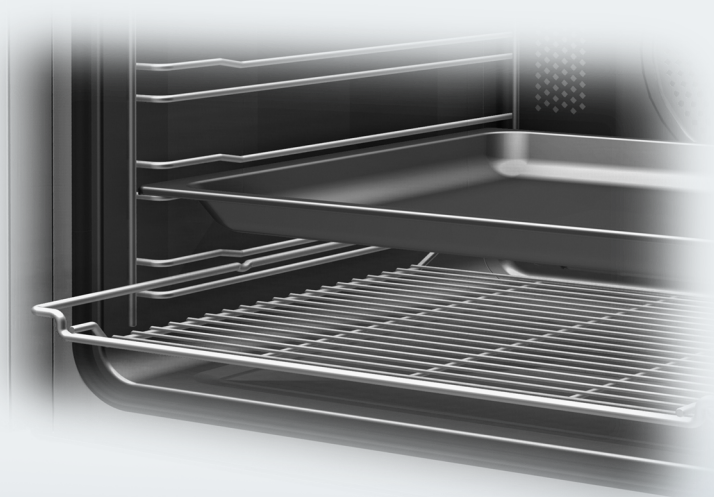


# Istruzioni d'uso e di montaggio

## 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.

# Indice

---

<b>Istruzioni per la sicurezza e avvertenze</b> . . . . .	5
<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> . . . . .	16
<b>Forno</b> . . . . .	17
<b>Comandi del forno</b> . . . . .	18
Selettore modalità . . . . .	18
Modalità . . . . .	18
Orologio programmatore . . . . .	19
Display . . . . .	19
Tasti . . . . .	19
Selettore temperatura . . . . .	19
Controllo temperatura  . . . . .	19
<b>Dotazione</b> . . . . .	20
Definizione modello . . . . .	20
Targhetta dati . . . . .	20
Dotazione . . . . .	20
Accessori di serie e su richiesta . . . . .	20
Griglie di introduzione . . . . .	21
Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione . . . . .	21
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC50 . . . . .	22
Montaggio delle guide estraibili FlexiClip . . . . .	24
Smontare le guide estraibili FlexiClip . . . . .	25
Funzionamento del forno . . . . .	28
Dispositivi di sicurezza . . . . .	28
Blocco di messa in funzione  per il forno . . . . .	28
Ventola di raffreddamento . . . . .	28
Sportello ventilato . . . . .	28
Superfici in PerfectClean . . . . .	29
Superfici con smalto catalitico . . . . .	29
<b>Al primo avvio</b> . . . . .	30
Al primo avvio . . . . .	30
Impostare l'ora per la prima volta . . . . .	30
Riscaldare il forno per la prima volta . . . . .	31
<b>Elenco modalità</b> . . . . .	32
<b>Consigli per risparmiare energia</b> . . . . .	34
<b>Uso</b> . . . . .	36
Semplice utilizzo . . . . .	36
Ventola di raffreddamento . . . . .	36

Preriscaldamento . . . . .	37
<b>Orologio programmatore</b> . . . . .	38
Display . . . . .	38
Simboli sul display . . . . .	38
Tasti . . . . .	38
Principio dell'impostazione della durata . . . . .	39
Visualizzazione dei tempi . . . . .	39
Trascorsi i tempi . . . . .	39
Usare il timer  . . . . .	40
Impostare il timer . . . . .	40
Modificare il tempo impostato sul timer . . . . .	41
Cancellare il tempo impostato sul timer . . . . .	41
Far avviare e terminare automaticamente procedimenti di cottura . . . . .	42
Impostare il tempo di cottura . . . . .	42
Al termine della durata di cottura . . . . .	43
Impostare durata e fine cottura . . . . .	44
Modificare la durata di cottura . . . . .	45
Cancellare la durata di cottura . . . . .	46
Cancellare la fine cottura . . . . .	46
Modificare l'ora . . . . .	47
Modifica delle impostazioni . . . . .	48
<b>Cuocere</b> . . . . .	50
Indicazioni relative alla tabella di cottura . . . . .	51
Tabella per dolci e altre pietanze . . . . .	52
<b>Arrostire</b> . . . . .	56
Indicazioni relative alla tabella di cottura . . . . .	56
Tabella per arrostire . . . . .	58
<b>Cottura a basse temperature</b> . . . . .	60
<b>Grigliare</b> . . . . .	62
Indicazioni relative alla tabella per grigliare . . . . .	63
Tabella per grigliare . . . . .	65
<b>Scongelare</b> . . . . .	66
<b>Conservazione</b> . . . . .	67
<b>Essicare</b> . . . . .	68
<b>Prodotti surgelati/alimenti precotti</b> . . . . .	69
<b>Cottura delicata</b> . . . . .	70
<b>Pulizia e manutenzione</b> . . . . .	71

# Indice

---

Prodotti non adatti . . . . .	71
Suggerimenti . . . . .	72
Sporco normale . . . . .	72
Pulire la guarnizione . . . . .	72
Sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip) . . . . .	73
Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip . . . . .	74
Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente . . . . .	74
Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari . . . . .	74
Rimuovere lo sporco di oli e grassi . . . . .	75
Smontare lo sportello . . . . .	76
Smontare lo sportello . . . . .	77
Montare lo sportello . . . . .	80
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip . . . . .	81
Smontare la parete posteriore . . . . .	82
Abbassare la resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill . . . . .	83
<b>Guasti, cosa fare?</b> . . . . .	84
<b>Servizio Clienti</b> . . . . .	88
<b>Allacciamento elettrico</b> . . . . .	89
<b>Schemi d'incasso</b> . . . . .	91
Misure e intaglio nel mobile . . . . .	91
<b>Incasso del forno</b> . . . . .	93
<b>Indicazioni per organismi di controllo</b> . . . . .	94
Pietanze test secondo EN 60350 . . . . .	94
Classe di efficienza energetica . . . . .	95
Schede prodotti . . . . .	95
<b>Indirizzi</b> . . . . .	99

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

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

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il forno poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. In questo modo ci si protegge e si evita che l'apparecchio si danneggi. Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dalla non osservanza delle istruzioni per la sicurezza e avvertenze.

Conservare le istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle a eventuali futuri utenti dell'apparecchio.

# Istruzioni 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. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

### 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 giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.

## Istruzioni 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 ferirsi.

La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.

Impedire loro di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedervici sopra o di appendersi.



## 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.
- ▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche 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. capitolo "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.

## Istruzioni 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.

# Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

## Impiego corretto

 Pericolo di ustione!

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.

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.

Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il forno.



Soffocare le fiamme nel vano cottura lasciando chiuso lo sportello.

▶ Quando si grigliano le pietanze, tempi di utilizzo prolungati causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti.

Attenersi ai tempi consigliati.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► 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.

► Con lo sfruttamento del calore residuo per tenere in caldo le pietanze, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensazione si possono verificare corrosioni nel forno. Si possono inoltre danneggiare anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio.

Non spegnere mai il forno ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. La ventola di raffreddamento rimane quindi automaticamente accesa.

► Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Coprire sempre gli alimenti.

► Lo smalto del fondo del vano cottura può creparsi o scoppiare a causa di un accumulo di calore.

Non rivestire mai il fondo del vano con carta stagnola o pellicola protettiva da forno. Non appoggiare pentole, padelle o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.

► Lo smalto del fondo del vano può danneggiarsi a causa del trascinarsi di questi accessori.

Se si conservano nel vano pentole o padelle non trascinarle mai ma spostarle con accortezza.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► 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.

► È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta. Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme.

► Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte. Rispettare le indicazioni fornite dal produttore delle stoviglie.

► 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 alimenti in barattoli o vasi.

► È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere.

Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.

► 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 conducenti tensione e causare un corto circuito.  
Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Il vetro dello sportello può graffiarsi.  
Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ Le griglie di introduzione possono essere smontate per pulire il vano cottura (v. cap. "Pulizia e manutenzione").  
Rimontarli in ordine corretto e non utilizzare mai il forno senza averli prima montati.
- ▶ La parete posteriore rivestita di smalto catalitico può essere smontata per la pulizia (v. cap. "Pulizia e manutenzione").  
Rimontarla in ordine corretto e non utilizzare mai il forno senza averla prima montata.

## 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.

# Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

---

## Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

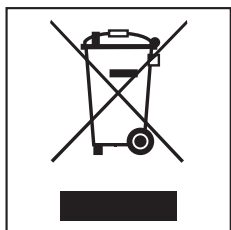
Conservare l'imballaggio originale e le parti in polistirolo per poter trasportare l'apparecchio anche in un successivo momento.

Inoltre è necessario conservare l'imballaggio anche per l'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato in caso di guasti e/o danni.

Riciclare i materiali permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

## Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE),

**ai sensi del Decr. Legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.**



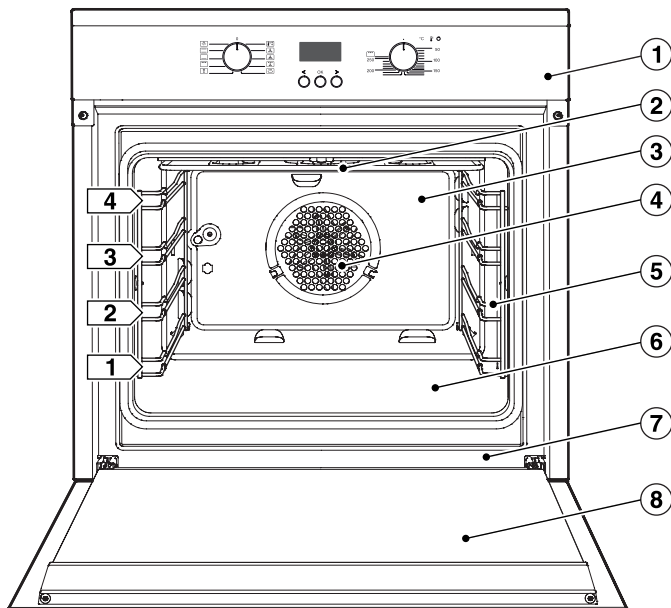
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti misti urbani.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnarla gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile 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).

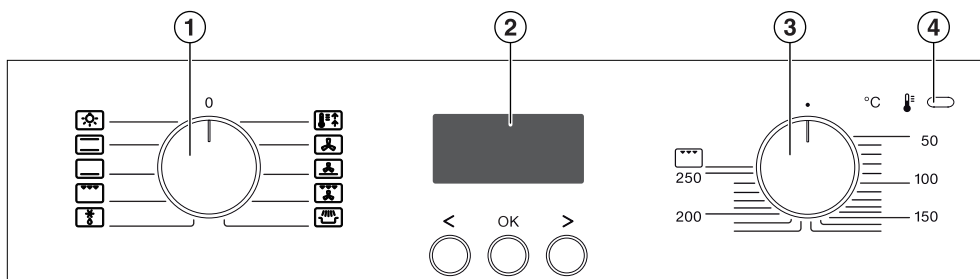
Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini. Altrimenti la vecchia macchina venga tenuta fuori della portata dei bambini.





- ① Comandi del forno
- ② Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill
- ③ Parete posteriore rivestita con smalto catalitico
- ④ Apertura di aspirazione per la ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑤ Griglia con 4 livelli di introduzione
- ⑥ Base del vano cottura con resistenza calore inferiore disposta al di sotto
- ⑦ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑧ Sportello

# Comandi del forno



- ① Selettore modalità
- ② Orologio programmatore
- ③ Selettore temperatura
- ④ Controllo della temperatura











## Selettore modalità

Con il selettore delle modalità si possono scegliere le funzioni e accendere la luce del vano cottura separatamente.

Ruotare il selettore verso destra o verso sinistra.

Quando è in posizione **0**, può rientrare premendolo.

## Modalità

-  Illuminazione
-  Calore superiore / inferiore
-  Calore inferiore
-  Grill
-  Scongelaire
-  Riscaldamento rapido
-  Thermovent plus
-  Cottura intensa
-  Grill ventilato
-  Cottura delicata

## Orologio programmatore

Usare l'orologio programmatore tramite il **display** e i **tasti** <, OK e >.

### Display

A display vengono visualizzate l'ora o le impostazioni.

Il display si oscura leggermente se non si apportano modifiche alle impostazioni.

Ulteriori informazioni al capitolo "Orologio programmatore".

### Tasti

I modelli sono dotati di tasti.

## Selettore temperatura


Con questo selettore si scelgono le temperature per i processi di cottura.

Ruotare il selettore verso destra fino alla battuta d'arresto.

Quando è in posizione ●, può rientrare premendolo.

La scala della temperatura è situata sul selettore temperatura e sul pannello comandi.

## Controllo temperatura

La spia del controllo temperatura  è sempre accesa quando il riscaldamento del forno è attivo.

Raggiunta la temperatura impostata

- si spegne il riscaldamento del vano cottura.
- la spia temperatura si spegne.

La regolazione della temperatura consente che il riscaldamento del vano e la spia della temperatura si riaccendano se la temperatura del vano scende al di sotto del valore impostato.

# Dotazione

---

## Definizione modello

Sul retro del libretto è presente un elenco dei modelli descritti.

## 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.).

Disporre di queste informazioni quando ci si rivolge all'assistenza tecnica Miele, affinché essa possa risolvere il problema in modo mirato.

## Dotazione

La dotazione comprende:

- le istruzioni d'uso e di montaggio per l'utilizzo delle funzioni del forno,
- viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso,
- accessori vari.

## Accessori di serie e su richiesta

La dotazione è stabilita in base al modello!

Di norma il forno dispone di griglia, teglia universale e griglia per cuocere e arrostitire (in breve: griglia).


A seconda del modello il forno potrebbe essere dotato anche di altri accessori di seguito elencati.

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

Gli accessori possono essere acquistati su internet, presso il servizio di assistenza Miele o il rivenditore Miele di fiducia.

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.

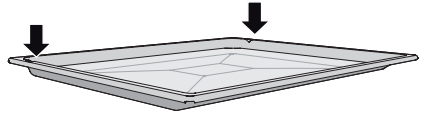
Ogni livello si compone di due asticelle l'una sopra l'altra:

- inserire gli accessori (p.es. la griglia) tra le asticelle,
- le guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti) devono essere montate sull'asticella superiore.

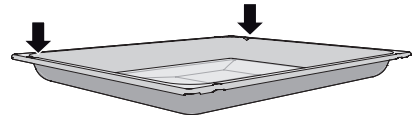
È possibile smontare le griglie di introduzione per pulirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

## Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione

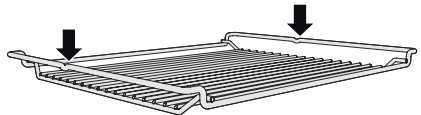
Teglia HBB51



Teglia universale HUBB51:



Griglia HBBR50:



inserire questi accessori sempre tra le asticelle di un livello 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 situata una protezione antiestrazione che impedisce che gli accessori possano sganciarsi dalle griglie di introduzione quando li si vuole estrarre solo parzialmente.

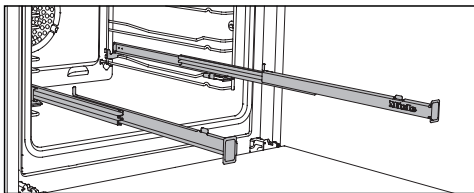


Se si usa la teglia universale con la griglia appoggiata sopra, la teglia viene introdotta tra le asticelle di un livello e la griglia automaticamente sopra.

Le parti smaltate sono trattate con PerfectClean.

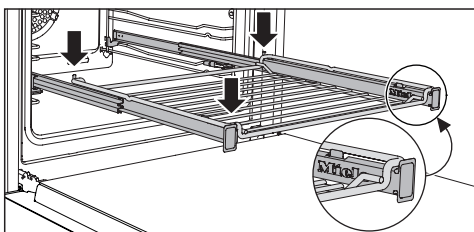
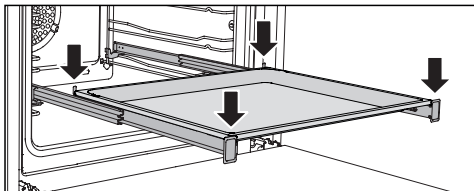
## Dotazione

### Guide completamente estraibili FlexiClip HFC50



Le guide FlexiClip si possono fissare ai tre livelli inferiori e possono essere completamente estratte dal vano cottura permettendo di controllare la pietanza infornata.

Inserire completamente le guide prima di disporvi sopra gli accessori.



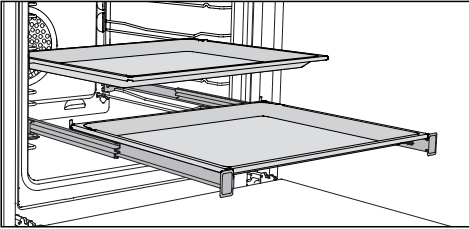
Affinché gli accessori non possano inavvertitamente cadere,

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

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

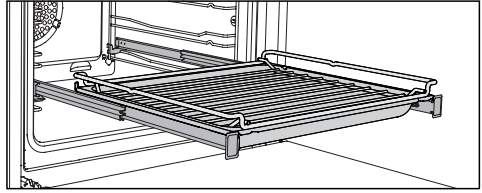
Poiché le guide si applicano sul sostegno superiore di un ripiano, la distanza dal livello di introduzione immediatamente sopra si riduce. In caso di distanza troppo ridotta si pregiudica il risultato di cottura.

Cottura con diverse teglie, teglie universali o griglie:



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


Utilizzo di una teglia universale con griglia appoggiata sopra:



- introdurre la universale con griglia sulle guide FlexiClip. Al momento dell'introduzione la griglia scivola automaticamente tra i sostegni di livelli di introduzione al di sopra delle guide FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori rispettare almeno la distanza di un livello di introduzione verso l'alto dalle guide.

# Dotazione

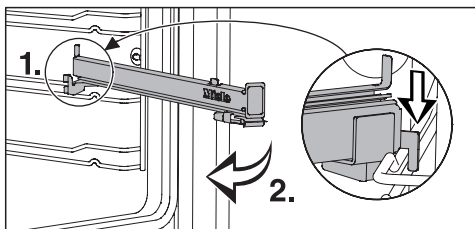
## Montaggio delle guide estraibili FlexiClip

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

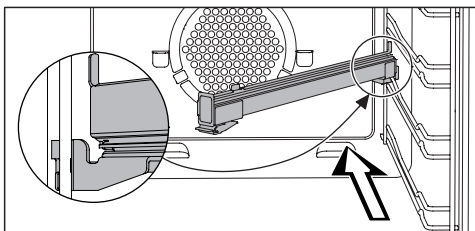
Un livello di introduzione è costituito da due sostegni della griglia. Le guide FlexiClip sono montate rispettivamente sul sostegno superiore di un livello di introduzione.

Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele sul lato destro.

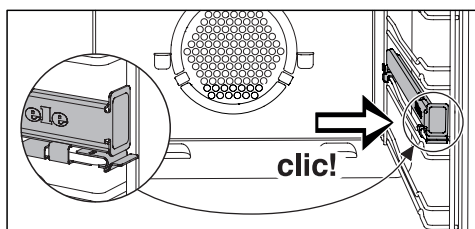
**Non** estendere le guide FlexiClip quando le si introduce o le si estrae. Se dopo l'introduzione le guide dovessero bloccarsi, estrarle una volta agendo con forza.



- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sul sostegno superiore di un livello di introduzione (1.) e orientarla verso il centro del vano cottura (2.)



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

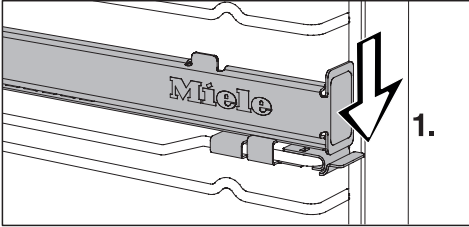


- Spostare la guida FlexiClip indietro e agganciarla sul sostegno superiore con un "clic" percettibile.

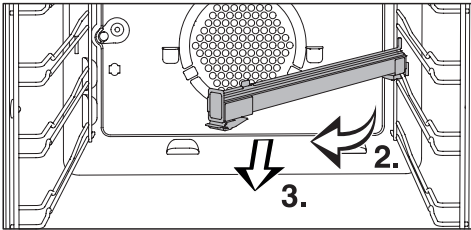


## Smontare le guide estraibili FlexiClip

- Introdurre completamente la guida FlexiClip.

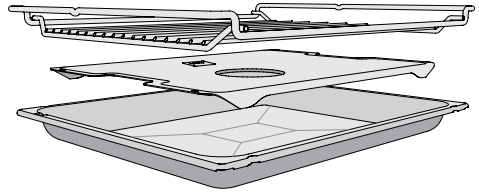


- Premere la flangia della guida FlexiClip verso il basso (1.).



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

## Teglia per grigliare e arrostitire HGBB51

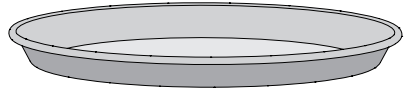


Questa teglia viene sistemata tra la griglia e la teglia universale.

Durante la cottura al grill o quando si arrostitisce la teglia impedisce che il liquido derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa invece essere riutilizzato.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

## Stampo rotondo HBF27-1

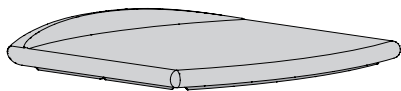


Lo stampo rotondo è adatto per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o cottura di torte o pizze surgelate.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

# Dotazione

## Pietra di cottura HBS60



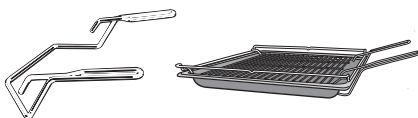
Con la pietra di cottura si ottengono risultati ottimali per le pietanze che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.

La pietra di cottura è realizzata in ceramica resistente al calore ed è vetrificata.

Si appoggia sulla griglia.

Per disporre o prelevare le pietanze da preparare sulla pietra è allegata una paletta in legno non trattato.

## Maniglia HEG



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

## Casseruola HUB e coperchio HBD

La casseruola, a differenza di altre, può essere inserita direttamente nella griglia di introduzione. Come la griglia la casseruola è dotata di una protezione anti-estrazione.

La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

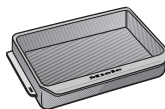
Le casseruole sono disponibili nelle due profondità di 22 o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

A parte sono inoltre disponibili i rispettivi coperchi.

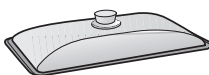
Al momento dell'acquisto indicare la definizione del modello.

### Profondità: 22 cm

HUB61-22  
HUB62-22\*

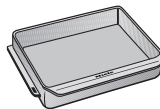


HBD 60-22

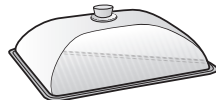


### Profondità: 35 cm

HUB61-35



HBD 60-35



\* adatta per i piani di cottura in vetroceramica a induzione

## **Accessori smaltati cataliticamente**

- Pareti laterali  
Le pareti laterali vengono applicate dietro le griglie di introduzione e proteggono le pareti del vano cottura dallo sporco.
- Lamiera di copertura  
La lamiera di copertura si posiziona sopra la resistenza del calore superiore/grill e impedisce che il cielo del vano cottura si sporchi.
- Parete posteriore  
Ordinare il ricambio se lo smalto catalitico è divenuto inefficace a causa di un utilizzo scorretto o di sporco eccessivo.

Quando si effettua un ordine indicare il modello del forno.

## **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.

I forni con orologio programmatore offrono inoltre

- la visualizzazione dell'ora,
- il timer,
- l'attivazione e la disattivazione automatiche dei procedimenti di cottura,
- la scelta di impostazioni individuali per l'apparecchio.

## Dispositivi di sicurezza

### Blocco di messa in funzione per il forno

Il blocco di messa in funzione impedisce che il forno possa essere utilizzato da terzi (v. capitolo "Orologio programmatore - Modifica delle impostazioni - P 3").

Se il blocco di messa in funzione è attivo, a display appare .

## Ventola di raffreddamento

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

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità dell'aria.

La ventola si spegne in automatico dopo un determinato lasso di tempo.

## Sportello ventilato

Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore.

È possibile smontare lo sportello per pulirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

## 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 superficie.

Le superfici affinate in PerfectClean sono paragonabili al vetro per la loro 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:

- vano cottura,
- teglia universale,
- teglia,
- teglia per grigliare e arrostitire,
- stampo rotondo.

## Superfici con smalto catalitico

La parete posteriore è rivestita con smalto catalitico grigio scuro, che elimina autonomamente spruzzi di olio e grasso a temperature elevate.

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

## Al primo avvio

### Al primo avvio

 L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

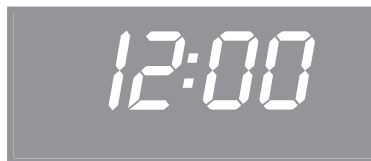
- Far fuoriuscire i selettori delle modalità e della temperatura qualora fossero inseriti.

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

- Impostare l'ora sui forni con orologio programmatore.

### Impostare l'ora per la prima volta

L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.



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

Impostare l'ora a blocchi: prima le ore, poi i minuti.

- Premere OK.

**12:00** è acceso e ⊕ lampeggia.

- Finché ⊕ lampeggia, premere OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Immettere le ore con < o >.

- Premere OK.

Le ore vengono memorizzate e lampeggia il blocco cifre dei minuti.

- Immettere i minuti con < o >.

- Premere OK.


L'ora è memorizzata.

È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12h selezionando nell'impostazione **P 2** lo stato **12** (v. cap. "Orologio programmatore - Modifica delle impostazioni").

### Riscaldare il forno per la prima volta


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.

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.
- Togliere gli accessori dal vano cottura e pulirli (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Pulire polvere ed eventuali residui di imballaggio dal vano cottura prima della fase di riscaldamento con un panno umido.
- Selezionare Thermovent plus .

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

- Selezionare la temperatura massima possibile (250°C).
- Riscaldare il forno almeno per un'ora.
- Dopo la fase di riscaldamento ruotare il selettore delle modalità in posizione **0** e quello della temperatura su **●**.

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

- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

## Elenco modalità

---

Sono disponibili diverse modalità per la preparazione di diverse pietanze.

A seconda della modalità si attivano differenti resistenze ed eventualmente si combinano con la ventola (v. indicazioni tra parentesi).

### **Calore superiore / inferiore**

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + resistenza calore inferiore)

Per cuocere e arrostitire ricette tradizionali, per preparare soufflé e per la cottura a basse temperature.

Per ricette descritte in libri di cucina più vecchi impostare la temperatura sempre di 10°C inferiore a quella indicata. Il tempo di cottura rimane invariato.

### **Calore inferiore**

(resistenza calore inferiore)

Selezionare questa funzione alla fine della cottura per dorare il fondo del dolce.

### **Grill**

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill)

Per grigliare alimenti piani (ad es. bistecche) e per dorare.

### **Scongelare**

(Ventola)

Per scongelare delicatamente surgelati.



### Riscaldamento rapido

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + resistenza anulare + ventola)


Per preriscaldare rapidamente il vano cottura.

Passare infine alla modalità che si desidera utilizzare.

### Thermovent plus

(Resistenza anulare + ventola)

Per cuocere e arrostitire. È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.

È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Calore superiore/inferiore  poiché la ventola distribuisce il calore subito sulla pietanza.


### Cottura intensa

(Resistenza anulare + ventola + resistenza calore inferiore)

Per cuocere torte con farcitura umida. La funzione non è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto e per arrostitire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.

### Grill ventilato

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + ventola)

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Grill  poiché la ventola distribuisce il calore subito sulla pietanza.

### Cottura delicata

(Resistenza anulare + ventola)




Per cuocere la carne.

Con questa modalità di cottura l'illuminazione del vano forno non si accende.

# 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.
- 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 la ventola distribuisce immediatamente il calore sulle pietanze. Inoltre è possibile cucinare contemporaneamente su più livelli.
- 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 livelli 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 tempi 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. La ventola di raffreddamento e la ventola di aria calda (a seconda del procedimento di cottura) rimangono accese. Non spegnere per nessun motivo il forno (v. cap. "Istruzioni per la sicurezza e avvertenze").
- Se si desidera pulire i componenti con rivestimento catalitico, avviare il procedimento di pulizia preferibilmente subito dopo un procedimento di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo di energia.

## Semplice utilizzo

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare con l'apposito selettore la modalità desiderata.

Vengono attivate la luce del vano cottura e la ventola di raffreddamento.

- Selezionare la temperatura con il rispettivo selettore.

Si accende il riscaldamento del vano cottura.

Al termine della cottura:

- ruotare il selettore delle modalità in posizione **0** e quello della temperatura su **●**.
- Estrarre le pietanze dal vano.

## Ventola di raffreddamento

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

La ventola si spegne in automatico dopo un determinato lasso di tempo.

## Preriscaldamento

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 per le seguenti preparazioni e modalità:


### Thermovent plus



- impasti di pane scuri,
- roastbeef e filetto.

### Calore superiore / inferiore

- cuocere torte, dolci che necessitano di un tempo di cottura breve (max. ca. 30 minuti),
- impasti delicati (p.es. biscuit),
- impasti di pane scuri,
- roastbeef e filetto.

## Riscaldamento rapido

Per la pizza o per impasti delicati (biscuit o pasticcini) non attivare la funzione "Riscaldamento rapido"  nella fase di preriscaldamento altrimenti la parte superiore si dorerebbe troppo velocemente.

- Selezionare la modalità "Riscaldamento rapido" .
- Selezionare la temperatura.
- Passare alla modalità desiderata dopo che la spia della temperatura  si è spenta per la prima volta.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.

# Orologio programmatore

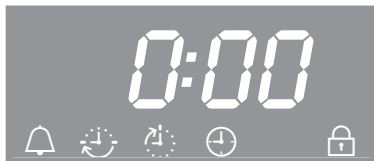
L'orologio

- indica l'ora,
- può essere utilizzato come timer,
- può attivare o disattivare automaticamente procedimenti di cottura,
- può essere usato per modificare diverse impostazioni *P*.

Usare l'orologio programmatore tramite il **display** e i **tasti** <, OK e >.

Alle funzioni disponibili sono abbinati dei simboli.

## Display



## Simboli sul display

In base alla posizione del selettore delle modalità  $\bigcirc$  e/o alla pressione di un tasto compaiono i seguenti simboli:

Simbolo/funzione	$\bigcirc$
Timer	A piacere
Tempo di cottura	Modalità
Fine durata cottura	
Orologio	<b>0</b>
<i>P</i> Impostazione	
<b>5</b> Stato di un'impostazione	
Blocco di messa in funzione	

È possibile impostare o modificare una funzione solo nella posizione abbinata del selettore modalità.

## Tasti

Tasto	Uso
<	<ul style="list-style-type: none"><li>– Segnalare le funzioni</li><li>– Ridurre le durate</li><li>– Richiamare le impostazioni <i>P</i></li><li>– Modificare lo stato <b>5</b> di un'impostazione <i>P</i></li></ul>
>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Segnalare le funzioni</li><li>– Aumentare le durate</li><li>– Modificare lo stato <b>5</b> di un'impostazione <i>P</i></li></ul>
OK	<ul style="list-style-type: none"><li>– Richiamare le funzioni</li><li>– Salvare le durate impostate e le impostazioni modificate</li><li>– Richiamare le durate impostate</li></ul>

Impostare ore, minuti o secondi con < o > in scatti di 1.

Se si tiene premuto un tasto più a lungo si accelera il procedimento.

## Principio dell'impostazione della durata

Sostanzialmente si impostano le durate in blocchi:

- per ora e tempi di cottura prima le ore, poi i minuti,
- per l'impostazione del timer prima i minuti, poi i secondi.

■ Premere OK.

Compaiono le funzioni (🔔, 🕒, 🕒 o 🕒) relative alla posizione del selettore delle modalità.

■ Segnalare la funzione desiderata con < o >.

Il simbolo lampeggia per ca. 15 secondi.

■ Premere OK finché lampeggia il simbolo.

La funzione viene richiamata e le cifre a sinistra lampeggiano.

Solo finché le cifre a sinistra lampeggiano è possibile impostare il tempo. Trascorso questo lasso di tempo occorre nuovamente richiamare la funzione.

■ Immettere il valore desiderato con < o >.

■ Premere OK.

Le cifre a destra lampeggiano.

■ Immettere il valore desiderato con < o >.

■ Premere OK.

L'impostazione viene salvata.

## Visualizzazione dei tempi

L'impostazione avvenuta dei tempi è indicata dai 🔔 e 🕒 o 🕒.

Se contemporaneamente si utilizzano le funzioni timer 🔔, durata cottura 🕒 e fine durata cottura 🕒 viene dapprima visualizzato l'ultimo tempo impostato.

Se è stata impostata una durata di cottura non è possibile visualizzare l'ora.

## Trascorsi i tempi

- lampeggia il relativo simbolo,
- suona un segnale acustico se è attivato (vedi "Orologio programmatore - Modifica delle impostazioni").

■ Premere OK.

I segnali acustico e ottico si spengono.

# Orologio programmatore

## Usare il timer

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

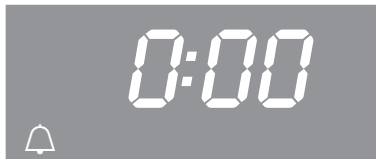
È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o l'interruzione di un procedimento di cottura (p.es. per ricordarsi di aggiungere alle pietanze le spezie trascorso un lasso di tempo).

Il tempo massimo che può essere impostato per il timer è di 99 minuti e 59 secondi.

## Impostare il timer

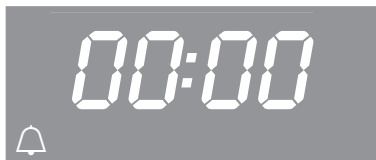
Esempio:

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



■ Premere < finché  lampeggia.

■ Premere OK.



00:00 appare e il blocco cifre dei minuti lampeggia.

Quando si preme per la prima volta < appaiono dapprima due trattini e alla successiva pressione il valore massimo possibile del blocco cifre dei minuti **99**.



■ Immettere i minuti con < o >.

■ Premere OK.

I minuti vengono memorizzati e lampeggia il blocco cifre dei secondi.



■ Immettere i secondi con < o >.

■ Premere OK.




Il tempo impostato sul timer viene salvato e scorre in secondi.

Il simbolo  indica il tempo immesso.




## Al termine del tempo impostato sul timer

- lampeggia ,
  - viene indicato il tempo trascorso da quando è terminato quello impostato sul timer,
  - suona un segnale acustico per ca. 7 minuti se è attivato (vedi "Orologio programmatore - Modifica delle impostazioni").
- Premere OK.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Se non sono impostati tempi di cottura, appare l'ora.

## Modificare il tempo impostato sul timer

- Premere < finché  lampeggia.
- È visualizzato il tempo impostato sul timer.
- Premere OK.

Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

- Immettere i minuti con < o >.

- Premere OK.


Il blocco cifre dei secondi lampeggia.

- Immettere i secondi con < o >.

- Premere OK.

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

## Cancellare il tempo impostato sul timer

- Premere < finché  lampeggia.
- Premere OK.

Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

- Ridurre i minuti con < a **00** o aumentarli con > fino a **99**.

Alla successiva pressione del rispettivo tasto, anziché il blocco cifre dei minuti compaiono due trattini:



- Premere OK.

Compaiono quattro trattini:



- Premere OK.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Se non sono impostati tempi di cottura, appare l'ora.

# Orologio programmatore

## Far avviare e terminare automaticamente procedimenti di cottura

I procedimenti di cottura possono essere fatti avviare e terminare automaticamente.

Dopo aver scelto la modalità e la temperatura selezionare una durata di cottura oppure una durata e una fine cottura.

La durata di cottura che può essere impostata per un procedimento è di max. 11 ore e 59 minuti.

Avvio e spegnimento automatici sono indicati per preparare arrostiti.

Quando si cuociono impasti si consiglia di non posticipare troppo il tempo di cottura. L'impasto si seccerebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.

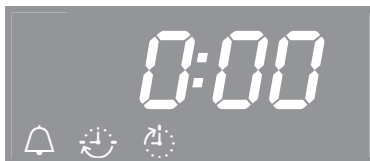
## Impostare il tempo di cottura

Esempio:  
per cuocere una torta occorre 1 ora e 5 minuti.

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.

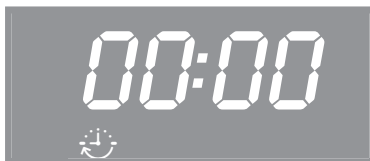
Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

- Premere > finché  lampeggia.



Appare 0:00.

- Premere OK.



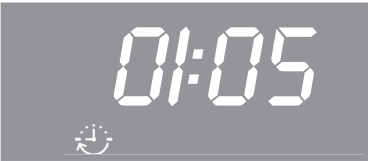
00:00 appare e il blocco cifre delle ore lampeggia.

Quando si preme per la prima volta < appaiono dapprima due trattini e alla successiva pressione il valore massimo possibile del blocco cifre delle ore ##.

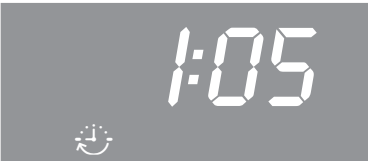


- Immettere le ore con < o >.
- Premere OK.

Le ore vengono memorizzate e lampeggia il blocco cifre dei minuti.




- Immettere i minuti con < o >.
- Premere OK.



Il tempo di cottura viene salvato e scorre in minuti, mentre l'ultimo minuto in secondi.

Il simbolo  indica il tempo di cottura.

## Al termine della durata di cottura

- appare 0:00.
- lampeggia ,
- si spegne automaticamente il riscaldamento del vano cottura,
- la ventola di raffreddamento rimane in funzione,
- suona un segnale acustico per ca. 7 minuti se è attivato (vedi "Orologio programmatore - Modifica delle impostazioni").

- Premere OK.

Non appena si preme OK

- i segnali acustico e ottico si spengono,
- appare l'ora,
- si attiva nuovamente il riscaldamento del vano cottura.

- Ruotare il selettore delle modalità in posizione **0** e quello della temperatura su **●**.
- Estrarre le pietanze dal vano.

# Orologio programmatore

## Impostare durata e fine cottura

È possibile impostare una durata e una fine cottura per attivare e disattivare automaticamente un procedimento di cottura.

Esempio:


l'ora esatta è 11:15 ;

un arrosto che richiede un tempo di cottura di 90 minuti dovrebbe essere pronto per le ore 13:30.

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.

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

## Impostare prima il tempo di cottura:

- Premere > finché  lampeggia.
- Premere OK.

00:00 appare e il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Immettere le ore con < o >.
- Premere OK.

Le ore vengono memorizzate e lampeggia il blocco cifre dei minuti.

- Immettere i minuti con < o >.
- Premere OK.

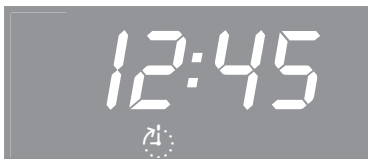
Il tempo di cottura viene salvato.



Il simbolo  indica il tempo di cottura.

## Infine impostare la fine cottura:

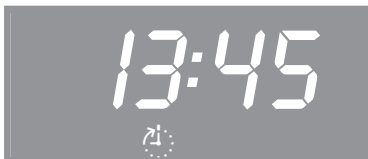
- Premere > finché  lampeggia.



A display appare 12:45 (= ora esatta + tempo di cottura = 11:15 + 1:30).

- Premere OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.




- Immettere le ore con < o >.
- Premere OK.

Le ore vengono memorizzate e lampeggia il blocco cifre dei minuti.




- Immettere i minuti con < o >.
- Premere OK.

La fine cottura  viene salvata.

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

La fine cottura impostata appare sul display.

Non appena viene raggiunto il momento di avvio ( $13:30 - 1:30 = 12:00$ ) si accendono il riscaldamento del vano, la luce e la ventola di raffreddamento.

Il tempo di cottura impostato  viene salvato e scorre in minuti, mentre l'ultimo minuto in secondi.

## Modificare la durata di cottura

- Premere > finché  lampeggia.

Appare il tempo rimasto.

- Premere OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Immettere le ore con < o >.

- Premere OK.

Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

- Immettere i minuti con < o >.

- Premere OK.

Il tempo di cottura modificato viene salvato.

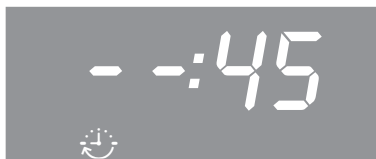
# Orologio programmatore

## Cancellare la durata di cottura

- Premere < o > finché  lampeggia.
- Premere OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Premere < o > finché compaiono due trattini:



- Premere OK.

Compaiono quattro trattini:



- Premere OK.

Vengono cancellati il tempo di cottura ed eventualmente la fine cottura impostata.

Appare l'ora se non è stato impostato alcun tempo per il timer.

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

Per terminare un procedimento di cottura:

- ruotare il selettore delle modalità in posizione **0** e quello della temperatura su ●.
- Estrarre le pietanze dal vano.

## Cancellare la fine cottura

- Premere < o > finché  lampeggia.
- Premere OK.


Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Premere < o > finché compaiono due trattini.

- Premere OK.

Compaiono quattro trattini.

- Premere OK.

Il simbolo  appare e il tempo di cottura impostato scorre in minuti, mentre l'ultimo minuto in secondi.

Per terminare un procedimento di cottura:

- ruotare il selettore delle modalità in posizione **0** e quello della temperatura su ●.
- Estrarre le pietanze dal vano.

Ruotando il selettore delle modalità in posizione **0** si cancellano le impostazioni relative alla durata e alla fine cottura.

## Modificare l'ora

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

- Ruotare il selettore delle modalità su **0**.
- Premere > finché ⊕ lampeggia.
- Premere OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Immettere le ore con < o >.
- Premere OK.

Le ore vengono memorizzate e lampeggia il blocco cifre dei minuti.

- Immettere i minuti con < o >.
- Premere OK.

L'ora è memorizzata.

In seguito all'interruzione della corrente elettrica è necessario reimpostare l'ora.

# Orologio programmatore

## Modifica delle impostazioni

L'elettronica del forno è impostata di serie (v. "Elenco impostazioni").

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

- Ruotare il selettore delle modalità su **0**.
- Premere < o > finché appare *P I*.



- Per modificare un'altra impostazione premere < o > finché appare la rispettiva cifra.
- Premere OK.



L'impostazione viene visualizzata e appare lo stato attuale *S*, p. es. *0*.

Per modificare lo stato:

- premere < o > finché viene visualizzato lo stato desiderato.
- Premere OK.

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

Per modificare ulteriori impostazioni, procedere come descritto.


Per non modificare nessun'altra impostazione:

- attendere ca. 15 secondi finché appare l'ora.

Dopo un'interruzione della corrente le impostazioni rimangono memorizzate.



## Elenco impostazioni

Impostazione	Stato	
<p><i>P 1</i></p> <p><b>Volume segnali acustici</b></p>	<p>5 0</p> <p>5 1 bis</p> <p>5 30 *</p>	<p>Il segnale acustico è <b>disattivato</b>.</p> <p>Il segnale acustico è <b>attivato</b>.</p> <p>È possibile modificare il volume. Se si seleziona uno stato, contemporaneamente suona il segnale acustico relativo a questa combinazione.</p>
<p><i>P 2</i></p> <p><b>Formato ora</b></p>	<p>24*</p> <p>12</p>	<p>L'ora è indicata nel formato <b>24 h</b>.</p> <p>L'ora appare nel formato <b>12 h</b>.</p> <p>Se dopo le ore 13:00 si desidera passare dal formato 12 h al formato 24 h occorre adattare di conseguenza il blocco cifre delle ore relativo all'orologio.</p>
<p><i>P 3</i></p> <p><b>Blocco di messa in funzione per il forno</b></p>	<p>5 0 *</p> <p>5 1</p>	<p>Il blocco <b>non è attivo</b>.</p> <p>Il blocco di messa in funzione è <b>attivato</b> e sul display compare .</p> <p>Il blocco impedisce che il forno venga utilizzato da terzi.</p> <p>Rimane inserito anche dopo un'interruzione di corrente.</p>




\* Impostazioni di serie

# Cuocere

Una cottura ponderata giova alla salute.




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

## Modalità di cottura

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

## Stampo per dolci

La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione.

- Thermovent plus , Cottura intensa : teglia, teglia universale, stampi in materiale adatto all'utilizzo nel forno.
- Calore superiore e inferiore : stampi opachi e scuri. Evitare di usare stampi in materiale chiaro poiché la doratura potrebbe divenire irregolare o leggera e in determinate circostanze si rischia addirittura che la pietanza non si cuocia.

- Disporre gli stampi sempre sulla griglia. Stampi a cassetta o allungati preferibilmente in posizione obliqua sulla griglia per favorire la distribuzione del calore e ottenere risultati di cottura uniformi.
- Cuocere torte alla frutta e alte sulla teglia universale.

## Carta da forno, ungere

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

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

La carta da forno è indicata solo per:

- impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio; questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean,
- impasti appiccicosi per l'elevato contenuto di albume come ad es. pan di Spagna, meringhe o amaretti,
- usare la griglia per i prodotti surgelati.

## Indicazioni relative alla tabella di cottura

### Temperatura

Generalmente selezionare la temperatura più bassa.

Se le temperature sono più alte di quelle indicate, si riduce il tempo di cottura ma la doratura può risultare non uniforme e talvolta la pietanza non si cuoce.


### Tempo di cottura

Al termine del tempo più breve tra quelli indicati controllare se la pietanza è cotta.

Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto. Se allo stuzzicadenti non rimane attaccato impasto umido, la pietanza è cotta.



### Livello

Il livello utilizzato per cuocere la pietanza dipende dalla modalità e dal numero di teglie.

- Thermovent plus 
  - 1 teglia: livello 1
  - 2 teglie: livello 1+3
  - 3 teglie: livello 1+2+4





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

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

- Cottura intensa 
  - 1 teglia: livello 1
- Calore superiore / inferiore 
  - 1 teglia: livello 1 o 2

# Cuocere









## Tabella per dolci e altre pietanze

Dolci / Prodotti da forno			
	 [°C]	 [min]	 [min]
<b>Impasto soffice</b>			
Torta Margherita	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>60–70</b>
Ciambellone	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>65–80</b>
Muffin (1 [2] teglia/e)	<b>140–160</b>	<b>1 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>30–50</b>
Small cake (1 teglia) <sup>1) 2)</sup>	<b>150</b>	<b>1</b>	<b>25–40</b>
Small cake (2 teglie) <sup>1) 2)</sup>	<b>150</b>	<b>1+3</b>	<b>25–40</b>
Torta con impasto liquido (teglia)	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>25–40</b>
Torta marmorizzata, alle noci (stampo)	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>60–80</b>
Torta alla frutta meringata o con composto liquido (teglia)	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>45–50</b>
Torta di frutta (teglia)	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>35–45</b>
Torta di frutta (stampo)	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>55–65</b>
Base per torta <sup>1)</sup>	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>25–30</b>
Pasticcini <sup>1)</sup> (1 [2] teglia/e)	<b>140–160</b>	<b>1 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>20–25</b>
<b>Impasto lavorato</b>			
Base per torta	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>20–25</b>
Torta sbrisolona	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>45–55</b>
Pasticcini <sup>1)</sup> (1 [2] teglia/e)	<b>140–160</b>	<b>1 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>15–25</b>
Biscotti di pasta frolla <sup>1) 2)</sup> (1 [2] teglia/e)	<b>140</b>	<b>1 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>25–40</b>
Torta alla ricotta	140–160	1	70–90
Torta di mele (apple pie) (stampo Ø 20 cm) <sup>1) 2)</sup>	<b>150</b>	<b>1</b>	<b>95–110</b>
Torta di mele, ricoperta <sup>1)</sup>	150–170	1	50–70
Torta di albicocche con glassa (stampo)	140–160	1	55–75
Crostata con farcia all'uovo	–	–	–

La funzione consigliata è indicata in grassetto.


Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano di cottura è preriscaldato i tempi si riducono di circa 10 minuti.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

					
 [°C]	 <sup>4</sup>	 [min]	 [°C]	 <sup>4</sup>	 [min]
140–160	1	60–70	–	–	–
160–180	1	65–80	–	–	–
150–170	2	25–45	–	–	–
<b>140<sup>3) 5)</sup></b>	<b>3</b>	<b>25–35</b>	–	–	–
–	–	–	–	–	–
160–180	2	25–40	–	–	–
140–160	1	60–80	–	–	–
160–180	2	45–50	140–160	1	30–35
160–180	2	35–45	–	–	–
150–170	1	55–65	–	–	–
160–180	1	20–25	–	–	–
160–180 <sup>3)</sup>	2	12–20	–	–	–
160–180	2	15–20	–	–	–
160–180	2	45–55	–	–	–
160–180	2	10–20	–	–	–
<b>160<sup>3)</sup></b>	<b>2</b>	<b>15–30</b>	–	–	–
<b>160–180</b>	<b>1</b>	<b>70–90</b>	140–160	1	65–75
<b>170</b>	<b>1</b>	<b>80–100</b>	–	–	–
160–180	1	45–65	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>50–60</b>
160–180	1	55–75	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>50–60</b>
<b>210–230<sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>25–35</b>	<b>180–200<sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>25–30</b>





 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa

 Temperatura / <sup>4</sup> Livello /  Durata cottura

- 1) Durante la fase di riscaldamento non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .
- 2) Le impostazioni sono anche valide per le indicazioni relative alla norma EN 60350.
- 3) Preriscaldare il vano cottura.
- 4) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.
- 5) Senza guide estraibili FlexiClip montate.

# Cuocere









## Tabella per dolci e altre pietanze

Dolci / Prodotti da forno			
	 [°C]	 <sup>4</sup>	 [min]
<b>Impasto per pan di Spagna <sup>1)</sup></b>			
Base per torta (2 uova) <sup>1)</sup>	150–170	1	20–25
Pan di Spagna (4-6 uova) <sup>1)</sup>	150–170	1	25–35
Pan di Spagna leggero <sup>1) 2)</sup>	<b>160</b>	<b>1</b>	<b>25–35</b>
Roulade <sup>1)</sup>	150–170	1	20–25
<b>Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio</b>			
Lievitazione impasto	<b>50</b>	<sup>5)</sup>	<b>15–30</b>
Guglhupf	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>50–60</b>
Stolle (dolce tipico tedesco)	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>55–65</b>
Torta sbrisolona	<b>140–160</b>	<b>1</b>	<b>35–45</b>
Torta di frutta (teglia)	<b>150–170</b>	<b>1</b>	<b>40–50</b>
Pane bianco	<b>150–170</b>	<b>1</b>	<b>40–50</b>
Pane integrale	<b>160–180 <sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>50–60</b>
Pizza (teglia) <sup>1)</sup>	160–180	1	35–45
Tortino alle cipolle	160–180	1	35–45
Saccottini di mele (1 [2] teglia/e)	<b>140–160</b>	<b>1 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>25–30</b>
<b>Impasto per bigné <sup>1)</sup>, Bigné (1 [2] teglia/e)</b>	<b>150–170</b>	<b>1 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>30–40</b>
<b>Pasta sfoglia (1 [2] teglia/e)</b>	<b>160–180</b>	<b>1 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>20–25</b>
<b>Meringhe, Amaretti (1 [2] teglia/e)</b>	<b>120–140</b>	<b>1 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>25–50</b>

La funzione consigliata è indicata in grassetto.


Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano di cottura è preriscaldato i tempi si riducono di circa 10 minuti.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

					
 [°C]	 <sup>4</sup>	 [min]	 [°C]	 <sup>4</sup>	 [min]
<b>160–180</b> <sup>3)</sup>	<b>1</b>	<b>15–20</b>	–	–	–
<b>160–180</b> <sup>3)</sup>	<b>1</b>	<b>20–35</b>	–	–	–
<b>140–170</b> <sup>3)</sup>	<b>1</b>	<b>20–45</b>	–	–	–
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>1</b>	<b>12–16</b>	–	–	–
50	<sup>5)</sup>	15–30	–	–	–
150–170	1	50–60	–	–	–
140–160	2	55–65	–	–	–
170–190	2	35–45	–	–	–
160–180 <sup>1)</sup>	2	40–50	–	–	–
170–190	1	40–50	–	–	–
180–200 <sup>3)</sup>	2	50–60	–	–	–
<b>180–200</b>	<b>1</b>	<b>30–40</b>	160–180	1	40–50
<b>170–190</b>	<b>1</b>	<b>25–35</b>	160–180	1	25–35
150–170	2	25–30	–	–	–
170–190 <sup>3)</sup>	2	25–35	–	–	–
180–200 <sup>3)</sup>	2	15–25	–	–	–
120–140 <sup>3)</sup>	2	25–50	–	–	–

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa



 Temperatura / <sup>4</sup> Livello /  Durata cottura

- 1) Durante la fase di riscaldamento non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .
- 2) Le impostazioni sono anche valide per le indicazioni relative alla norma EN 60350.
- 3) Preriscaldare il vano cottura.
- 4) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.
- 5) Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente

# Arrostire

---

## Modalità

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Thermovent plus  o Calore superiore/inferiore .

## Stoviglie

Le stoviglie adatte sono:

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

Si consiglia di arrostire nella casseruola poiché in questo modo rimane il fondo di cottura sufficiente per preparare una salsa.



Inoltre il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia.

## Indicazioni relative alla tabella 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.

Usando la funzione Thermovent plus  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 casseruola.

### Preriscaldamento

Il preriscaldamento di norma non è necessario a eccezione che per preparare roastbeef e filetto.



## Durata arrostitura ⊕

La durata dell'arrostitura può essere ottenuta moltiplicando, a seconda del tipo di carne, l'altezza dell'arrosto [cm] per il tempo per ogni cm di altezza [min/cm]:

manzo/selvaggina: . . . . . 15–18 min/cm

maiale/vitello/agnello: . . . 12–15 min/cm

roastbeef/filetto: . . . . . 8–10 min/cm

La durata di cottura si prolunga di circa 20 minuti/kg se si utilizza carne congelata. È possibile arrostitire carne surgelata di max. 1,5 kg senza prima scongelarla.

Verificare al termine della durata più breve se la pietanza è cotta.

## Livello

Usare generalmente il livello 1.

## Suggerimenti

### Doratura

Al termine della cottura inizia la doratura dell'arrosto. Si ottiene una doratura migliore se a metà cottura si toglie il coperchio.

### Riposo

Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, avvolgerla in carta stagnola e lasciarla riposare per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.

### Arrostire pollame

La pelle del pollame diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

# Arrostire

## Tabella per arrostitire

<b>Carne/pesce</b>
Arrosto di manzo, ca. 1 kg <sup>1)</sup>
Filetto di manzo/roastbeef, ca. 1 kg <sup>2)</sup>
Arrosto di selvaggina, ca. 1 kg <sup>3)</sup>
Arrosto/rotolo di maiale, ca. 1 kg <sup>3)</sup>
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg <sup>3)</sup>
Carrè di maiale, ca. 1 kg <sup>3)</sup>
Polpettone, ca. 1 kg <sup>3)</sup>
Arrosto di vitello, ca. 1,5 kg <sup>3)</sup>
Coscia d'agnello, ca. 1,5 kg <sup>2)</sup>
Sella d'agnello, ca. 1,5 kg
Pollame, 0,8–1 kg
Pollame, ca. 2 kg
Pollame, ripieno ca. 2 kg
Pollame, ca. 4 kg
Pesce intero, ca. 1,5 kg









La funzione consigliata è indicata in grassetto.

I tempi indicati non valgono per vano cottura preriscaldato.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.


L'indicazione della temperatura fa riferimento alla preparazione nella casseruola senza coperchio.

Impostare la temperatura di 10°C inferiore se si cuoce l'arrosto direttamente sulla teglia universale oppure sulla griglia con teglia universale.

					
 [°C]	 4	 [min]	 [°C]	 4	 [min]
160–180	1	100–120	<b>180–200</b>	<b>1</b>	<b>100–120</b>
<b>180–200</b>	<b>1</b>	<b>45–55</b>	190–210	1	45–55
<b>170–190</b>	<b>1</b>	<b>90–120</b>	180–200	1	90–120
140–160	1	100–120	<b>170–190</b>	<b>1</b>	<b>100–120</b>
150–170	1	160–180	<b>180–200</b>	<b>1</b>	<b>120–150</b>
<b>160–180</b>	<b>1</b>	<b>60–70</b>	190–210	1	60–70
150–170	1	70–80	<b>180–200</b>	<b>1</b>	<b>70–80</b>
<b>170–190</b>	<b>1</b>	<b>100–120</b>	180–200	1	100–120
<b>160–180</b>	<b>1</b>	<b>90–120</b>	190–210	1	90–120
160–180	1	50–60	<b>180–200</b>	<b>1</b>	<b>50–60</b>
<b>180–200</b>	<b>1</b>	<b>60–70</b>	180–200	2	60–70
<b>160–180</b>	<b>1</b>	<b>90–110</b>	180–200	2	90–110
<b>160–180</b>	<b>1</b>	<b>110–130</b>	180–200	2	110–130
<b>150–170</b>	<b>1</b>	<b>150–180</b>	170–190	1	150–180
<b>150–170</b>	<b>1</b>	<b>35–55</b>	180–200	1	35–55

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura /  4 Livello /  Durata arrostitura

- 1) Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio a metà cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 2) Preriscaldare il vano cottura. Non utilizzare la modalità Riscaldamento rapido .
- 3) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.

## 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 a temperatura bassa e tempo di cottura lungo la cottura viene portata a termine delicatamente.

La carne diventa tenera. 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.

### Svolgimento

Utilizzare la teglia universale con griglia.

Per preriscaldare il vano non utilizzare la modalità Riscaldamento rapido



- Inserire la teglia universale con griglia al livello 1.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 130 °C.
- 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 ustioni.

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

- Disporre la carne rosolata sulla griglia.
- Ridurre la temperatura a 100°C.
- Portare a termine la cottura della pietanza.

Sugli apparecchi con orologio programmatore è possibile anche impostare la fine automatica dei procedimenti di cottura (v. capitolo "Orologio programmatore - Impostare il tempo di cottura").

# Cottura a basse temperature

## Al termine della cottura

Poiché le temperature di cottura e interna sono molto basse,

- è possibile tagliare subito la carne. Non è necessario farla riposare.
- Il risultato di cottura non viene pregiudicato se la carne rimane nel vano cottura al termine della durata. La carne può rimanere in caldo finché viene servita,
- poiché la sua temperatura 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	Tempo di cottura	Temperatura interna**
	[min]	[°C]
Roastbeef		
– poco cotto	60–90	48
– media cottura	120–150	57
– ben cotto	180–240	69
Filetto di maiale	120–150	63
Costolette affumicate*	150–210	68
Sella di vitello*	180–210	63
Sella di agnello*	90–120	60

\* disossato

\*\* Per osservare l'aumento della temperatura interna utilizzare una sonda termometrica.

# 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 quindi lo sportello quando si griglia.

## Modalità

### Grill

Per grigliare pietanze piatte e per dorare.

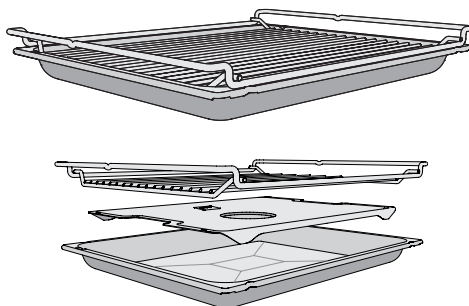
La resistenza Calore superiore/inferiore diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

### Grill ventilato

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

La resistenza Calore superiore/inferiore e la ventola si attivano.

## Stoviglie



Utilizzare la teglia universale con griglia o teglia per grigliare e 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.

## Indicazioni relative alla tabella per grigliare

### Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.

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

Per pietanze piane si consiglia di norma l'impostazione , per pietanze da grigliare con diametro maggiore max. 240°C.

### Preriscaldamento

Per grigliare occorre preriscaldare il forno.

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

### Livello

Selezionare il livello a seconda della pietanza da grigliare.

- Pietanze piatte: Livello 3/4
- Pietanze da grigliare con diametro più grande: Livello 2/3

### Durata cottura grill

- Pezzi di carne 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 cucchiaio:

- 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.

Verificare al termine della durata più breve se la pietanza è cotta.

## Consiglio

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

# Grigliare

---

## Preparare le pietanze

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

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

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

## Grigliare

- Scegliere modalità di cottura e temperatura.
- Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.



Pericolo di ustioni.

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.

- Sistemare sulla griglia le pietanze da cuocere.
- Infornare le pietanze al livello indicato nella tabella per grigliare:

Se **si griglia sui livelli da 1 a 3**, disporre la teglia per grigliare e arrostitire (se presente) e la griglia sulla teglia universale e introdurre gli accessori contemporaneamente.

Se **si griglia sul livello 4**, introdurre solo la griglia su questo livello e la teglia universale insieme alla teglia per grigliare e arrostitire (se presente) al livello 1.

- Chiudere lo sportello.
- Voltare la pietanza a metà cottura.






















## Tabella per grigliare

La funzione consigliata è indicata in grassetto.


Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso, se non indicato diversamente.

Voltare la pietanza a metà cottura.

Controllare la cottura al termine del tempo più breve.

Pietanze al grill					
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
<b>Pietanze piatte</b>					
Bistecca di manzo	4 <sup>3)</sup>		10–16	<b>220</b>	<b>20–25</b>
Hamburger <sup>1)</sup>	4 <sup>3)</sup>		<b>18–27</b>	–	–
Spiedino	4 <sup>3)</sup>	240	25–30	<b>220</b>	<b>16–20</b>
Spiedini di pollame	4 <sup>3)</sup>	240	20–25	<b>200</b>	<b>23–27</b>
Bistecche di capocollo	4 <sup>3)</sup>		<b>12–18</b>	220	23–27
Fegato	4 <sup>3)</sup>		<b>8–12</b>	220	12–15
Polpette	4 <sup>3)</sup>		<b>14–20</b>	220	18–22
Salsiccia	3/4 <sup>3)</sup>		<b>10–15</b>	220	9–13
Filetti di pesce	3/4 <sup>3)</sup>		12–16	<b>220</b>	<b>13–18</b>
Trote	3/4 <sup>3)</sup>		<b>16–20</b>	220	20–25
Toast <sup>1) 2)</sup>	3		<b>4–8</b>	–	–
Toast Hawaii	3		7–9	<b>220</b>	<b>5–8</b>
Pomodori	3		6–8	<b>220</b>	<b>8–10</b>
Pesche	3		6–8	<b>220</b>	<b>15–20</b>
<b>Pietanze da grigliare con diametro più grande</b>					
Pollastro, ca. 1,2 kg	1 <sup>4)</sup>	240	60–70	<b>200</b>	<b>60–70</b>
Stinco di maiale, ca. 1 kg	1	–	–	<b>200</b>	<b>95–100</b>
Roastbeef, filetto di manzo, ca. 1 kg	1	–	–	<b>250</b>	<b>25–35</b>

 Grill /  Grill ventilato /  Livello /  Temperatura /  Durata grill

1) Le impostazioni valgono se si utilizza la modalità Grill  anche per indicazioni in base alla norma EN 60350.

2) Non preriscaldare la resistenza Calore superiore/Grill.

3) Se si griglia sul livello 4, introdurre solo la griglia su questo livello e la teglia universale insieme alla teglia per grigliare e arrostiture (se presente) al livello 1.

4) Utilizzare il livello 2 con la modalità Grill ventilato .

# Scongelare

Per scongelare delicatamente le pietanze utilizzare la modalità Scongelare



Con questa modalità si attiva solo la ventola che trasforma l'aria del vano cottura a temperatura ambiente.



Pericolo di salmonellosi.

Quando si scongela il pollame è richiesta particolare igiene. Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

## Suggerimenti

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

## Tempi per iniziare a scongelare o scongelare le pietanze

I tempi dipendono dal tipo e dal peso del surgelato:

Pietanza surgelata	Peso [g]	Tempo [min]
Galletto	800	90–120
Carne	500	60–90
	1 000	90–120
Salsiccia	500	30–50
Pesce	1 000	60–90
Fragole	300	30–40
Torta al burro	500	20–30
Pane	500	30–50

## Contenitori


 Pericolo di ferirsi.

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 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 funzione Thermovent plus .

Le indicazioni valgono per 5 vasi con contenuto di 1 l.

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

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


## Frutta/cetrioli

- Ruotare il selettore delle modalità sulla luce , finché nei vasi si vedono le bollicine. Lasciare poi i vasi per altri 25-30 minuti nel vano cottura caldo.


## Verdure

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

	Durata conservazione [min]
<b>Asparagi, carote</b>	60–90
<b>Piselli, fagiolini</b>	90–120

- Al termine del procedimento ruotare il selettore delle modalità sull'illuminazione  e lasciare i vasi per altri 25-30 minuti all'interno del vano cottura caldo.

## A fine cottura




 Pericolo di ustione. Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasi.

- Estrarre quindi i vasi.
- Lasciarli coperti con un panno per ca. 24 ore in un luogo riparato.
- Controllare infine se tutti i vasi sono correttamente chiusi.


# Essicare

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


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

- Preparare gli alimenti da essicare.
  - Sbucciare eventualmente le mele, eliminare il torsolo e tagliarle in anelli spessi ca. 0,5 cm.
  - Togliere il nocciolo alle prugne.
  - Sbucciare le pere, eliminare il torsolo e tagliarle a spicchi.
  - Sbucciare le banane e tagliarle a rondelle.
  - Pulire i funghi, tagliarli a metà oppure a fette.
  - Eliminare il gambo da prezzemolo o aneto.
- Distribuire gli alimenti da essicare uniformemente sulla teglia universale.
- Usare le modalità Thermovent plus  o Calore superiore/inferiore .
- Selezionare una temperatura di 80-100°C.
- Inserire la teglia universale al livello 1.  
Con Thermovent plus  è possibile essicare contemporaneamente anche ai livelli 1+3.

Alimenti da essicare	Tempo di essiccazione
Frutta	2-8 ore
verdure	3-8 ore
Erbette*	50-60 minuti

\* Per le erbe utilizzare la modalità Calore superiore/inferiore .

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

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

- Far raffreddare la frutta o la verdura essicata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

## Suggerimenti

### Torte, pizza, baguette

- Cuocere i prodotti surgelati sulla griglia rivestita con carta da forno. La teglia per arrostitire o quella universale possono deformarsi a tal punto nel corso della preparazione dei prodotti surgelati che quando sono calde è possibile addirittura che non possano più essere estratte dal vano cottura. Ogni altro impiego deforma le teglie ulteriormente.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

### Patatine fritte, crocchette e similari

- Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle teglie standard o universale.  
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


Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizza e patatine fritte ad esempio dovrebbero essere dorate solo leggermente senza farle diventare troppo scure.



- 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.

## Cottura delicata

---

La modalità cottura Cottura delicata  è adatta alla cottura della carne.

Esempi d'impiego:

<b>Pietanza</b>	 [°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


I tempi indicati valgono senza preriscaldamento.

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

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il minor tempo indicato.

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.

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

 Pericolo di ferirsi. Il vapore di un elettrodomestico 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 si danneggia a causa dello spray di pulizia e del decalcificante. Rimuovere i residui di detersivo immediatamente.

Tutte le superfici sono soggette a graffi. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

### Prodotti non adatti

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

- detersivi contenenti soda, ammoniacale, acidi o cloruri,
- prodotti sciogliscorie sul frontale del forno,
- detersivi abrasivi, ad esempio polveri, latte o paste abrasivi,
- prodotti contenenti solventi,
- detersivi per acciaio inox,
- detersivi per lavastoviglie,
- detersivi per vetro,
- detersivi per piani di cottura in vetroceramica,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi,
- gomma cancella-sporco,
- raschietti affilati in metallo,
- lana d'acciaio,
- si sconsiglia anche la pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici,
- spray per forno\*,
- pagliette in acciaio inox\*.

\* consentito per sporco ostinato su smalto rivestito in PerfectClean

# Pulizia e manutenzione

---

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

Gli accessori non sono adatti al 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 è possibile smontare lo sportello, le griglie di introduzione con le guide FlexiClip (se presenti), la parete posteriore smaltata cataliticamente e abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.

## Sporco normale

Informazioni relative alla pulizia della parete posteriore sono riportate al capitolo "Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente".

- Rimuovere lo sporco normale possibilmente subito con acqua calda, detersivo per 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.

## Pulire la guarnizione

Intorno al vano cottura è applicata una guarnizione quale tenuta verso la parte interna dello sportello.

La guarnizione può diventare porosa e rompersi a causa dei residui di grasso.

- Lavare la guarnizione dopo ogni utilizzo.



### Sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip)

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi sulle superfici smaltate 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.

Lo spray per il forno danneggia lo smalto. Smontare le parti in smalto catalitico prima di utilizzare lo spray per il forno.

- In caso di sporco ostinato sullo smalto in PerfectClean applicare sulle superfici fredde lo spray per forno Miele. Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

Prodotti per il forno di altri marchi devono essere applicati solo sulle superfici fredde e agire per max. 10 minuti.

- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.
- Rimuovere i residui dello spray per il forno accuratamente con acqua pulita e asciugare le superfici.

## Pulizia e manutenzione

---

### Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip

Il grasso speciale delle guide FlexiClip viene rimosso con il lavaggio in lavastoviglie e le proprietà di estrazione vengono quindi pregiudicate. Non lavare mai le guide FlexiClip in lavastoviglie.

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

- mettere le guide FlexiClip brevemente in ammollo (per ca. 10 minuti) in acqua e detersivo molto caldi. In caso di necessità è possibile utilizzare la parte più ruvida della spugna. Pulire i cuscinetti con una spazzola morbida.

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

### Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente

Questo smalto catalitico, a temperature elevate, si pulisce autonomamente eliminando oli e grassi.


Più alta è la temperatura, più efficace è il procedimento.

Lo smalto catalitico perde le proprietà pulenti che agiscono autonomamente a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole e spugne abrasive e spray per il forno. Smontare le parti in smalto catalitico prima di utilizzare lo spray per il forno.

### Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o simili


- Smontare la parete posteriore (v. capitolo "Pulizia e manutenzione - Smontare la parete posteriore").
- Pulire queste parti a mano con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida.
- Risciacquare bene la parete posteriore. Farla asciugare prima di rimontarla.

### Rimuovere lo sporco di oli e grassi

- Estrarre tutti gli accessori (comprese le griglie di introduzione) dal vano cottura.
- Prima di avviare la pulizia catalitica, rimuovere lo sporco più grosso dal lato interno dello sportello e dalle superfici trattate in PerfectClean affinché non si bruci.
- Selezionare Thermovent plus  e 250 °C.
- Riscaldare il vano cottura vuoto per almeno 1 ora.

La durata dipende dal grado dello sporco.

Se il rivestimento catalitico è sporco di olio o grassi, durante il procedimento di pulizia è possibile che nel vano cottura si depositi una patina di grasso.

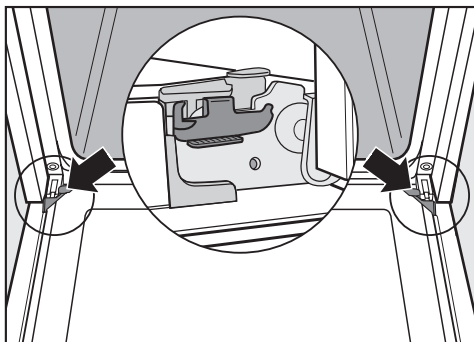
 Pericolo di ustione! Attendere che il vano cottura si sia raffreddato prima di pulirlo a mano.

- Per pulire il lato interno dello sportello si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.

A ogni successivo utilizzo del forno, con le alte temperature svanisce anche lo sporco ancora presente.

## Pulizia e manutenzione

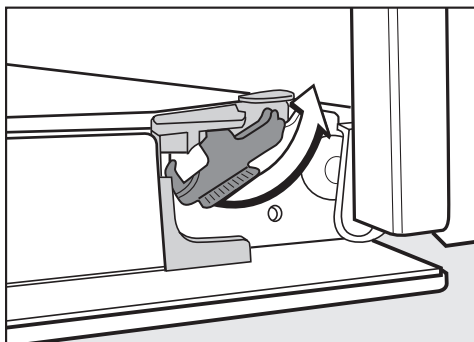
### Smontare lo sportello



Lo sportello del forno 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.

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

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.



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

### Smontare lo sportello

Su tutti i lati dello sportello è applicata una guarnizione affinché l'aria del vano cottura non possa penetrare.


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

Il vetro dello sportello può graffiarsi. Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.

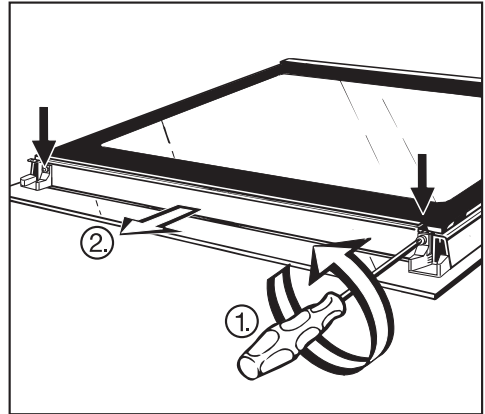
Quando si puliscono le lastre dello sportello attenersi anche alle avvertenze valide per il frontale del forno.

La superficie dei profili in alluminio viene danneggiata dallo spray per il forno. Pulire le parti solo con acqua calda, del detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro affinché non si danneggino.

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

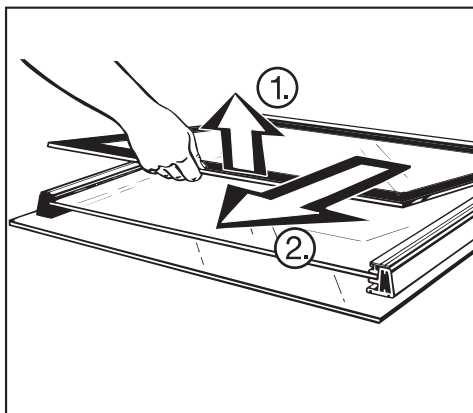
- Adagiare il lato esterno dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di fare in modo che la maniglia non poggi direttamente sul tavolo ma "sporga" dal bordo. Lo sportello sarebbe così posizionato in piano e si evita di danneggiarlo durante la pulizia.



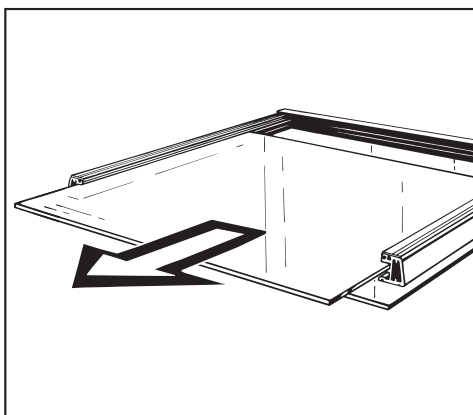
- Svitare le viti torx e sfilare le guide e il listello compresa la guarnizione.

La lastra interna e quella centrale possono ora essere rimosse.

## Pulizia e manutenzione



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

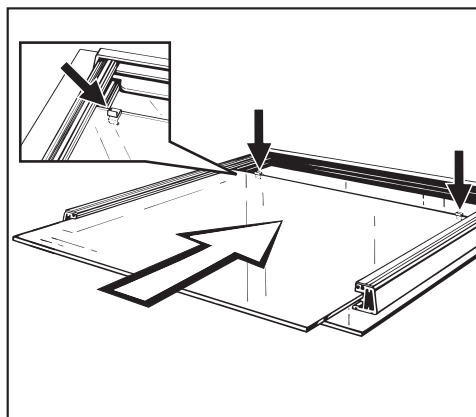


- Estrarre la lastra centrale.

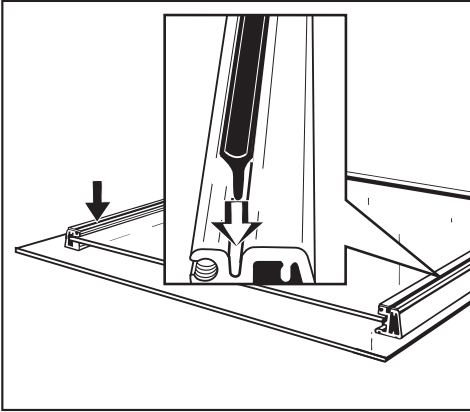
E' possibile inoltre togliere i profili di guarnizione applicati sull'estremità superiore della lastra a destra e a sinistra vicino alle guide. Questi profili impediscono alla lastra di scivolare nel telaio.

- 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.

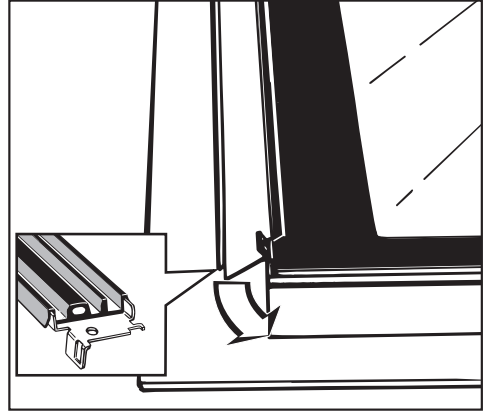
Infine riassemblare lo sportello:



- inserire leggermente la lastra centrale e applicarvi i profili di guarnizione. Poi inserire completamente la lastra.

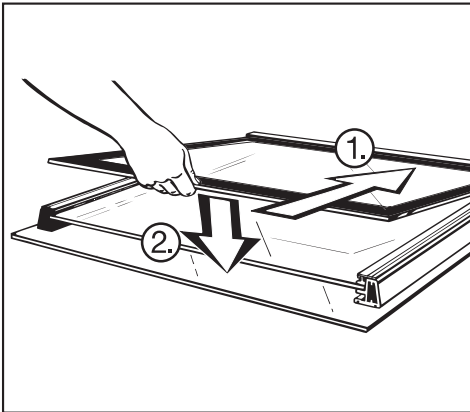


- Sistemare le guarnizioni laterali per la lastra interna nelle scanalature predisposte.

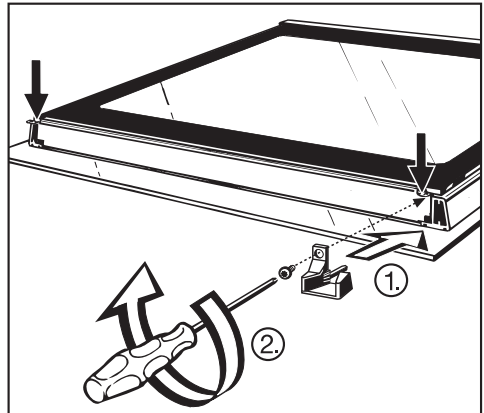


- Posizionare il listello con la guarnizione davanti alle lastre.

La sede corretta della guarnizione garantisce che durante i procedimenti di cottura nello sportello non penetri aria calda del vano cottura.



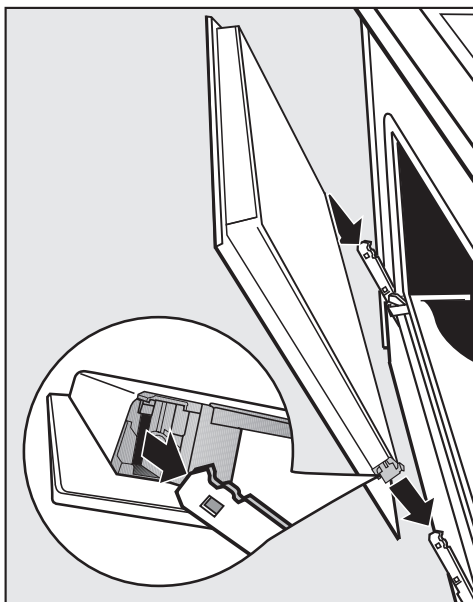
- Applicare la lastra interna con il lato stampato rivolto verso il basso. Accertarsi che le guarnizioni laterali non scivolino e che la lastra venga inserita il più a fondo possibile.



- Applicare le guide e avvitare il listello.

## Pulizia e manutenzione

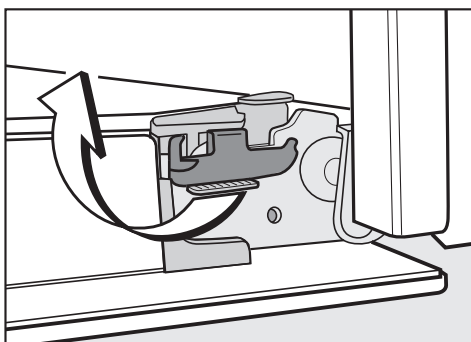
### Montare lo sportello



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

- Aprire lo sportello completamente.


Bloccare nuovamente le staffe d'arresto altrimenti lo sportello potrebbe staccarsi dai fissaggi e danneggiarsi.



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




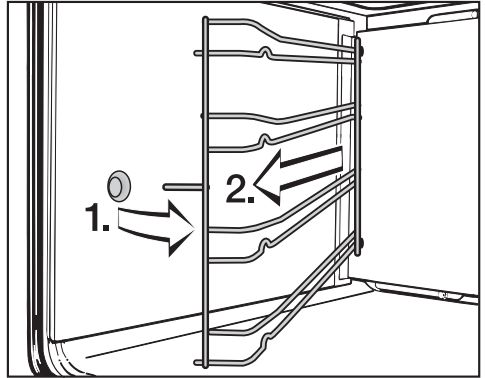
### Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip

 Pericolo di ferimento. Non utilizzare mai il forno senza le griglie di introduzione.

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

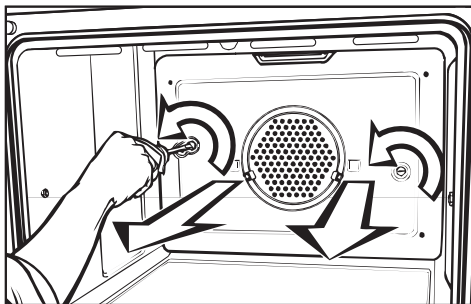
### Smontare la parete posteriore

 Pericolo di ferimento. Non utilizzare mai il forno senza la parete posteriore.

È possibile smontare la parete posteriore per pulirla.

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

- Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.
- Smontare le griglie di introduzione.




- Svitare le viti ed estrarre la parete posteriore.
- Pulire la parete posteriore (v. capitolo "Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente").

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

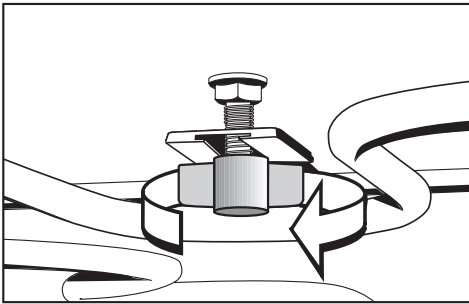
Rimontare con cura i singoli componenti.

- Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.

### Abbassare la resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill

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

- Smontare le griglie di introduzione.



- Svitare i dadi a farfalla.

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 la griglia di introduzione.

## 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 (v. retro) 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.


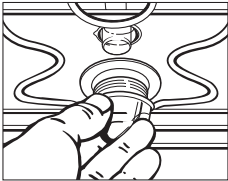
Problema	Causa e rimozione
Il display è oscurato.	<p>Il forno non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.</li></ul>
Il forno non diventa caldo.	<p>È stata selezionata solo una modalità o solo una temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Scegliere una modalità di cottura e una temperatura.</li></ul>
	<p>Il blocco  è attivo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Disattivare il blocco (v. capitolo "Orologio programmato - Modifica delle impostazioni").</li></ul>
	<p>Il forno non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.</li></ul>

Problema	Causa e rimozione
Sui forni con orologio programmatore lampeggia 12:00 sul display.	La corrente elettrica si è interrotta. ■ Reimpostare l'ora (v. capitolo "Al primo avvio"). Anche le durate dei procedimenti di cottura devono essere reimpostate.
0:00 appare inaspettatamente sul display e contemporaneamente lampeggia  . Eventualmente suona anche un segnale.	Il forno è rimasto in funzione per un lasso di tempo straordinariamente lungo e si è attivato lo spegnimento di sicurezza. ■ Ruotare il selettore delle modalità su <b>0</b> . Il forno è quindi di nuovo subito pronto per essere usato.
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	La ventola di raffreddamento è accesa. La ventola si spegne in automatico dopo un determinato lasso di tempo.
Sullo smalto catalitico ci sono macchie di ruggine.	Residui di sporco causato da spezie, zucchero o simili non vengono rimossi dal processo di pulizia catalitico. Smontare le parti in smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida (v. capitolo "Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente").

## Guasti, cosa fare?

---

Problema	Causa e rimozione
La torta/i biscotti dopo il procedimento di cottura non sono ancora cotti.	<p data-bbox="372 233 1050 300">La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta.</p> <ul data-bbox="372 304 1050 331" style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 304 1050 331">■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.</li></ul> <p data-bbox="372 352 1050 411">Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta.</p> <ul data-bbox="372 416 1050 512" style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 416 1050 512">■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di un tempo di cottura più lungo.</li></ul>
Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.	<p data-bbox="372 531 1050 592">È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un livello sbagliato.</p> <ul data-bbox="372 596 1050 692" style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 596 1050 692">■ 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.</li></ul> <p data-bbox="372 713 1050 772">Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità.</p> <ul data-bbox="372 777 1050 873" style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 777 1050 873">■ Con Calore superiore/inferiore  non sono adatti stampi chiari o bianchi. Utilizzare stampi opachi o scuri.</li></ul>
Le guide FlexiClip si possono inserire o estrarre solo con difficoltà.	<p data-bbox="372 890 1050 951">Sui cuscinetti a sfera delle guide il lubrificante non è sufficiente.</p> <ul data-bbox="372 962 1050 1023" style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 962 1050 1023">■ Lubrificare i cuscinetti con il prodotto specifico di Miele.</li></ul> <p data-bbox="372 1027 1050 1150">Solo questo prodotto infatti è idoneo alle alte temperature del vano cottura. Altri lubrificanti possono formare resina quando la temperatura è troppo alta e incollare le guide FlexiClip.</p> <p data-bbox="372 1155 1050 1216">Richiedere il prodotto Miele presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata Miele.</p>

Problema	Causa e rimozione
La luce del vano cottura non si accende.	<p data-bbox="374 237 1046 331">Cottura delicata : Con questa modalità di cottura l'illuminazione del vano forno non si accende.</p> <p data-bbox="374 341 762 371">La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="374 384 1046 515" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p data-bbox="395 405 1024 499">Pericolo di ustionarsi. Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.</p></div> <ul data-bbox="374 536 1034 627" style="list-style-type: none"><li>■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.</li></ul> <div data-bbox="402 639 629 820" style="text-align: center;"></div> <ul data-bbox="374 834 1042 1161" style="list-style-type: none"><li>■ Staccare la copertura della lampada con un quarto di rotazione verso sinistra e rimuoverla dall'involucro tirandola verso il basso con la guarnizione.</li><li>■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</li><li>■ Inserire la copertura della lampada con l'anello di tenuta nell'involucro e fissarla ruotandola verso destra.</li><li>■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.</li></ul>



**Servizio Clienti**  
**199.155.155**

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

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato qui a lato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

La targhetta dati è visibile a sportello aperto sulla cornice del vano cottura.

### **Informazioni importanti sulla garanzia**

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per il diritto di chiamata.

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.



 Pericolo di ferirsi.

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.

Operazioni di installazione e di manutenzione o riparazioni eseguite in maniera non corretta possono provocare seri rischi all'utente per i quali la casa produttrice non si assume alcuna responsabilità.

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

È consigliato **l'allacciamento mediante presa** (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 distacco 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:

- definizione del modello,
- numero di fabbricazione,
- dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza max. assorbita).

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

# Allacciamento elettrico

---

## 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.

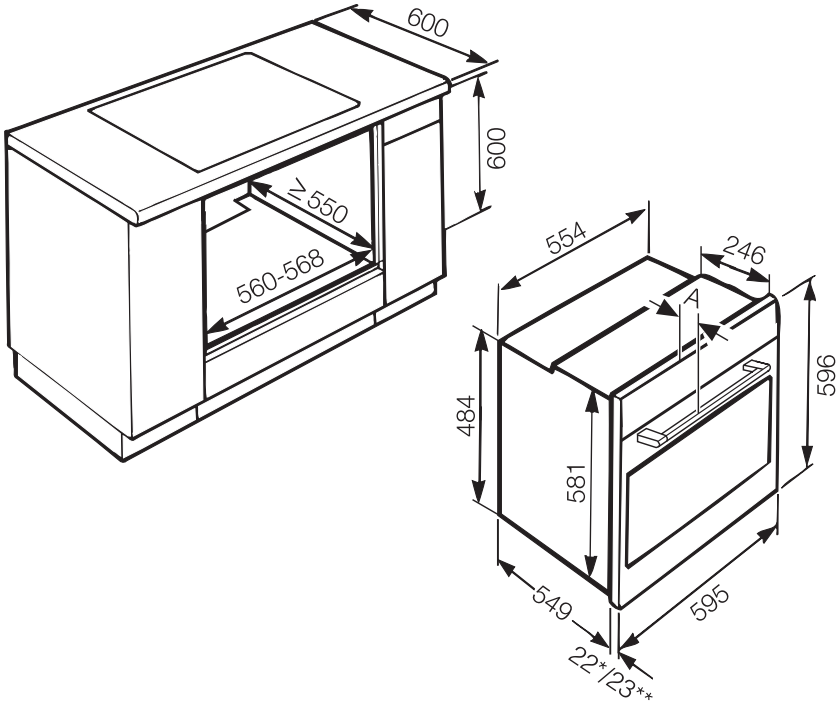
La presa deve essere dotata di opportuni sistemi di protezione.

Potenza assorbita max: v. targhetta dati.

## Misure e intaglio nel mobile

Le misure sono espresse in "mm".

### Incasso in un mobile base

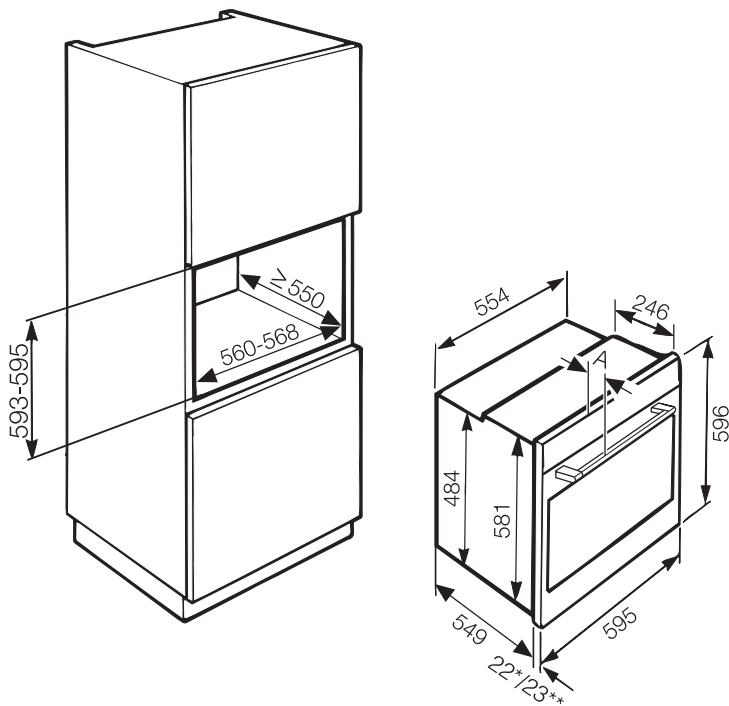


**A** H 21xx: 45 mm  
H 22xx: 42 mm

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


# Schemi d'incasso

## Incasso in un mobile a colonna



**A** H 21xx: 45 mm  
H 22xx: 42 mm

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

 L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

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).

### Prima dell'incasso

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

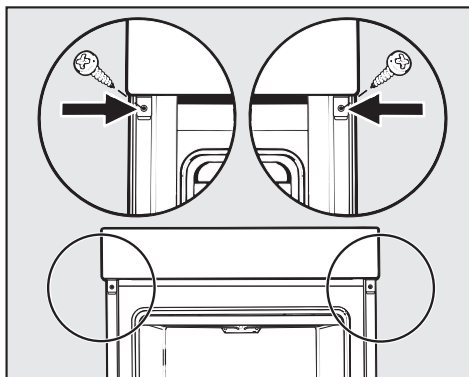
### Montare il forno

- Allacciare il forno alla rete elettrica.

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

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

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



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

# Indicazioni per organismi di controllo

## Pietanze test secondo EN 60350

Pietanze test	Teglie/stampo	Modalità	🌡️ [°C]	📏 <sup>4</sup>	⌚ [min]	Preriscaldamento
Biscottini (8.4.1)	1 teglia		140 <sup>2)</sup>	2	30–50	no
	2 teglie <sup>1)</sup>		140 <sup>2)</sup>	1+3	30–55	no
	1 teglia		160 <sup>2)</sup>	2	15–35	sì
Small cakes (8.4.2)	1 teglia		150 <sup>2)</sup>	1	25–40	no
	2 teglie		150 <sup>2)</sup>	1+3	25–40	no
	1 teglia		140 <sup>2) 6)</sup>	3	25–35	sì
Pan di Spagna (8.5.1)	Tortiera Ø 26 cm <sup>3)</sup>		160 <sup>2)</sup>	1	30–40	no
	Tortiera Ø 26 cm <sup>3)4)</sup>		140–170 <sup>2)</sup>	1	20–45	sì
Apple pie (torta di mele) (8.5.2)	Tortiera Ø 20 cm <sup>3)</sup>		150 <sup>2)</sup>	1	95–110	no
	Tortiera Ø 20 cm <sup>3)</sup>		170 <sup>2)</sup>	1	80–100	no
Dorare toast (9.1)	Griglia			3	4–8	no
Grigliare hamburger (9.2)	Teglia universale e griglia			4 <sup>5)</sup>	1. lato: 12-16 2. lato: 6-11	sì, 5 minuti

Thermovent plus / Calore superiore/inferiore / Grill

🌡️ Temperatura / 📏<sup>4</sup> Livello / ⌚ Durata cottura


- 1) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.
- 2) Durante la fase di riscaldamento non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .
- 3) Disporre lo stampo con l'impasto sulla griglia.
- 4) Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.
- 5) Inserire solo la griglia al livello 4 e la teglia universale al livello 1.
- 5) Senza guide estraibili FlexiClip montate.

## Classe di efficienza energetica

La rilevazione della classe di efficienza energetica avviene ai sensi di EN 50304/EN 60350.

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la rilevazione osservare le seguenti indicazioni:

- la rilevazione avviene nella modalità di cottura Cottura delicata .
- 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 prodotti

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

# Scheda per forni a uso domestico

---

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	H 2161-1 B
Indice di efficienza energetica/compartimento ( $EEI_{cavity}$ )	81,5
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	0,99 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,64 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	Elektro
Volume del compartimento	56 l
Massa dell'apparecchio	39 kg



# Scheda per forni a uso domestico

---

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	H 2261-1 B
Indice di efficienza energetica/compartimento ( $EEI_{cavity}$ )	81,5
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	0,99 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,64 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	Elektro
Volume del compartimento	56 l
Massa dell'apparecchio	39 kg



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

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

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.



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)



**Contact Center**  
**199.155.155**

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



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

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

H2161-1B; H2261-1B



it - IT

M.-Nr. 10 225 370 / 00