personalizzati").
- Dopo aver immesso il nuovo nome, sfogliare l'elenco fino a quando ✓ è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.

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

- Confermare con *OK*.

Il nome modificato del programma viene salvato.

Cancellare programmi personalizzati

- Selezionare .

A display compaiono i nomi dei programmi e sotto Elaborare programmi.

- Confermare con *OK*.
- Sfogliare l'elenco finché Cancellare programma è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.
- Sfogliare l'elenco di selezione finché il programma desiderato è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.

Sul display appare Canc. ?.

- Sfogliare l'elenco finché sì è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.

Il programma viene cancellato.





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

Cuocere

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, ungero

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.

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+3 / 2+4
- 3 teglie: ripiani 1+3+5

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

Cuocere torte e pasticcini con impasto umido al max. su due ripiani contemporaneamente.

– Cottura con vapore

- 1 teglia: ripiano 2

– Cottura intensa

- 1 teglia: ripiano 1 o 2


















– Calore superiore/inferiore

- 1 teglia: ripiano 1 o 2

Cuocere

Tabelle per cuocere


Impasto soffice

Dolci/ Prodotti da forno		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Muffin (1 teglia)		140–150 ¹⁾	2	35–45
		150–160 ¹⁾	2	30–40
Muffin (2 teglie)		140–150 ¹⁾	2+4	35–45 ³⁾
Small cake (1 teglia) *		150 ¹⁾	2	30–40
		160 ^{1) 2)}	3	20–30
Small cake (2 teglie) *		150 ^{1) 2)}	2+4	25–35
Pasticcini/biscottini (1 teglia)		140–150 ¹⁾	2	25–35
		150–160 ^{1) 2)}	3	15–25
Pasticcini/biscottini (2 teglie)		140–150 ¹⁾	2+4	25–35 ³⁾
Torta Margherita		150–160 ¹⁾	2	60–70
		150–160 ^{1) 2)}	2	60–70
Ciambellone		150–160	2	50–60
		170–180	2	55–65

















 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore




 Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata di cottura

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


- 1) Durante la fase di riscaldamento, spegnere la funzione Riscaldamento rapido selezionando il tasto sensore  acceso.
- 2) Preriscaldare il vano cottura.
- 3) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

Impasto soffice

Dolci/ Prodotti da forno		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Torta con impasto liquido (teglia)		150-160 ¹⁾	2	25-35
		150-160 ^{1) 2)}	2	25-35
Torta marmorizzata, alle noci (stampo)		150-160	2	60-80
		150-160	2	55-75
Torta alla frutta meringata o con composto liquido (teglia)		150-160 ¹⁾	2	40-50
		170-180 ¹⁾	2	45-55
Torta di frutta (teglia)		150-160	2	35-45
		160-170	2	35-55
Torta alla frutta (stampo)		150-160	2	55-65
		170-180 ^{1) 2)}	2	35-45
Base per torta		150-160 ¹⁾	2	25-35
		170-180 ^{1) 2)}	2	15-25















 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore








 Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata di cottura

- 1) Durante la fase di riscaldamento, spegnere la funzione Riscaldamento rapido selezionando il tasto sensore  acceso.
- 2) Preriscaldare il vano cottura.


Cuocere

Impasto lavorato















Dolci/ Prodotti da forno		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Pasticcini (1 teglia)		140-150 ¹⁾	2	20-30
		160-170 ^{1) 2)}	3	15-25
Pasticcini (2 teglie)		140-150 ¹⁾	1+3	20-30 ³⁾
Biscotti di pasta frolla (1 teglia) *		140 ¹⁾	2	30-40
		160 ^{1) 2)}	3	20-30
Biscotti di pasta frolla (2 teglie) *		140 ¹⁾	1+3	35-45 ³⁾
Base per torta		150-160	2	35-45
		170-180 ²⁾	2	20-30
Torta sbrisolona		150-160	2	45-55
		170-180	2	45-55
Torta alla ricotta		150-160 ¹⁾	2	80-95
		170-180 ¹⁾	2	75-85
		150-160	2	80-90








 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa
 Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata di cottura

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


- 1) Durante la fase di riscaldamento, spegnere la funzione Riscaldamento rapido selezionando il tasto sensore  acceso.
- 2) Preriscaldare il vano cottura.
- 3) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

Impasto lavorato

Dolci/ Prodotti da forno		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Torta di mele (apple pie) (stampo Ø 20 cm) *		160 ¹⁾	2	90-100
		180 ¹⁾	1	80-95
Torta di mele, ricoperta		160-170 ¹⁾	2	50-70
		170-180 ^{1) 2)}	2	60-70
		160-170	2	50-70
Torta alla frutta con glassa (stampo)		150-160	2	55-75
		170-180	2	55-75
		150-160	2	55-65
Crostata con farcia all'uovo (teglia)		220-230 ²⁾	1	30-50
		180-190	1	30-50
















 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa
 Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata di cottura


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

- 1) Durante la fase di riscaldamento, spegnere la funzione Riscaldamento rapido selezionando il tasto sensore  acceso.
- 2) Preriscaldare il vano cottura.


Cuocere

Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio

















Dolci/ Prodotti da forno		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Gugelhupf		150-160 ¹⁾	2	50-60
		160-170 ¹⁾	2	50-60
Stolle (dolce tipico tedesco)		150-160	2	45-65
		160-170	2	45-60
Torta sbrisolona		150-160	2	35-45
		170-180	3	35-45
Torta di frutta (teglia)		160-170	2	45-55
		170-180	3	50-60
Saccottini con frutta (1 teglia)		150-160	2	25-30
		160-170	2 ²⁾	25-30
Saccottini con frutta (2 teglie)		150-160	1+3	25-30 ³⁾








 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore


 Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata di cottura

- 1) Durante la fase di riscaldamento, spegnere la funzione Riscaldamento rapido selezionando il tasto sensore  acceso.
- 2) Per la pasta lievitata. Per gli impasti con olio e ricotta usare il ripiano 3.
- 3) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio













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

 Modalità /
  Thermovent plus /
  Calore superiore/inferiore /
  Cottura intensa
 Temperatura /
 ⁵ Ripiano /
  Durata di cottura




- 1) Preriscaldare il vano cottura.
- 2) Per la pasta lievitata. Per gli impasti con olio e ricotta usare il ripiano 3.
- 3) 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 .

Cuocere


Impasto per pan di Spagna

Dolci/ Prodotti da forno		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Base per torta (2 uova)		160–170 ¹⁾	2	20–30
		160–170 ^{1) 2)}	2	15–25
Pan di Spagna (4-6 uova)		170–180 ¹⁾	2	20–35
		150–160 ^{1) 2)}	2	30–45
Biscotti leggeri *		180 ¹⁾	2	25–35
		150–170 ^{1) 2)}	2	20–45
Roulade		170–180 ^{1) 2)}	2	15–20
		180–190 ^{1) 2)}	2	10–15

 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore














 Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata di cottura

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

1) Durante la fase di riscaldamento, spegnere la funzione Riscaldamento rapido selezionando il tasto sensore  acceso.


2) Preriscaldare il vano cottura.

Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

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





 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata di cottura

- 1) Durante la fase di riscaldamento, spegnere la funzione Riscaldamento rapido selezionando il tasto sensore  acceso.
- 2) Preriscaldare il vano cottura.
- 3) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

Arrostire

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.

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 si 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 ⁵₁

Utilizzare in generale il ripiano 2.

Arrostire

Tabelle per arrostire

Manzo, vitello

Pietanza		Temperatura / Ripiano / Durata cottura / Temperatura interna	Ripiano / Durata cottura / Temperatura interna	Durata cottura / Temperatura interna	Temperatura interna
Arrosto di manzo, ca. 1 kg	/	170–180	2	100–130 ⁵⁾	85–95
		190–200	2	110–140⁵⁾	
Filetto di manzo, ca. 1kg ¹⁾	/	150–160 ⁴⁾	2	20–50	40–70 ⁸⁾
		150–160 ⁴⁾	2	20–50	
		180–190⁴⁾	2	20–50	
Roastbeef, ca. 1 kg ¹⁾	/	150–160 ⁴⁾	2	30–60	40–70 ⁸⁾
		150–160 ⁴⁾	2	30–60	
		180–190⁴⁾	2	30–60	
Arrosto di vitello, ca. 1,5 kg	/	190–200	2	70–90⁵⁾	70–80
		190–200	2	70–90⁶⁾	
		200–210	2	70–90 ⁵⁾	

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

- 1) Utilizzare la teglia universale. Iniziare ad arrostire prima la carne in una padella.
- 2) Se si utilizza la modalità Cottura con vapore , attivare una immissione di vapore all'inizio del procedimento di cottura.
- 3) 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.
- 4) Preriscaldare il vano cottura.
Durante la fase di riscaldamento, spegnere la funzione Riscaldamento rapido selezionando il tasto sensore acceso.
- 5) Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio a metà cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 6) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- 7) Se si dispone di una sonda termometrica separata, è possibile orientarsi anche alla temperatura interna indicata.
- 8) A seconda del grado di cottura desiderato: al sangue: 40–45 °C, cottura media: 50–60 °C, ben cotta: 60–70 °C

Maiale

















Pietanza		Temperatura [°C]	5 1	Durata cottura [min]	3) Temperatura interna [°C]
Arrosto/rotolo di maiale, ca.1 kg	/	160–170	2	100–120 ²⁾	80–90
	¹⁾	160–170	2	100–120 ²⁾	
		180–190	2	100–130 ²⁾	
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg	/	170–180	2	120–160 ²⁾	80–90
	¹⁾	180–190	2	120–160 ²⁾	
		190–200	2	130–160 ²⁾	
Carrè di maiale, ca. 1 kg	/	150–160	2	60–80 ²⁾	75–80
	¹⁾	150–160	2	60–80	
		170–180	2	80–100 ²⁾	
Polpettone, ca. 1 kg	/	170–180	2	60–70 ²⁾	80–85
		200–210	2	70–80 ²⁾	










Modalità / Temperatura / 5
1 Ripiano / Durata cottura / 3)
 Thermovent plus / Arrostire / Cottura con vapore / Calore superiore/inferiore


- 1) Se si utilizza la modalità Cottura con vapore ¹⁾, 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 dispone di una sonda termometrica separata, è possibile orientarsi anche alla temperatura interna indicata.

Arrostire






















Agnello, selvaggina










Pietanza		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ⁵⁾ [°C]
Coscia d'agnello, ca. 1,5 kg	 / 	170–180	2	90–110 ³⁾	75–80
	 ¹⁾	170–180	2	90–110 ⁴⁾	
		180–190	2	90–110³⁾	
Sella d'agnello, ca. 1,5 kg	 / 	220–230 ²⁾	2	40–60 ⁴⁾	70–75
	 ¹⁾	220–230 ²⁾	2	40–60	
		230–240²⁾	3	40–60⁴⁾	
Arrosto di selvaggina, ca. 1 kg	 / 	200–210	2	80–100³⁾	80–90
		200–210	2	80–100 ³⁾	


 Modalità /  Temperatura / ⁵₁ Ripiano /  Durata cottura /  Temperatura interna
 Thermovent plus /  Arrostire /  Cottura con vapore /  Calore superiore/inferiore

- 1) Se si utilizza la modalità Cottura con vapore ¹⁾, 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 dispone di una sonda termometrica separata, è possibile orientarsi anche alla temperatura interna indicata.

Pollame, pesce

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

 Modalità /  Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata cottura /  Temperatura interna
 Thermovent plus /  Arrostire /  Cottura con vapore /  Calore superiore/inferiore

- 1) Se si utilizza la modalità Cottura con vapore ¹⁾, 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 dispone di una sonda termometrica separata, è possibile orientarsi anche alla temperatura interna indicata.

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.

Scarico

Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata.


Per preriscaldare il vano non utilizzare la funzione Riscaldamento rapido.

- Inserire la teglia universale con griglia al livello 2.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 130 °C.
- Spegnerne la funzione Riscaldamento rapido toccando il tasto sensore  acceso.
- 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 .
- Temperatura è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK* e abbassare la temperatura a 100 °C.
 - Portare a termine la cottura della pietanza.



Cottura a basse temperature

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

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.

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

Se si dispone di una sonda termometrica separata, è possibile orientarsi anche alla temperatura interna indicata.

* disossato

Grigliare

 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

Per cuocere al grill carni piatte e per gratinare sfornati.

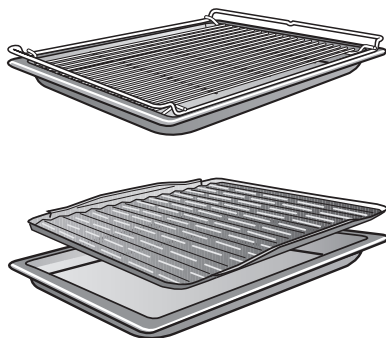
La resistenza Calore superiore/grill diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

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.

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.
- Disponvi 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.

Grigliare

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 3 o 4
- Pietanze da grigliare con diametro più grande: ripiano 1 o 2

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.

Tabella per grigliare


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

Pietanze al grill					
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Pietanze piane					
Bistecca di manzo	4/5	300	10-17	260	10-17
Burger *	4	300	12-24	-	-
Spiedino	4	220	12-17	220	12-17
Spiedini di pollame	4	220	12-17	220	12-17
Bistecche di capocollo	4	275	13-22	240	13-22
Fegato	3	220	8-12	220	8-12
Polpette	4	275	10-20	240	17-22
Salsiccia	3	220	8-15	220	10-17
Filetti di pesce	4	220	15-25	220	15-22
Trote	4	220	15-25	220	15-22
Toast *	3	300 ²⁾	5-8	-	-
Toast Hawaii	3	220	8-12	220	8-12
Pomodori	3	220	6-10	220	8-12
Pesche	2/3	275	5-10	220	5-10
Pietanze da grigliare con diametro più grande					
Pollastro, ca. 1,2 kg	1 ¹⁾	220	60-70	190	60-70
Stinco di maiale, ca. 1 kg	2	-	-	180	80-90

 Grill /  Grill ventilato


 Ripiano /  Temperatura /  Durata per grigliare

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

1) Utilizzare il ripiano 2 dal basso con la modalità Grill ventilato .

2) Non preriscaldare la resistenza Calore superiore/Grill.

Altre applicazioni

Oltre che dei programmi automatici il forno in vostro possesso dispone anche dei seguenti programmi :


- Scongelare
- Cuocere+Dorare
- Essiccazione
- Riscaldare
Riscaldare (piatti unici)
- Far lievitare l'impasto
- Pizza
- Riscaldare stoviglie

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


- Conservazione
- Prodotti surgelati/alimenti precotti

Altri programmi



Cottura delicata


La modalità Cottura delicata  è adatta alla cottura della carne.

È possibile impostare temperature tra 100 e 250 °C.

- Selezionare .
- Selezionare **Cuocere+Dorare** e modificare eventualmente la temperatura proposta.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Esempi d'impiego:

Pietanza		
	[°C]	[min]
Arrosto di maiale, ca.1,5 kg	180	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 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.

Altre applicazioni

Scongelare

La modalità Scongelare è stata sviluppata ed è diventata una modalità di scongelamento delicato delle pietanze.

È possibile impostare temperature tra 25 e 50 °C.

- Selezionare .
- 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 arrostiti 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:

Pietanza 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

Essiccare


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 essiccare.
- 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 essiccare uniformemente sulla teglia universale.

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


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

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

⌚ Tempo di essiccazione

* Poiché con questo programma è attiva la ventola, per essiccare 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 essiccata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

Altre applicazioni


Riscaldamento

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

Si può scegliere tra:

- Arrosto con verdure
- Arrosto con patate
- Arrosto con canederli
- Arrosto con 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 .
- Selezionare Riscaldare e modificare eventualmente la temperatura proposta.
- 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 .
- Selezionare Far lievitare l'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 .
- Selezionare Pizza.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.


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.

- Selezionare .
- 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.

Altre applicazioni

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 2 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.

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.

Pulizia e manutenzione

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.

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 per il lavaggio in lavastoviglie.

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.

Pulizia e manutenzione

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.

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.

Pulizia e manutenzione

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 Pirolisi .

Adesso è possibile selezionare i livelli di pulizia per la pirolisi. Il livello selezionato è retroilluminato di chiaro.

- Selezionare il livello di pirolisi desiderato.
- Confermare con *OK*.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- Confermare con *OK*.

Avviare subito la pulizia pirolitica



Avvio immediato è retroilluminato di chiaro.

- Se si desidera avviare immediatamente la pulizia pirolitica, confermare con *OK*.

La pulizia pirolitica si avvia.

Lo sportello si blocca automaticamente. Successivamente la resistenza termica del vano e il ventilatore di raffreddamento si accendono automaticamente. Durante la pulizia pirolitica, l'illuminazione del vano cottura è spenta.

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

Se nel frattempo è stato impostato un timer, al termine di questa durata si attiva un segnale acustico,  lampeggia e il tempo viene visualizzato in modo crescente. Appena si seleziona  il segnale acustico e quelli ottici si spengono.

Avviare la pulizia pirolitica con posticipo

- Se si desidera differire l'avvio della pulizia pirolitica, sfogliare l'elenco dei programmi finché *Avvio posticipato* è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con *OK*.
- Stabilire l'orario in cui la pulizia pirolitica deve iniziare.
- Confermare con *OK*.

Lo sportello viene automaticamente bloccato.

Sul display appare *Avvio all'ora di avvio* impostata.

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

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 *Proced. terminato*.
 - Suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Indicazioni relative ai 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.

Pulizia e manutenzione

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.
- Selezionare un'altra modalità.
- Interruzione elettrica.

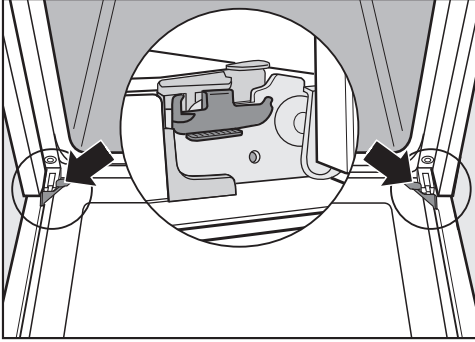
Quando la temperatura del vano cottura è inferiore a 280°C, sul display appare l'avviso che lo sportello è sbloccato.

Quando lo sportello si sblocca:

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

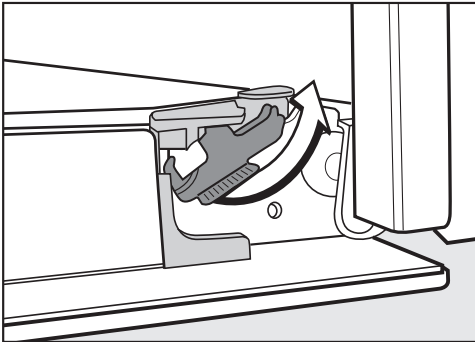
È possibile riavviare la pulizia pirolitica (v. cap. "Avviare pulizia pirolitica") oppure spegnere il forno.

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.

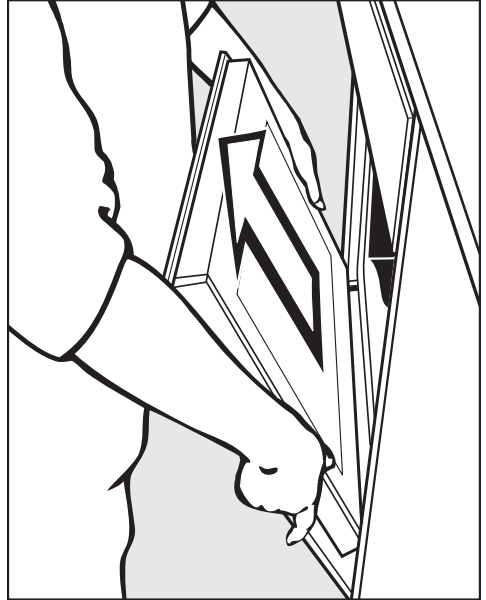
- Aprire lo sportello completamente.



- 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.

Pulizia e manutenzione

Smontare lo sportello

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

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


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

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.

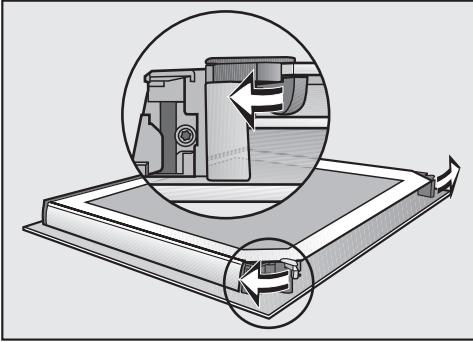
Per la pulizia delle lastre attenersi anche alle indicazioni valide per il frontale del forno.

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

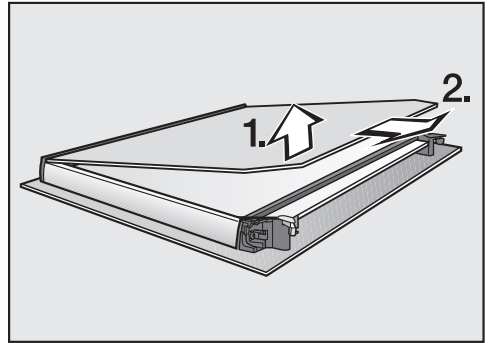
 Pericolo di ferimento! Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

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

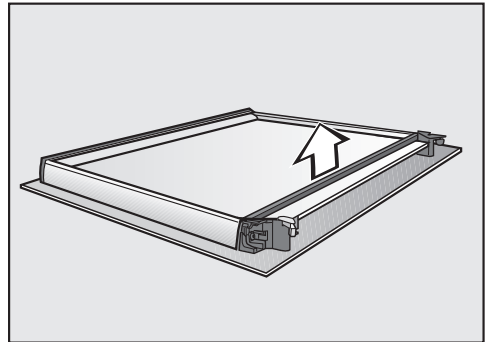


- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

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

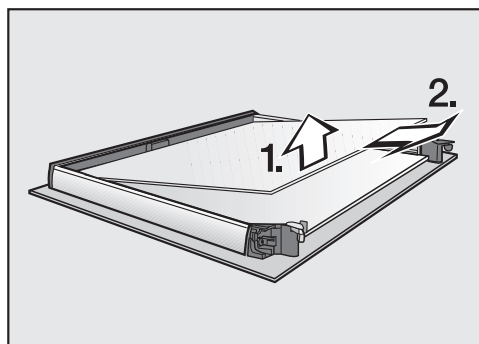


- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.

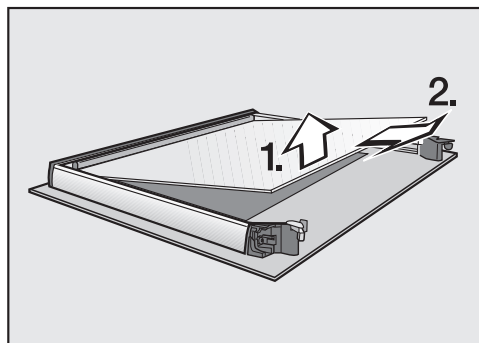


- Rimuovere la guarnizione.

Pulizia e manutenzione



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

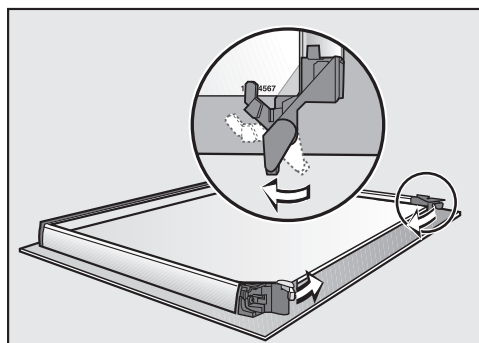


- Sollevare leggermente la lastra inferiore delle due centrali ed estrarla.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

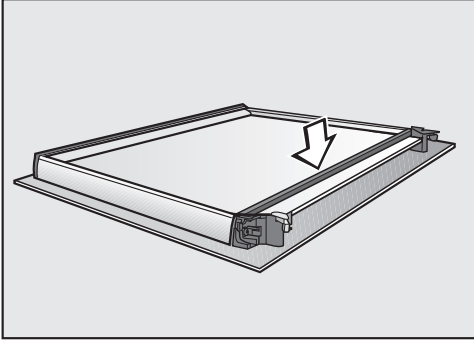
Infine riassemblare lo sportello:

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

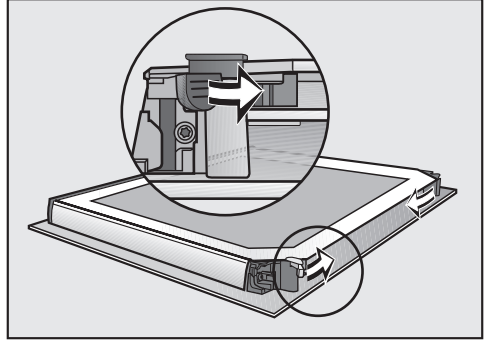
- Inserire la lastra inferiore delle due centrali in modo che il Mat.-Nr. sia leggibile (vale a dire non in modo speculare).



- 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.

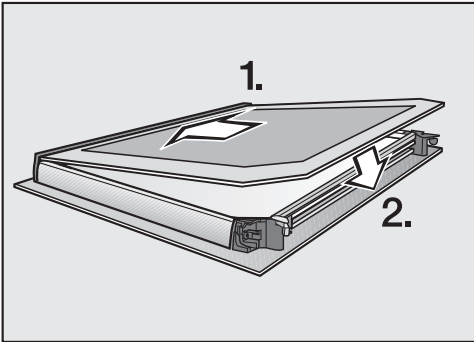


- Riapplicare la guarnizione.



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

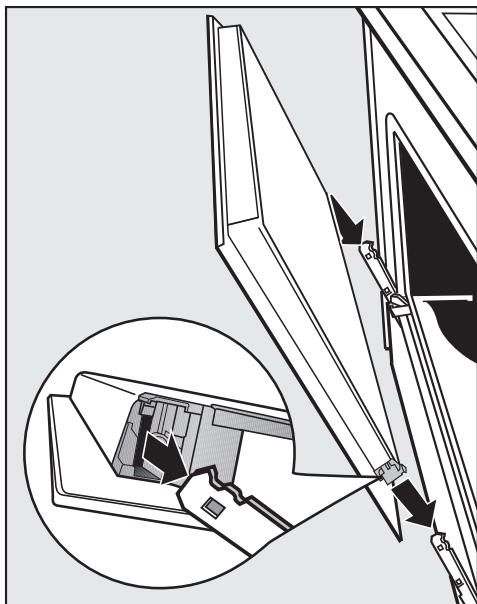
Lo sportello è di nuovo assemblato.



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

Pulizia e manutenzione

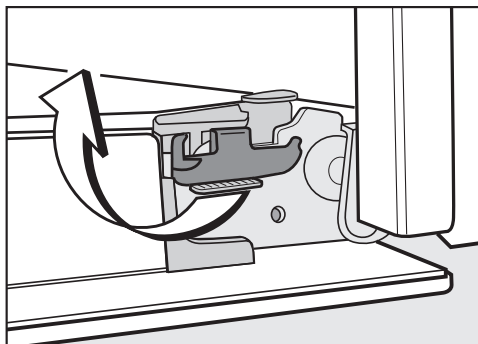
Montare lo sportello



- 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.




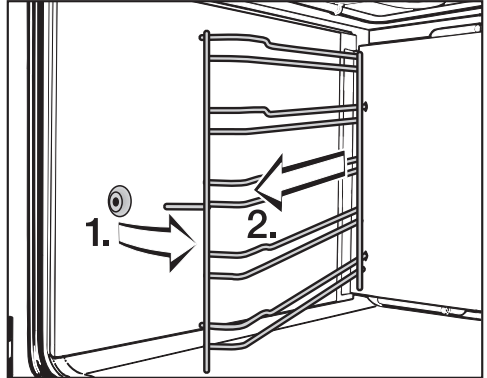
- Bloccare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta in senso orizzontale.

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.

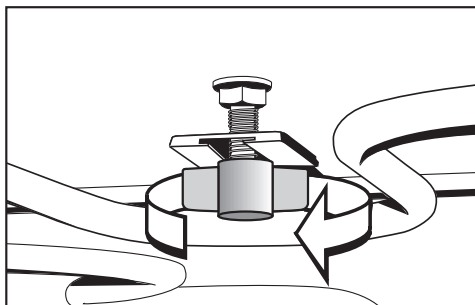
Pulizia e manutenzione

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.

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

Pulizia e manutenzione

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.

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

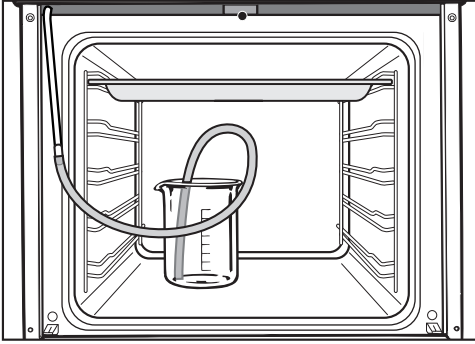
Eeguire la decalcificazione

- Selezionare .
- Sfogliare l'elenco finché Decalcificazione è retroilluminato di chiaro.
- Confermare con *OK*.

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*.

Appare una finestra informativa con indicazioni relative alla fase di azione.

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



- 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 e successivamente continuare il processo di aspirazione tramite *OK*.

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

Appare una finestra informativa con l'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.

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

Pulizia e manutenzione

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.

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.

Guasti, cosa fare...?



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

Problema	Causa e rimedio
<p>Lo sportello non può essere aperto.</p>	<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"> ■ Non appena si accende il forno, appare l'ora esatta e il tasto sensore  reagisce (v. cap. "Impostazioni - Orologio - Visualizzazione"). <p>Il forno non è allacciato alla rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se la spina del forno è inserita nella presa. ■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica autorizzata Miele. ■ 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. <p>È stata avviata la pulizia pirolitica.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <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"> ■ 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.
<p>Il forno non diventa caldo.</p>	<p>La modalità fiera è attiva. Il forno può essere usato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. "Impostazioni - Rivenditori").



Guasti, cosa fare...?

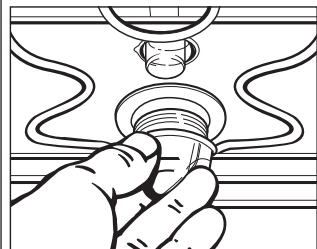
Problema	Causa e rimedio
Interruzione corrente elettrica. Il procedimento è stato interrotto. appare a display.	Si è verificata una breve interruzione della rete elettrica. Un processo di cottura in corso si è interrotto. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il forno. ■ Riavviare il procedimento di cottura.
12:00 appare a display.	La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 200 ore. <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare l'ora e la data.
A display appare 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"> ■ Confermare con OK. Cancellare l'indicazione Proced. terminato selezionando ↵. <p>Successivamente il forno è di nuovo pronto per l'impiego.</p>
A display appare Guasto °32.	Il blocco dello sportello per la pulizia pirolitica non si chiude. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner il forno e riaccenderlo. Riavviare infine la pulizia pirolitica desiderata. ■ Se il codice guasto viene nuovamente visualizzato, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele.
A display appare Guasto °33.	Il blocco dello sportello per la pulizia pirolitica non si apre. <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il forno. ■ Se il blocco non si apre rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele.
 Guasto XX appare a display.	Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
Dopo la selezione della modalità Cottura con vapore  o della funzione Decalcificare a display appare Questa funzione non è al momento disponibile.	Il sistema di evaporazione è guasto. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
<p>Dopo la selezione di un programma automatico, a display appare Guasto gestione umidità. I programmi automatici si svolgono senza umidità.</p>	<p>Il sistema di evaporazione è guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio assistenza Miele. È possibile far svolgere il programma automatico anche senza apporto di umidità.
<p>In un procedimento di cottura con apporto di umidità non viene aspirata acqua.</p>	<p>La modalità fiera è attiva. Il forno può essere usato ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. "Impostazioni - Rivenditori"). <p>La pompa del sistema di evaporazione è guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
<p>Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.</p>	<p>Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa (v. cap. "Impostazioni - Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento").</p>
<p>Il forno si è spento automaticamente.</p>	<p>Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riaccendere il forno.
<p>La torta/i biscotti dopo il procedimento di cottura non sono ancora cotti.</p>	<p>La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta. <p>Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.	<p>È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un livello sbagliato.</p> <ul style="list-style-type: none">■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta verificare se sono stati selezionati la temperatura e il livello corretti. <p>Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Con la modalità Calore superiore/inferiore  non sono adatti stampi chiari o bianchi. Usare stampi opachi o scuri.
La luce del vano cottura si spegne dopo poco tempo.	<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>
La luce del vano cottura non si accende.	<p>La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="404 754 1043 884" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Pericolo di ustione! Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.■ Staccare la copertura della lampada con un quarto di rotazione verso sinistra e rimuoverla dall'involucro tirandola verso il basso con la guarnizione.■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).■ Inserire la copertura della lampada con l'anello di tenuta nell'involucro e fissarla ruotandola verso destra.■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.



Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
Al termine della pulizia pirolitica nel vano cottura sono presenti ancora impurità.	<p>Con la pulizia pirolitica lo sporco viene bruciato e rimane della cenere.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rimuovere la cenere con acqua calda, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito oppure uno straccio in microfibre umido. Se nonostante ciò fosse rimasto ancora dello sporco, riavviare la pulizia pirolitica, eventualmente con una durata più lunga.
Inserendo o estraendo la griglia o altri accessori si sente un rumore.	<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">■ 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.

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

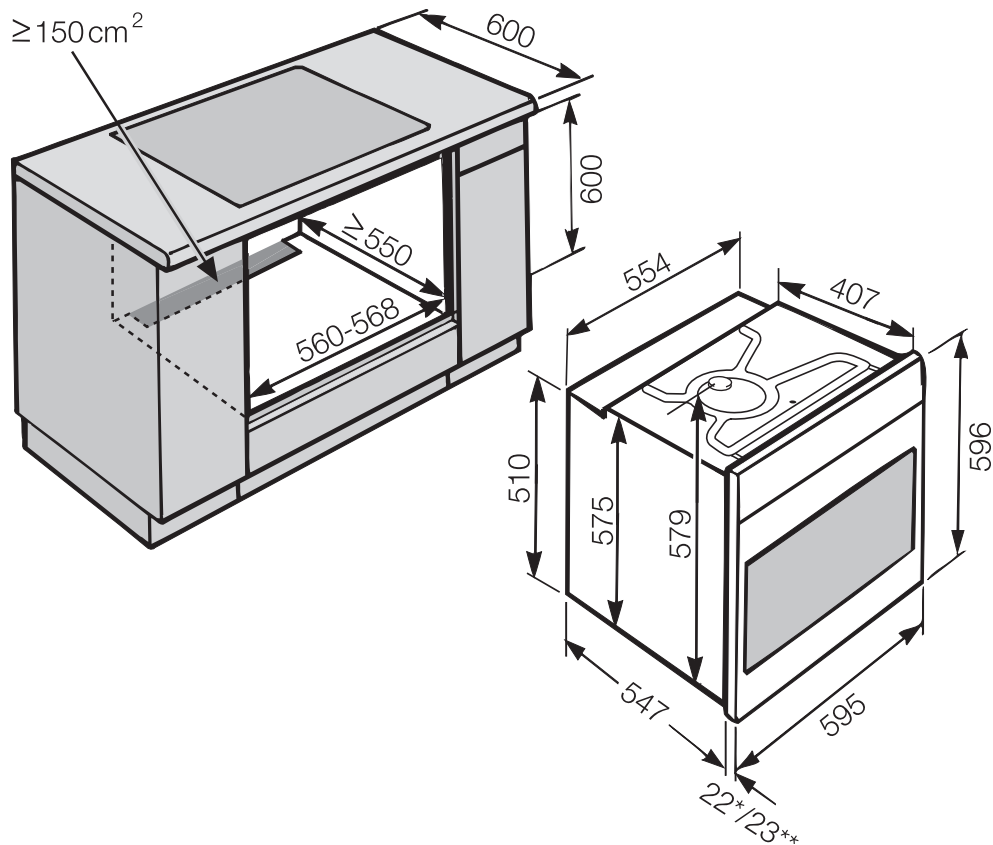
Schemi d'incasso

Misure e intaglio nel mobile

Le misure sono espresse in "mm".

Incasso in un mobile base

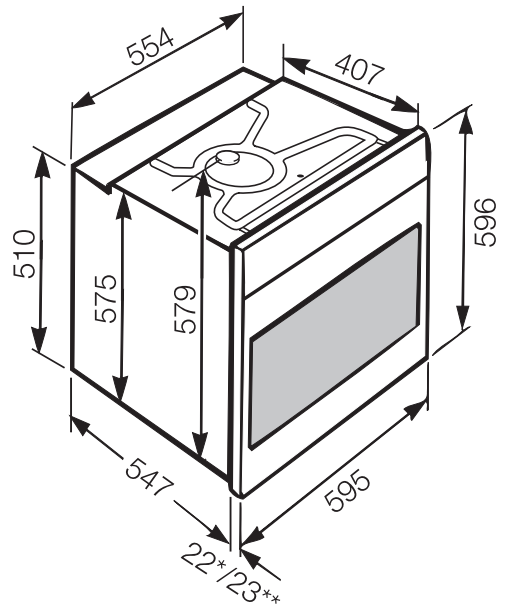
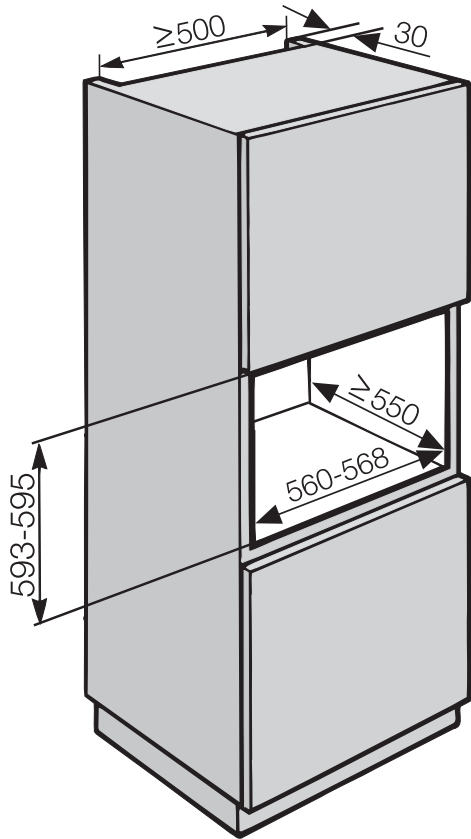
Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.



* Forno con frontale in vetro

** Forno con frontale metallico

Incasso in un mobile a colonna



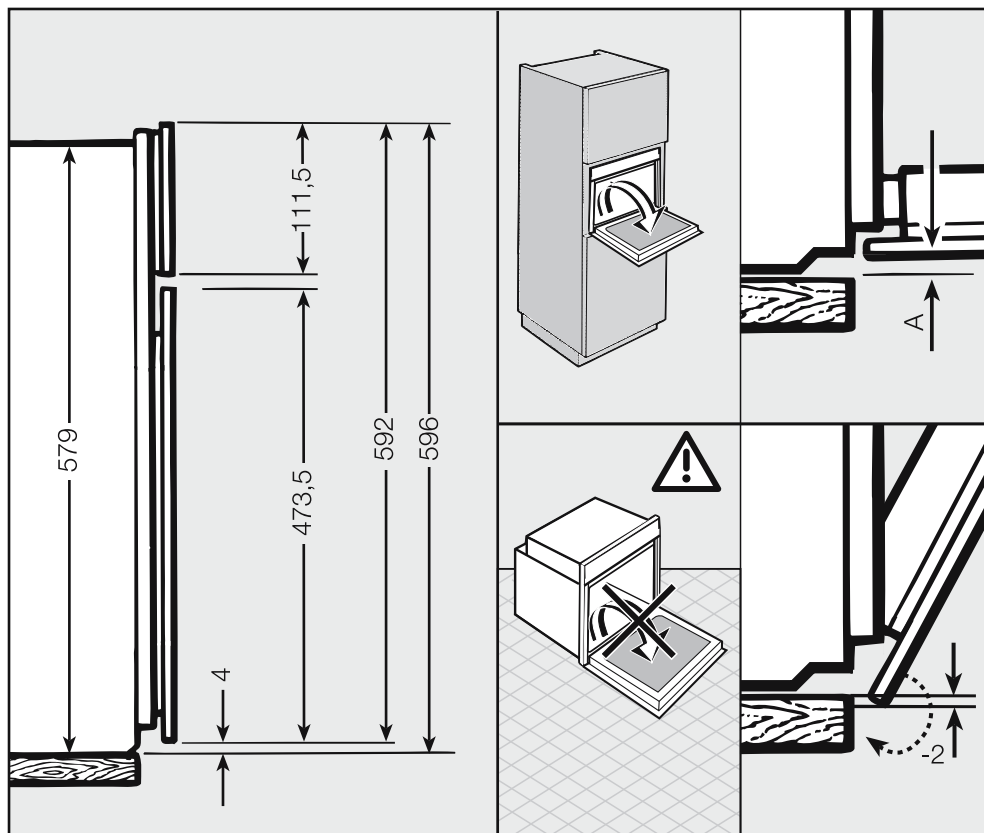
* Forno con frontale in vetro

** 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.

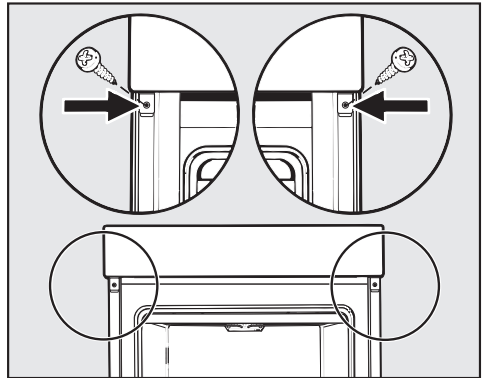
Montare il forno

- 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]	 ⁵ ₁	 [min]	Preriscaldamento
Biscotti di pasta frolla	1 teglia		140 ⁴⁾	2	30-40	no
			160 ⁴⁾	3	20-30	sì
	2 teglie ¹⁾		140 ⁴⁾	1+3	35-45	no
Small Cakes	1 teglia		150 ⁴⁾	2	30-40	no
			160 ⁴⁾	3	20-30	sì
	2 teglie		150 ⁴⁾	2+4	25-35	sì
Biscotti leggeri	Tortiera apribile ²⁾ Ø 26 cm		180 ⁴⁾	2	25-35	no
		 ³⁾	150-170 ⁴⁾	2	20-45	sì
Torta di mele (apple pie)	Tortiera apribile ²⁾ Ø 20 cm		160 ⁴⁾	2	90-100	no
			180 ⁴⁾	1	80-95	no
Toast	Griglia		300	3	5-8	no
Burger	Griglia su teglia universale		300	4	1° lato: 7-12 2° lato: 5-12	sì, 5 minuti

 Modalità /  Temperatura / ⁵₁ 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, spegnere la funzione Riscaldamento rapido selezionando il tasto sensore  acceso.

Classe di efficienza energetica

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

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la rilevazione osservare le seguenti indicazioni:

- La rilevazione avviene nella modalità Cottura delicata .
- impostare l'illuminazione del vano cottura in modo tale da accendersi per 15 secondi (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

MIELE	
Identificativo del modello	H 6461 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	1,10 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	47 kg

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
info@miele.it

H6461BPX



it-IT

M.-Nr. 10 498 050 / 02