



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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	5
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	15
Forno	16
Comandi del forno	17
Selettore modalità	18
Selettore temperatura	18
Controllo della temperatura 	18
Orologio programmatore	19
Display	19
Tasti	19
Dotazione	20
Denominazione modello	20
Targhetta dati	20
Dotazione	20
Accessori di serie e su richiesta	20
Griglie di introduzione	21
Teglia, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione	21
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC 70	22
Funzionamento del forno	26
Dispositivi di sicurezza del forno	26
Blocco accensione  per il forno	26
Ventola di raffreddamento	26
Sportello ventilato	26
Superfici in PerfectClean	27
Superfici con smalto catalitico	27
Primo avvio	28
Al primo avvio	28
Impostare l'ora per la prima volta	28
Riscaldare il forno per la prima volta	29
Elenco modalità	30
Consigli per risparmiare energia	31
Uso del forno	33
Semplicità d'uso	33
Ventola di raffreddamento	33
Preriscaldare il forno	34

Orologio programmatore	35
Display	35
Simboli a display	35
Tasti	35
Principio dell'impostazione della durata.....	36
Visualizzazione dei tempi	36
Trascorsi i tempi	36
Usare il timer Δ	37
Impostare il timer.....	37
Modificare il tempo impostato sul timer	38
Cancellare il tempo impostato sul timer	38
Avviare e terminare automaticamente le funzioni di cottura.....	39
Impostare la durata di cottura	39
Al termine della durata di cottura	40
Impostare durata e fine cottura	41
Modificare la durata di cottura	42
Cancellare la durata di cottura	43
Cancellare la fine cottura.....	43
Modificare l'ora.....	44
Modificare le impostazioni.....	45
Cuocere	47
Tabelle per cuocere	48
Impasto soffice.....	49
Impasto lavorato.....	51
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio	53
Impasto per pan di Spagna.....	55
Impasti per bignè, pasta sfoglia e meringhe	56
Arrostire	57
Tabelle per arrostire.....	58
Manzo, vitello	59
Maiale.....	60
Agnello, selvaggina	61
Pollame, pesce.....	62
Cottura a basse temperature	63
Grigliare	65
Tabella per grigliare	66
Scongelare	69
Conservazione	70

Indice

Asciugatura/Essidcazione	71
Prodotti surgelati/alimenti precotti	72
Altre applicazioni	73
Cottura delicata	73
Scaldare stoviglie	74
Pulizia e manutenzione	75
Prodotti non adatti.....	75
Suggerimenti	76
Sporco normale	76
Pulire la guarnizione	76
Sporco ostinato sugli accessori (a eccezione delle guide FlexiClip).....	77
Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip	78
Impurità della parete posteriore rivestita di smalto catalitico.....	78
Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari.....	78
Rimuovere lo sporco di oli e grassi	79
Smontare lo sportello	80
Smontare lo sportello	81
Montare lo sportello	84
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip	85
Smontare la parete posteriore.....	86
Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill	86
Guasti, cosa fare...?	87
Assistenza tecnica	91
Allacciamento elettrico	92
Schemi d'incasso	93
Misure e intaglio nel mobile.....	93
Incasso in un mobile base.....	93
Incasso in un mobile a colonna.....	94
Misure dettagliate del frontale del forno.....	95
Incasso del forno	96
Indicazioni per organismi di controllo	97
Pietanze test secondo EN 60350-1	97
Classe di efficienza energetica	98
Schede prodotti forni	98

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Uso previsto

- ▶ Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere, arrostitire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essicarli. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
Queste persone possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Questo forno è dotato di una lampadina speciale per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare la lampadina speciale solo per l'uso previsto. Non è adatta per illuminare l'ambiente.

Bambini

- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno; non permettere loro mai di giocarci.
- ▶ Pericolo di soffocamento! I bambini potrebbero per gioco avvolgersi nel materiale di imballaggio (p.es. nella pellicola) o avvolgersi la testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.
- ▶ 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! Lo sportello può portare al massimo 15 kg. I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto. Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica


- ▶ A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguiti in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele.
- ▶ Un forno danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del forno è garantito solo se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica pubblica.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del forno devono corrispondere assolutamente a quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare questo elettrodomestico in luoghi non stazionari (p.es. sulle navi).
- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti al forno. Evitare assolutamente di aprire l'involucro del forno.



Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ Per i forni senza cavo di alimentazione, o in caso di sostituzione di un cavo danneggiato, un tecnico autorizzato Miele deve installare un cavo di alimentazione speciale (v. cap. "Allacciamento elettrico").
- ▶ In caso di lavori di installazione, manutenzione e riparazione è necessario che il forno sia completamente staccato dalla rete elettrica, p.es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. cap. "Guasti, cosa fare...?"). Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:
 - disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
 - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Per funzionare, il forno ha bisogno solo di un afflusso di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga pregiudicato (p.es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica sul mobile base). In questo caso infatti l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).
- ▶ Se il forno è stato incassato dietro a un frontale decorativo del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre il forno è in funzione. Dietro il frontale del mobile chiuso si generano calore e umidità e il forno, il mobile e la base possono danneggiarsi. Chiudere l'anta del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.



Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

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

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Coprire per questo sempre le pietanze.
- ▶ Lo smalto del fondo del vano cottura può creparsi o scoppiare a causa di un accumulo di calore. Non rivestire mai il fondo del vano con carta stagnola o pellicola protettiva da forno. Se si utilizza la base del vano cottura come superficie di appoggio per la preparazione o per riscaldare le stoviglie, utilizzare a tale scopo esclusivamente le modalità Thermovent plus  o Cottura delicata .
- ▶ Lo smalto della base del vano cottura può danneggiarsi trascinandolo gli oggetti. Se si appoggiano pentole, padelle o stoviglie sulla base del vano cottura, non trascinarle.
- ▶ Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda si genera vapore che può causare intense bruciature. Inoltre le superfici smaltate molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde smaltate.
- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta. Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme.
- ▶ Recipienti di cottura in materiale sintetico non adatti per il forno possono fondersi a temperature molto elevate e possono danneggiare il forno o prendere fuoco. Usare solo recipienti di cottura in materiale plastico adatti per il forno. Attenersi ai dati della casa produttrice di stoviglie.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di barattoli o vasi.

► Pericolo di infortunarsi o inciampare con lo sportello aperto del forno.

Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.

► La portata dello sportello è di max 15 kg. Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno potrebbe subire dei danni.

Pulizia e manutenzione

- ▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti che conducono tensione e causare un corto circuito.
Per pulire il forno non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Il vetro e le lastre dello sportello possono graffiarsi.
Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ Le griglie di supporto possono essere smontate (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
Rimontarle in modo corretto.
- ▶ Il pannello posteriore trattato con smalto catalitico può essere smontato per i lavori di pulizia (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
Rimetterlo in sede correttamente e non usare mai il forno senza pannello posteriore montato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Accessori

► Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

► Le casseruole Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL (se presenti) non possono essere inserite al ripiano 1. La base del vano cottura si danneggia. A causa della ridotta distanza si crea una colonna di calore e lo smalto può creparsi o scoppiare. Non inserire le casseruole Miele mai nemmeno sull'asticella superiore del ripiano 1 poiché in quel caso non sono fissate dal dispositivo di estrazione.

Utilizzare in generale il ripiano 2.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

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

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

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

Smaltimento delle apparecchiature

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

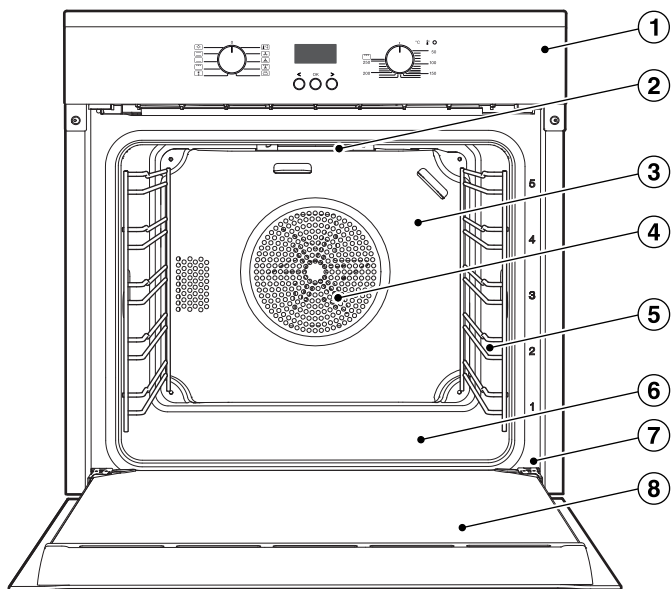


Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnata gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

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

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

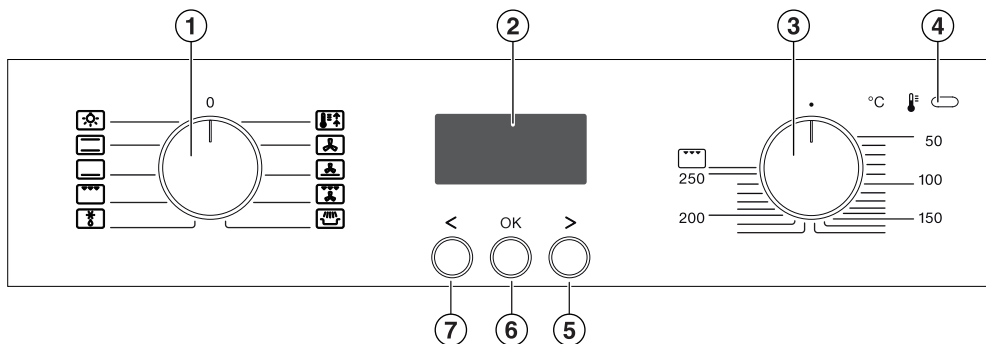
Forno



- ① Comandi forno *
- ② Resistenza di riscaldamento Calore superiore / grill
- ③ Parete posteriore in smalto catalitico
- ④ Apertura aspirazione ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑤ Griglia di supporto con 5 ripiani di introduzione
- ⑥ Base vano cottura con resistenza Calore inferiore posta sotto
- ⑦ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑧ Sportello

* In dotazione a seconda del modello

Comandi del forno



- ① Selettore modalità
Selezione delle modalità
- ② Orologio programmatore
Visualizzazione dell'ora e delle impostazioni
- ③ Selettore temperatura
Impostare la temperatura
- ④ Controllo della temperatura
Spia riscaldamento forno
- ⑤ Tasto >
Modificare tempi e impostazioni
- ⑥ Tasto OK
Per accedere alle funzioni e per confermare le impostazioni
- ⑦ Tasto <
Modificare tempi e impostazioni

Comandi del forno

Selettore modalità

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

Il selettore si può girare verso destra o sinistra.

Se si trova sulla posizione **0** è scomparsa se lo si preme.

Modalità

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


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 numerica è apposta sul selettore della temperatura e per i forni anche sul pannello comandi.

Controllo della 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.

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

Il modello H256xB/H266xB dispone di tasti sensore che reagiscono alla pressione di un dito. Ogni pressione viene confermata con un segnale acustico.

È possibile disattivare l'acustica tasti selezionando lo stato 5 / nell'impostazione P 4 (v. cap. "Timer – Modificare impostazioni").

Tutti gli altri modelli sono dotati di tasti.

Dotazione

Denominazione modello

Un elenco dei modelli descritti è riportato sul retro di copertina.

Targhetta dati

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

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

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

Dotazione

La dotazione comprende:

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

Accessori di serie e su richiesta


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

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

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

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

Griglie di introduzione

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

La definizione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

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

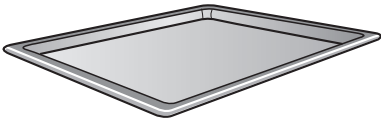
Gli accessori (ad es. griglia) vengono inseriti tra le asticelle.

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

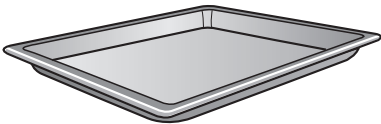
È possibile smontare le griglie di introduzione per pulirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

Teglia, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione

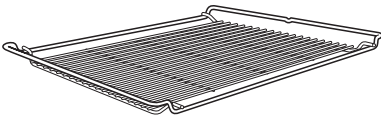
Teglia HBB 71:



Teglia universale HUBB 71:



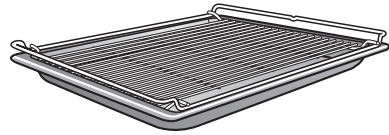
Griglia HBBR 71:



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

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

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

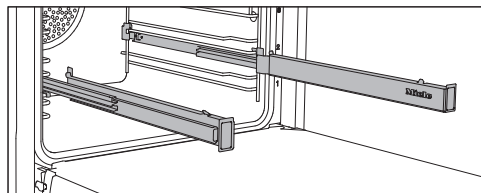


Se si usa la teglia universale con la griglia appoggiata sopra, la teglia viene introdotta tra le asticelle di un ripiano e la griglia automaticamente sopra.

Le parti smaltate sono trattate con PerfectClean.

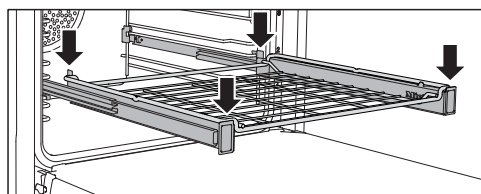
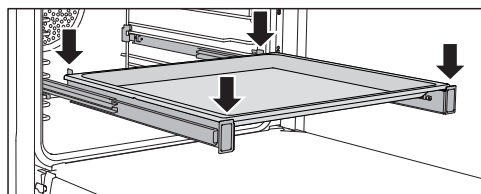
Dotazione

Guide completamente estraibili FlexiClip HFC 70



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

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



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

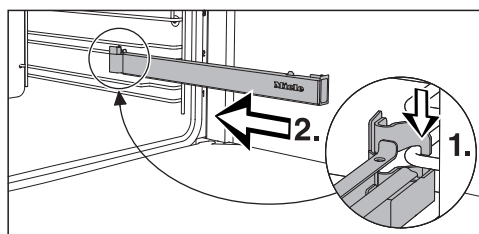
Montare e smontare le guide FlexiClip

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

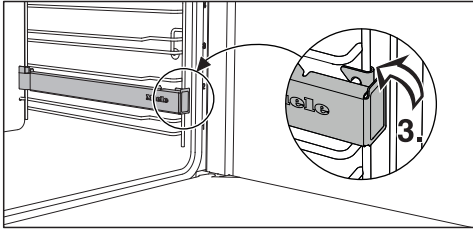
Le guide vengono montate tra le asticelle di un ripiano.

Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

Non estrarre completamente le guide per montarle o smontarle.



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

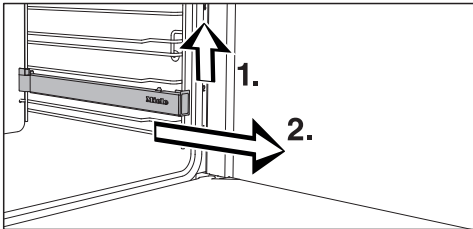


- Agganciare la guida al sostegno inferiore del ripiano (3.).

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

Per smontare una guida FlexiClip:

- introdurre completamente la guida FlexiClip.



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

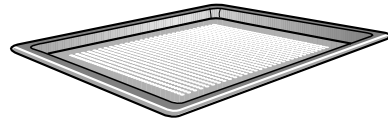
Stampo rotondo HBF 27-1



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

La superficie smaltata è inoltre trattata con PerfectClean.

Teglia Gourmet, forata HBBL 71



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

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

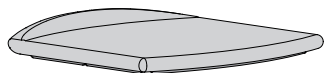
La placca può essere usata anche per essiccare.

La superficie smaltata è inoltre trattata con PerfectClean.

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

Dotazione

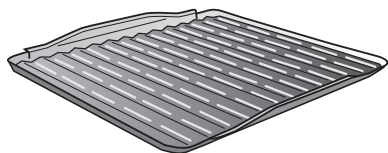
Pietra di cottura HBS 60



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

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

Teglia per grigliare e arrostitire HGBB 71



Questa teglia viene sistemata nella teglia universale.

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

La superficie smaltata è inoltre trattata con PerfectClean.

Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

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

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

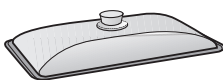
A parte sono disponibili anche i rispettivi coperchi. Indicare il tipo di modello al momento dell'acquisto.

Profondità: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

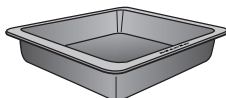


HBD 60-22

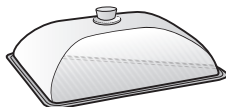


Profondità: 35 cm

HUB 5000-XL
HUB 5001-XL *

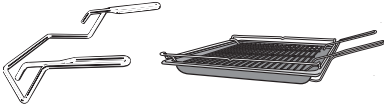


HBD 60-35



* per piani di cottura a induzione

Maniglia speciale HEG



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

Accessori con smalto catalitico

- Pannelli laterali
Vengono montati dietro le griglie di supporto e proteggono le pareti del forno 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 in caso 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.


Inoltre offre:

- Visualizzazione dell'ora
- Timer
- Accensione e spegnimento automatici dei procedimenti di cottura
- Scelta di impostazioni individuali per l'apparecchio

Dispositivi di sicurezza del forno

Blocco accensione per il forno

Il blocco accensione impedisce che il forno possa essere usato inavvertitamente (v. cap. "Orologio programmato – Modificare impostazioni – P 3").

Quando il dispositivo di blocco è attivo, a display compare .

Ventola di raffreddamento

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

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

Il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

Sportello ventilato

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

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

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

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 in PerfectClean sono paragonabili al vetro per quanto concerne la pulizia. Leggere le indicazioni al capitolo "Pulizia e manutenzione" affinché rimangano invariati i vantaggi dell'effetto antiaderente e della semplice pulizia.

Sono trattati con PerfectClean:

- Vano cottura
- Teglia universale
- Teglia
- Teglia per grigliare e arrostitire
- Teglia Gourmet, forata
- Stampo rotondo
- Stampo rotondo, forato

Superfici con smalto catalitico

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

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

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 esatta.

Impostare l'ora per la prima volta

L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.



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

Impostare l'ora a blocchi: per ora e tempi di cottura prima le ore, poi i minuti.

- Confermare con OK.

12:00 è acceso e ⌚ lampeggia.

- Confermare con OK, fintanto che lampeggia ⌚.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Impostare le ore con < o >.

- Confermare con OK.

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

- Immettere i minuti con < o >.

- Confermare con OK.


L'ora è memorizzata.

È possibile visualizzare l'orologio anche nel formato 12 h selezionando nell'impostazione *P 2* lo stato *12* (v. cap. "Orologio programmatore – Modificare 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. cap. "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 completamente asciutto.

Elenco modalità

Sono disponibili diverse modalità per la preparazione di diverse pietanze.

Modalità	Descrizione
Calore superiore/inferiore 	Per preparare ricette tradizionali, soufflé e cottura di alimenti a temperature basse. Per ricette descritte in libri di cucina più vecchi impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.
Calore inferiore 	Questa funzione può essere utilizzata alla fine della cottura per dorare il fondo della pietanza.
Grill 	Per grigliare pietanze piane (ad es. bistecche) e per gratinare pietanze.
Scongelare 	Per scongelare delicatamente surgelati.
Riscaldamento rapido 	Per preriscaldare rapidamente il vano cottura. Passare infine alla modalità che si desidera utilizzare.
Thermovent plus 	Cuocere e arrostitire: è possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Calore superiore/inferiore  poiché il calore viene subito distribuito nel vano cottura.
Cottura intensa 	Per preparare torte con impasto umido. La funzione non è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto e per arrostitire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.
Grill ventilato 	Per grigliare pietanze con diametro più grande (p.es. pol-lame). È possibile grigliare a temperature più basse rispetto a Grill  poiché il calore viene distribuito subito nel vano cottura.
Cottura delicata 	Per piccole quantità ad es. pizza surgelata, panini precotti, biscotti fatti con gli stampini, ma anche carni e arrostiti. Si risparmia fino al 30 % di energia rispetto alle normali modalità, se lo sportello rimane chiuso durante il procedimento di cottura. Con questa modalità l'illuminazione del vano forno non si accende.

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 il calore viene distribuito subito nel vano cottura. Inoltre è possibile cucinare contemporaneamente su più ripiani.
- Cottura delicata  è una modalità innovativa per utilizzare in modo ottimale il calore residuo. Si risparmia fino al 30 % di energia rispetto alle normali modalità, se lo sportello rimane chiuso durante il procedimento di cottura.
- Per le pietanze alla griglia utilizzare preferibilmente la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità di cottura con il grill ed è impostata la massima temperatura.
- Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle le une vicino alle altre o su livelli diversi.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente le une subito dopo le altre, così da sfruttare il calore presente.

Consigli per risparmiare energia

Sfruttamento del calore residuo

- In caso di procedimenti di cottura con temperature superiori ai 140 °C e durate di cottura superiori ai 30 minuti è possibile ridurre la temperatura al minimo ca. 5 minuti prima del termine del procedimento di cottura. Il calore residuo disponibile è sufficiente per terminare di cuocere la pietanza. Non spegnere per nessun motivo il forno (v. cap. "Indicazioni per la sicurezza e avvertenze").
- Se 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.

Semplicità d'uso

- Introdurre la pietanza 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 continua a funzionare ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.

Il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

Uso del forno

Preriscaldare il forno

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

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

Preriscaldare il forno nei seguenti casi:


Thermovent plus


- Impasti di pane scuri
- Roastbeef e filetto

Calore superiore/inferiore



- Cuocere torte e dolci che necessitano di una durata di cottura breve (max ca. 30 minuti)
- Impasti delicati (p.es. biscuit)
- Impasti di pane scuri
- Roastbeef e filetto

Riscaldamento rapido

Con la modalità Riscaldamento rapido  è possibile ridurre la fase di riscaldamento.

Per la pizza o per impasti delicati (biscuit o pasticcini), nella fase di preriscaldamento non attivare la funzione Riscaldamento rapido .

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 la pietanza nel vano cottura.

Orologio programmatore

L'orologio programmatore offre le seguenti funzioni:

- Visualizzazione dell'ora
- Timer
- Accensione e spegnimento automatici dei procedimenti di cottura
- Modifica diverse impostazioni *P*

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

Alle funzioni disponibili sono abbinati dei simboli.

Display



Simboli a 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
	Durata di cottura	Modalità
	Fine durata cottura	
	Ora	0
<i>P</i>	Impostazione	
5	Stato di un'impostazione	
	Blocco accensione	

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

Tasti

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

Le ore, i minuti e i secondi vengono impostati con < o > in scatti da 1. Se si tiene premuto un tasto più a lungo si accelera il procedimento.

Orologio programmatore

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.

■ Confermare con 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.

- Confermare con 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 >.

- Confermare con OK.

Le cifre a destra lampeggiano.

- Immettere il valore desiderato con < o >.

- Confermare con OK.

L'impostazione viene salvata.

Visualizzazione dei tempi

L'impostazione avvenuta dei tempi è indicata dai simboli ⏲ 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

Trascorso il tempo dovuto, lampeggia il simbolo corrispondente e suona un segnale acustico, se è attivo (v. "Orologio programmatore - Modificare le impostazioni").

- Confermare con OK.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Usare il timer

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


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

È possibile impostare una durata massima di 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 .
- Confermare con OK.



Compare *00:00* 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 >.
- Confermare con OK.

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



- Immettere i secondi con < o >.
- Confermare con OK.




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

Il simbolo  indica il tempo immesso.

Orologio programmatore

Al termine del tempo impostato sul timer

- Lampeggia .
- Il tempo viene contato.
- Suona un segnale acustico per ca. 7 minuti se è attivato (v. cap. "Orologio programmatore - Modificare le impostazioni").

- Confermare con 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.

- Confermare con OK.

Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

- Immettere i minuti con < o >.

- Confermare con OK.

Il blocco cifre dei secondi lampeggia.

- Immettere i secondi con < o >.

- Confermare con OK.

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

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Premere < finché lampeggia .

- Confermare con OK.

Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

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

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



- Confermare con OK.

Compaiono quattro trattini:



- Confermare con OK.

L'impostazione del timer viene cancellata.

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

Avviare e terminare automaticamente le funzioni di cottura

I procedimenti di cottura possono essere avviati o terminati in automatico.

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.

Si consiglia di avviare e terminare automaticamente la cottura solo per arrostitire.

Per pane e dolci non differire l'avvio troppo a lungo. La pasta si asciugherebbe e il lievito perderebbe in parte la sua efficacia.

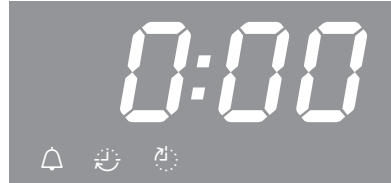
Impostare la durata di cottura

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

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.

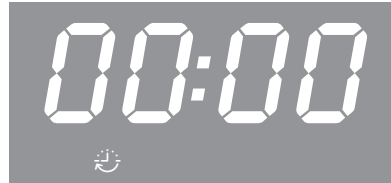
Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

- Premere > finché lampeggia 🕒.



Compare 0:00.

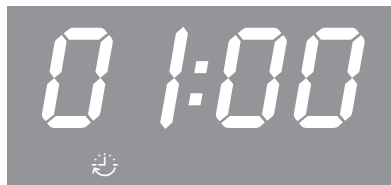
- Confermare con OK.



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

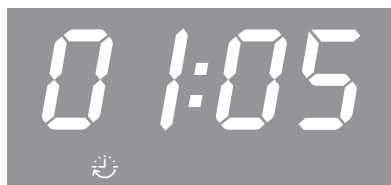
Quando si preme per la prima volta < appaiono dapprima due trattini e alla successiva pressione il valore massimo possibile del blocco cifre delle ore //.

Orologio programmatore

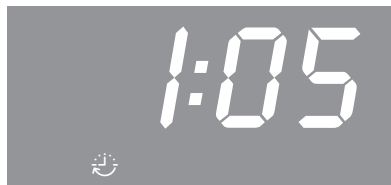


- Impostare le ore con < o >.
- Confermare con OK.

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



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



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

Il simbolo 🕒 indica la durata di cottura.

Al termine della durata di cottura

- Compare 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 (v. cap. "Orologio programmatore - Modificare le impostazioni").
- Confermare con OK.
- I segnali acustico e ottico si spengono.
- Compare 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.

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 segna le 11:15 ; un arrosto che richiede una durata di cottura di 90 minuti dovrebbe essere pronto per le ore 13:30.

- Introdurre la pietanza 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 la durata di cottura:

- Premere > finché lampeggia .
- Confermare con OK.

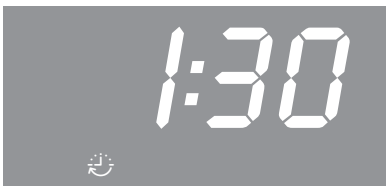
Compare 00:00 e il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Impostare le ore con < o >.
- Confermare con OK.

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

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

La durata di cottura viene memorizzata.



Il simbolo  indica la durata di cottura.

Infine impostare la fine cottura:

- Premere > finché lampeggia .



A display appare 12:45 (= ora attuale + durata cottura = 11:15 + 1:30).

- Confermare con OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.




- Impostare le ore con < o >.
- Confermare con OK.

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



- Immettere i minuti con < o >.
- Confermare con 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.

Orologio programmatore

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.

Compare il tempo di cottura impostato , scorre in minuti, mentre l'ultimo minuto in secondi.

Modificare la durata di cottura

- Premere > finché lampeggia .

Appare la durata cottura rimasta.

- Confermare con OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Impostare le ore con < o >.

- Confermare con OK.


Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

- Immettere i minuti con < o >.

- Confermare con OK.

La durata di cottura modificata viene salvata.

Cancellare la durata di cottura

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

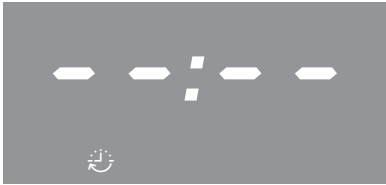
Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Premere < o > finché compaiono due trattini.



- Confermare con OK.

Compaiono quattro trattini:



- Confermare con OK.

Vengono cancellate la durata di cottura ed eventualmente la fine cottura impostate.


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.
- Confermare con OK.


Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Premere < o > finché compaiono due trattini.

- Confermare con OK.

Compaiono quattro trattini.

- Confermare con OK.

Compare il simbolo  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.

Orologio programmatore

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 ⌚.
- Confermare con OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Impostare le ore con < o >.
- Confermare con OK.

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

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

L'ora è memorizzata.

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

Modificare le impostazioni

Nell'elettronica del forno sono definite di serie le impostazioni (v. "Elenco impostazioni").

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

- Ruotare il selettore delle modalità su **0**.
- Premere \langle fino a quando appare P !:



- Per modificare un'altra impostazione premere \langle o \rangle finché appare la rispettiva cifra.
- Confermare con OK.



Si accede all'impostazione e compare lo stato attuale S , p.es. 0 .

Per modificare lo stato:

- premere \langle o \rangle finché viene visualizzato lo stato desiderato.
- Confermare con 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.

Orologio programmatore

Elenco impostazioni

Impostazione	Stato
<i>P 1</i> Volume segnali acustici	<i>5 0</i> Il segnale acustico è disattivato . da <i>5 1</i> Il segnale acustico è attivato . a <i>5</i> È possibile modificare il volume. Se si seleziona uno stato, contemporaneamente suona il segnale acustico relativo a questa combinazione. <i>30*</i>
<i>P 2</i> Formato ora	<i>24*</i> L'ora è indicata nel formato 24 h . <i>12</i> L'ora viene visualizzata nel formato 12 h . 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.
<i>P 3</i> Blocco accensione per il forno	<i>5 0*</i> Il blocco non è attivo . <i>5 1</i> Il blocco è attivato e sul display appare  . Il blocco accensione impedisce che il forno possa essere usato inavvertitamente. Rimane acceso anche dopo un'interruzione di corrente.
<i>P 4</i> Acustica tasti	<i>5 0</i> L'acustica tasti è disattivata . <i>5 1*</i> L'acustica tasti è attivata .




* Impostazioni di serie

** solo con H256xB/H266xB

Una cottura ponderata giova alla salute.




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

Modalità

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Thermovent plus , Cottura intensa  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, ungero

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

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

La carta da forno è indicata per:

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

Cuocere

Tablelle per cuocere

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

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

Temperatura

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa.

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

Durata di cottura

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

Ripiano ⁵₁

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

– **Thermovent plus**

- 1 teglia: ripiano 2
- 2 teglie: ripiani 1+3
- 3 teglie: ripiani 1+3+5

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

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


















– **Cottura intensa**

- 1 teglia: ripiano 1

– **Calore superiore/inferiore**

- 1 teglia: ripiano 1 o 2


Impasto soffice

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

 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

















 Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata di cottura


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

- 1) Preriscaldare il vano cottura. Non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .
- 2) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

Cuocere

Impasto soffice













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






 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura / ⁵₁ Ripiano /  Durata di cottura


1) Preriscaldare il vano cottura. Non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .

Impasto lavorato

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min.]
Pasticcini (1 teglia)		140-150	2	20-30
		160-170 ¹⁾	3	15-25
Pasticcini (2 teglie)		140-150	1+3	20-30 ²⁾
Biscotti di pasta frolla (1 teglia) ^{*)}		140	2	30-40
		160 ¹⁾	3	20-30
Biscotti di pasta frolla (2 teglie) ^{*)}		140	1+3	30-40 ²⁾
Base per torta		150-160	2	35-45
		170-180 ¹⁾	2	20-30
Torta sbrisolona		150-160	2	45-55
		170-180	2	45-55
Torta alla ricotta		150-160	2	70-80
		170-180	2	80-90
		150-160	2	70-80















Modalità/  Thermovent plus / Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa
 Temperatura / ⁵₁ Ripiano /  Durata di cottura








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

- 1) Preriscaldare il vano cottura. Non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .
- 2) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

Cuocere

Impasto lavorato
















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




 Modalità/  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa
 Temperatura /  ⁵₁ Ripiano /  Durata di cottura

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

1) Preriscaldare il vano cottura. Non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .

Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min.]
Gugelhupf (ciambellone)		150-160	2	50-60
		160-170	2	50-60
Stolle (dolce tipico tedesco)		150-160	2	45-65
		160-170	2	45-60
Torta sbrisolona		150-160	2	35-45
		170-180	3	35-45
Torta di frutta (teglia)		160-170	2	40-50
		160-170	3	45-55
Saccottini con frutta (1 teglia)		150-160	2	25-30
		160-170	2 ¹⁾	25-30
Saccottini con frutta (2 teglie)		150-160	1+3	25-30 ²⁾

















 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore








 Temperatura / ⁵₁ Ripiano /  Durata di cottura



- 1) Per la pasta lievitata. Per gli impasti con olio e ricotta usare il ripiano 3.
- 2) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

Cuocere













Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio

Dolci / Prodotti da forno		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min.]
Pane bianco		180-190	2	35-45
		190-200	2	30-40
Pane integrale		180-190	2	55-65
		200-210 ¹⁾	2	45-55
Pizza (teglia)		170-180	2	35-45
		190-200 ¹⁾	2 ²⁾	30-45
		170-180	2 ²⁾	35-45
Tortino alle cipolle		170-180	2	35-45
		180-190 ¹⁾	2 ²⁾	25-35
		170-180	2	30-40
Lievitazione impasto		50	³⁾	15-30
		50	³⁾	15-30

 Modalità/  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa
 Temperatura / ⁵₁ Ripiano /  Durata di cottura

- 1) Preriscaldare il vano cottura. Non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .
- 2) Per la pasta lievitata. Per gli impasti con olio e ricotta usare il ripiano 3.
- 3) È possibile posizionare il recipiente direttamente sul fondo del vano cottura. A seconda della grandezza del recipiente, si possono anche rimuovere le griglie di supporto. Mettere anche la griglia sul fondo del vano cottura se si utilizza la modalità di cottura Calore superiore/inferiore .

Impasto per pan di Spagna

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

 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore














 Temperatura / ⁵₁ Ripiano /  Durata di cottura

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



1) Preriscaldare il vano cottura. Non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .


Cuocere

Impasti per bignè, pasta sfoglia e meringhe



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

 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata di cottura

- 1) Preriscaldare il vano cottura. Non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .
- 2) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

Modalità

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

Stoviglie

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

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

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

Suggerimenti

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

Arrostire

Tablelle per arrostire



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

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

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.

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

Usando la funzione Thermovent plus , la temperatura deve essere ridotta di ca. 20 °C rispetto a 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 seleziona una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto allo stesso processo nella casseruola.

Preriscaldamento

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

Durata arrostitura

Calcolare la durata di cottura: in base al tipo di carne, moltiplicare l'immissione della durata [min/cm] per l'altezza dell'arrosto [cm]:

- manzo/selvaggina: 15-18 min/cm
- maiale/vitello/agnello: 12-15 min/cm
- roastbeef/filetto: 8-10 min/cm













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

Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.

Ripiano ⁵₁


Utilizzare in generale il ripiano 2.

Manzo, vitello

Pietanza		 [°C]	 ⁵ 1	 [min.] ³
Arrostito di manzo, ca. 1 kg		170-180	2	100-130 ³⁾
		190-200	2	110-140³⁾
Filetto di manzo, ca. 1kg ¹⁾		150-160 ²⁾	2	20-50 ⁴⁾
		180-190²⁾	2	20-50⁴⁾
Roastbeef, ca. 1kg ¹⁾		150-160 ²⁾	2	30-60 ⁴⁾
		180-190²⁾	2	30-60⁴⁾
Arrostito di vitello, ca. 1,5 kg		190-200	2	70-90³⁾
		200-210	2	90-110 ³⁾













 Modalità /  Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata cottura

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

- 1) Utilizzare la teglia universale. Iniziare ad arrostire prima la carne in una padella.
- 2) Preriscaldare il vano cottura. Non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .
- 3) Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio a metà cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 4) A seconda del grado di cottura desiderato (utilizzando una sonda termometrica): poco cotta: 40-45 °C, media cottura: 50-60 °C, molto cotta: 60-70 °C

Arrostire

Maiale











Pietanza		 [°C]	 ⁵ 1	 [min.] ¹⁾
Arrosto/rolo di maiale, ca.1 kg		160-170	2	100-120 ¹⁾
		190-200	2	90-110¹⁾
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg		170-180	2	120-160 ¹⁾
		190-200	2	130-150 ¹⁾
Carré di maiale, ca. 1 kg		150-160	2	60-80 ¹⁾
		170-180	2	80-100 ¹⁾
Polpettone, ca. 1 kg		170-180	2	60-70 ¹⁾
		200-210	2	70-80¹⁾

 Modalità /  Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata cottura

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore


1) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.

Agnello, selvaggina

Pietanza		 [°C]	 ⁵ 1	 [min.] ¹⁾
Coscia d'agnello, ca. 1,5 kg		170-180	2	90-110 ¹⁾
		180-190	2	90-110¹⁾
Sella d'agnello, ca. 1,5 kg		220-230 ²⁾	3	40-60 ³⁾
		230-240²⁾	3	40-60³⁾
Arrostito di selvaggina, ca. 1 kg		200-210	2	80-100¹⁾
		200-210	2	80-100 ¹⁾















 Modalità /  Temperatura / ⁵ Ripiano /  Durata cottura

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

- 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 selezionare la modalità Riscaldamento rapido .
- 3) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.

Arrostire

Pollame, pesce

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

 Modalità /  Temperatura / ⁵₁ Ripiano /  Durata cottura

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

1) 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 la carne viene cotta delicatamente a bassa temperatura per una durata più prolungata.


La carne si distende. Il succo della carne inizia a circolare e si distribuisce uniformemente fino alle zone esterne. Il risultato è una cottura tenera e succosa.


Suggerimenti

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

La durata di cottura è di ca. 2-4 ore e dipende dal peso e dalle dimensioni del pezzo di carne e da grado di cottura e doratura desiderati.

Scarico

Usare la teglia universale con griglia. Non usare la modalità Riscaldamento rapido  per preriscaldare.

- Inserire la teglia universale con griglia al livello 2.
- 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 ustione!

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

- Disporre la carne rosolata sulla griglia.
- 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. cap. "Orologio programmatore - immettere durata cottura").

Cottura a basse temperature

Al termine della cottura

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

Durate/temperature interne


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

 durata di cottura

 Temperatura interna

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

* disossato

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

Modalità

Grill

Per cuocere al grill carni piatte e per gratinare sfornati.

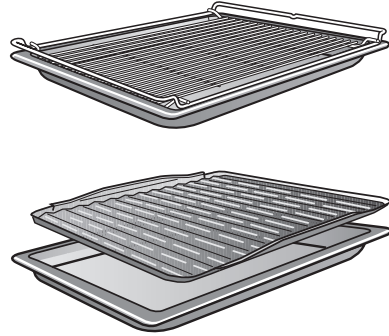
La resistenza Calore superiore/grill diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

Grill ventilato

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

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

Stoviglie



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

Non usare la teglia.

Grigliare

Preparare le pietanze

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

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

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

Grigliare

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

 Pericolo di ustione!

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

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

Tabella per grigliare

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

Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.

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

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.

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

Preriscaldamento

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

Ripiano

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

- Pietanze piane: ripiano 4 o 5
- Pietanze da grigliare con diametro più grande: ripiano 2 o 3

Durata cottura grill ⌚

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

Controllo della cottura

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




























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

Controllare la cottura al termine del tempo più breve indicato.

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


Grigliare

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


Pietanze al grill	 5 ¹⁾				
		 [°C]	 [min.]	 [°C]	 [min.]
Pietanze piane					
Carne di maiale ^{*)}	5 ¹⁾		30-40	–	–
Spiedino	5		12-17	240	12-17
Spiedini di pollame	5		12-17	240	12-17
Bistecche di capocollo	5 ¹⁾		20-30		17-23
Fegato	4		8-12		12-15
Polpette	5 ¹⁾		20-30		20-30
Salsiccia	5		8-15	240	10-15
Filetti di pesce	4		15-25		15-25
Trote	4		15-25		15-25
Toast ^{*)}	3		6-10	–	–
Toast Hawaii	4		8-12	240	10-13
Pomodori	4		12-17		12-17
Pesche	3/4		7-12	240	10-15
Pietanze da grigliare con diametro più grande					
Pollo, ca. 1,2 kg	3		55-65	190	55-65
Stinco di maiale, ca. 1 kg	3	–	–	180	80-90

 Grill /  Grill ventilato


 5¹⁾ Ripiano /  Temperatura /  Durata per grigliare

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

1) Inserire solo la griglia al livello 5 e la teglia universale al livello 2.

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

Suggerimenti

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

Tempi per iniziare a scongelare o scongelare le pietanze

I tempi dipendono dal tipo e dal peso del surgelato:

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

 Peso /  Tempo di scongelamento

Conservazione

Contenitori



Pericolo di ustioni!


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

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


Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio:

- Vasi per conserve
- Vasi con chiusura a vite

Frutta e verdura


Si consiglia la modalità Thermovent plus .

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

- Inserire la teglia universale al ripiano 2 e disporvi sopra i vasi.
- Selezionare la modalità Thermovent plus  e una temperatura di 150–160 °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 modalità su Illuminazione  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]
Asparagi	80–100
Carote	50–70
Piselli, fagiolini	80–100

- 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 conservazione



Pericolo di ustione.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasi.

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




Asciugatura/Essidcazione





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



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

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


È possibile utilizzare la teglia forata Gourmet, se a disposizione.

- Usare le modalità Thermovent plus  o Calore superiore/inferiore .
- Selezionare una temperatura di 80-100 °C.
- Inserire la teglia universale al livello 2. Con Thermovent plus  è possibile essiccare contemporaneamente anche ai livelli 1+3.

Alimenti da essiccare		⌚ [min]
Frutta		120-480
Verdure		180-480
Erbe		50-60

Modalità di cottura / ⌚ Tempo di asciugatura
 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

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

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

- Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

Prodotti surgelati/alimenti precotti

Suggerimenti

Torte, pizza, baguette

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

Patatine fritte, crocchette e similari

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

Preparazione

Una cottura ponderata giova alla salute.

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

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

Cottura delicata

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

Questa modalità non è adatta a grandi quantità per cuocere completamente impasti freschi (ad es. Pan di Spagna, torte alla frutta o Small Cake). Non si otterrebbe un risparmio energetico.

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

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

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

Esempi d'impiego:


Pietanza	🌡️	🕒
	[°C]	[min.]
Biscotti ritagliati	160	22-27
Ratatouille	180	40-60
Filetti di pesce nella pellicola, ca. 500 g	200	25-35
Pizza surgelata, precotta	210	20-25
Arrosto di maiale, ca. 1,5 kg	160	115-145
Brasato di manzo, ca. 1,5 kg	180	160-180

🌡️ Temperatura / 🕒 Durata cottura


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

Altre applicazioni

Scaldare stoviglie

Per riscaldare le stoviglie utilizzare la modalità Thermovent plus .

Riscaldare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Introdurre la griglia al livello 2 e posizionarvi sopra le stoviglie. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile posizionarle anche sul fondo del vano cottura ed estrarre la griglia.
- Selezionare Thermovent plus .
- Impostare una temperatura di 50-80 °C.



Pericolo di ustione!

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

- Estrarre le stoviglie riscaldate dal vano forno.



Pericolo di ustione!

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



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

Per pulire il forno non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

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

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

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

Prodotti non adatti

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

- detergenti contenenti soda, ammoniacale, acidi o cloruri,
- prodotti decalcificanti sul frontale del forno,
- detergenti abrasivi (ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia),
- solventi,
- detergenti per acciaio inossidabile,
- detergenti per lavastoviglie,
- detergenti per vetro,
- detergenti per piani cottura in vetro-ceramica,
- spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi),
- gomme cancella-sporco,
- raschietti affilati in metallo,
- lana d'acciaio,
- pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici,
- spray per forno*,
- pagliette in acciaio.

* consentito per sporco ostinato su smalto rivestito in PerfectClean.

Pulizia e manutenzione

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

Eliminare subito lo sporco.

Gli accessori non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.

Suggerimenti

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

Sporco normale

Informazioni relative alla pulizia della parete posteriore al capitolo "Impurità della parete posteriore rivestita di smalto catalitico".

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

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 sugli accessori (a eccezione delle guide FlexiClip)

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi sulle superfici smaltate oppure generare punti opachi. Queste modifiche non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso. Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Utilizzare solo i prodotti e i mezzi descritti.

- Rimuovere i residui attaccatisi con un raschietto per il vetro oppure una paglietta in acciaio.

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 particolarmente ostinato sulle superfici in PerfectClean spruzzare lo spray sulle superfici fredde e lasciarlo agire in base alle indicazioni riportate sulla confezione.

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

- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.
- Rimuovere accuratamente i residui dello spray per forno 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 si pregiudicano le proprietà di estrazione. Non lavare mai le guide FlexiClip in lavastoviglie.

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

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

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

Impurità della parete posteriore rivestita di smalto catalitico

Questo smalto, 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 autopulenti a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole, spugne abrasive e spray per forno. Smontare le parti in smalto catalitico prima di utilizzare lo spray per forno.


Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari

- Smontare la parete posteriore (v. cap. "Pulizia e manutenzione - Smontare la parete posteriore").
- Pulire queste parti a mano con acqua calda, detersivo per i 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 forno vuoto per almeno 1 ora.
La durata dipende dal grado di 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.

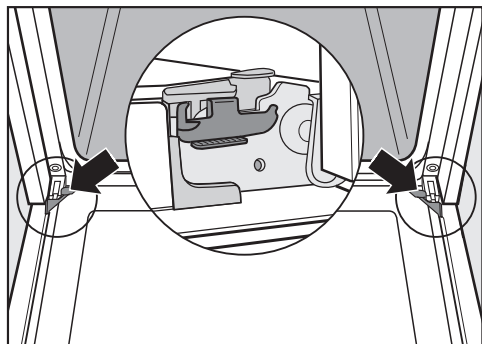
 Pericolo di ustionarsi. Attendere che il vano cottura si sia raffreddato prima di pulirlo a mano.

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

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

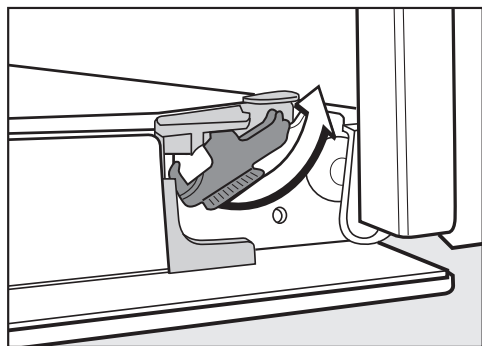
Pulizia e manutenzione

Smontare lo sportello



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

- Aprire lo sportello completamente.



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

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

Non tirare mai lo sportello afferrandolo dalla maniglia dai ganci poiché la maniglia potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.



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

Smontare lo sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di 3 lastre di vetro rivestite in parte da materiale che riflette il calore.

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


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

I graffi possono danneggiare il vetro delle lastre dello sportello. Per pulire le lastre non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o spazzole ruvide e raschietti in metallo affilati. Per la pulizia delle lastre attenersi anche alle indicazioni valide per il frontale del forno.

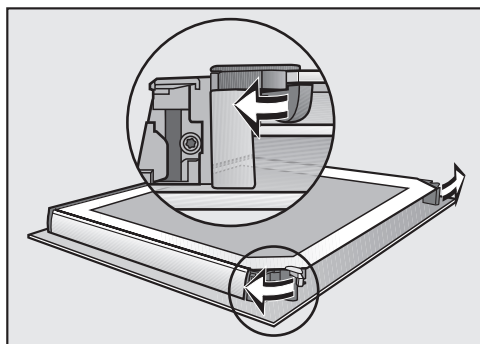
La superficie dei profili in alluminio si danneggia a causa dello spray per forno. Pulire tutte le parti solo con acqua calda, detersivo per i piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.

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

Pulizia e manutenzione

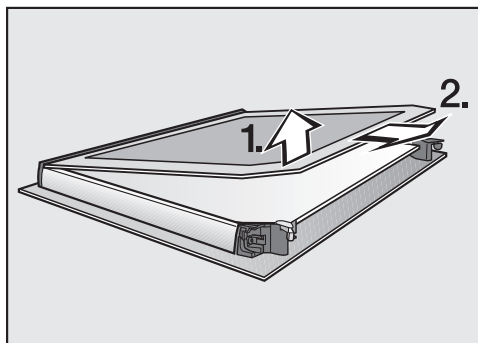
 Pericolo di ferimento!
Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

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

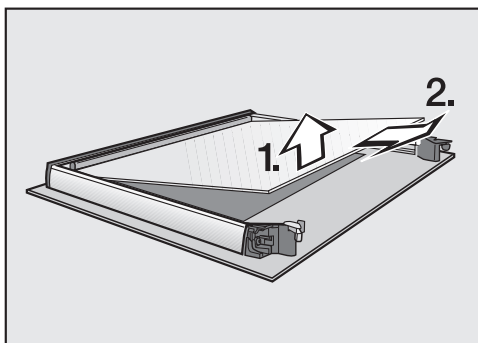


- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

Smontare la lastra interna dello sportello:

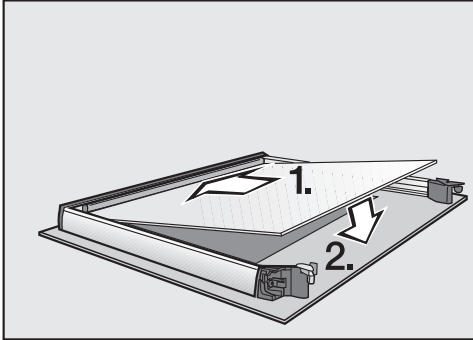


- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.

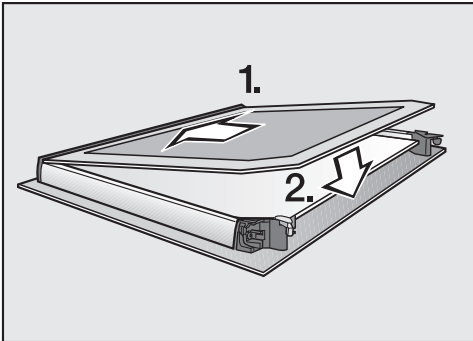


- Sollevare la lastra centrale dello sportello **leggermente** ed estrarla insieme ai profili di tenuta.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per i piatti oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

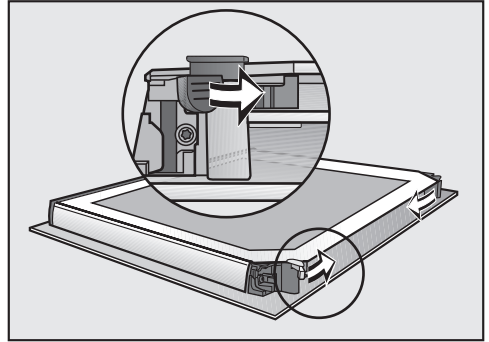
Infine riassemblare lo sportello:



- la lastra centrale va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero di matricola, vale a dire non in modo speculare.



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

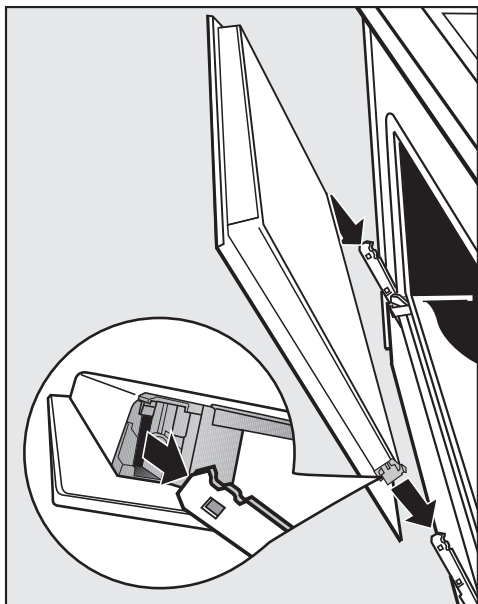


- Chiudere i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'interno.

Lo sportello è di nuovo assemblato.

Pulizia e manutenzione

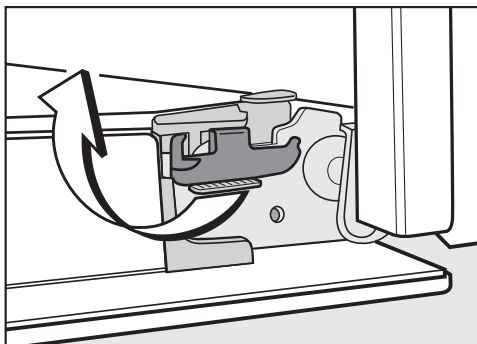
Montare lo sportello



- Afferrare lo sportello lateralmente e inserirlo nei fissaggi delle cerniere. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

- Aprire lo sportello completamente.

Lo sportello potrebbe staccarsi dai supporti e danneggiarsi se le staffe d'arresto non sono bloccate. Bloccare le staffe d'arresto dopo averle montate.




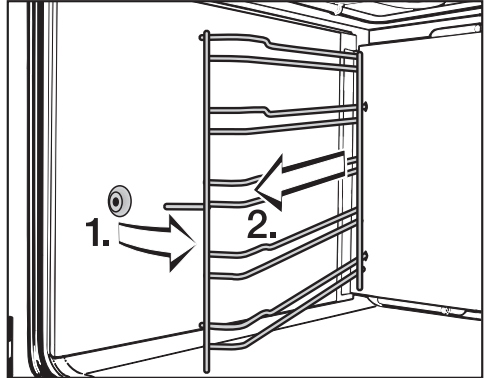
- Bloccare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta in senso orizzontale.

Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip

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

Se si desidera smontare le guide FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo "Dotazione - Montare e smontare le guide FlexiClip".

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



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

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

- Rimontare con cura i singoli componenti.

Pulizia e manutenzione

Smontare la parete posteriore

⚠ Pericolo di ferirsi.
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 quattro viti agli angoli della parete posteriore e smontare quest'ultima.
- Pulire la parete posteriore (v. cap. "Residui di sporco sul pannello posteriore trattato con smalto catalitico").

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

- Montare con cura la parete posteriore.

Le aperture devono essere disposte come illustrato nel capitolo "Forno".

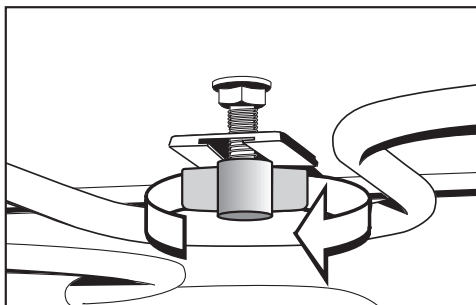
- Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.

Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill

⚠ Pericolo di ustione!

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

- Smontare le griglie di introduzione.



- Svitare i dadi a farfalla.

La resistenza Calore superiore/Grill si può danneggiare.

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


- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.


Adesso è possibile pulire il cielo del vano cottura.

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


Guasti, cosa fare...?


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

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

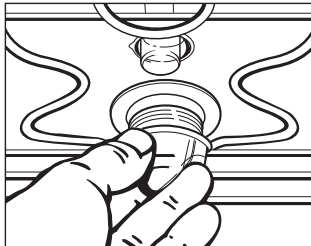

Problema	Causa e rimedio
Il display rimane spento.	<p>Il forno non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
Il forno non diventa caldo.	<p>È stata selezionata solo una modalità o solo una temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Scegliere una modalità e una temperatura.
	<p>Il blocco  è attivo.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Disattivare il blocco (v. cap. "Orologio programmatore - Modificare le impostazioni").
	<p>Il forno non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
12:00 lampeggia a display.	La corrente elettrica si è interrotta. ■ Impostare nuovamente l'ora (v. cap. "Al primo avvio"). Occorre reimmettere anche le durate dei procedimenti di cottura.
0:00 appare inaspettatamente a display e contemporaneamente lampeggia . Eventualmente suona anche un segnale acustico.	Il forno è rimasto in funzione per un lasso di tempo straordinariamente lungo e per questo si è attivato lo spegnimento di sicurezza. ■ Ruotare il selettore delle modalità su 0 . Il forno è quindi di nuovo subito pronto per essere usato.
A display appare F XX.	Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità. Il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.
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 i piatti e una spazzola morbida (v. cap. "Impurità sulla parete posteriore rivestita di smalto catalitico").

Problema	Causa e rimedio
<p>La torta/i biscotti dopo il procedimento di cottura non sono ancora cotti.</p>	<p>La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta. <p>Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di un tempo di cottura più lungo.
<p>Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.</p>	<p>È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un livello sbagliato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta verificare se sono stati selezionati la temperatura e il livello corretti. <p>Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Con la modalità Calore superiore/inferiore  non sono adatti stampi chiari o bianchi. Usare stampi opachi o scuri.
<p>L'introduzione e l'estrazione delle guide estraibili FlexiClip risulta difficile.</p>	<p>Sui cuscinetti a sfera delle guide non c'è una quantità sufficiente di grasso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con lo speciale prodotto Miele. <p>Solo lo speciale lubrificante Miele è indicato per le temperature elevate del forno. Altri lubrificanti possono incollare col caldo le guide FlexiClip. Il lubrificante Miele è disponibile presso i negozi specializzati Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.</p>

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
<p data-bbox="73 201 387 256">La luce del vano cottura non si accende.</p> 	<p data-bbox="398 201 785 233">La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="404 240 1043 368" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p data-bbox="415 248 695 280">⚠ Pericolo di ustione!</p><p data-bbox="415 288 969 352">Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.</p></div> <ul data-bbox="398 384 1037 807" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 384 1037 480">■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.<li data-bbox="398 480 1037 576">■ Staccare la copertura della lampada con un quarto di rotazione verso sinistra e rimuoverla dall'involucro tirandola verso il basso con la guarnizione.<li data-bbox="398 576 1037 639">■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).<li data-bbox="398 639 1037 735">■ Inserire la copertura della lampada con l'anello di tenuta nell'involucro e fissarla ruotandola verso destra.<li data-bbox="398 735 1037 807">■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica. <p data-bbox="398 815 1037 911">È stata selezionata la modalità Cuocere+Dorare . Con questa modalità la luce del vano cottura non si accende.</p>

Assistenza tecnica

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

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

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

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

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

Informazioni importanti sulla garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle allegate condizioni di garanzia.

Allacciamento elettrico



Pericolo di ferimento!

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

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

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

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

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

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

Dati di allacciamento

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

Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

■ In caso di domande a Miele indicare sempre:

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

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

Forno

Il forno è dotato di serie di un cavo di alimentazione a tre fili lungo ca. 1,7 m con spina per corrente alternata 230 V, 50 Hz.

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

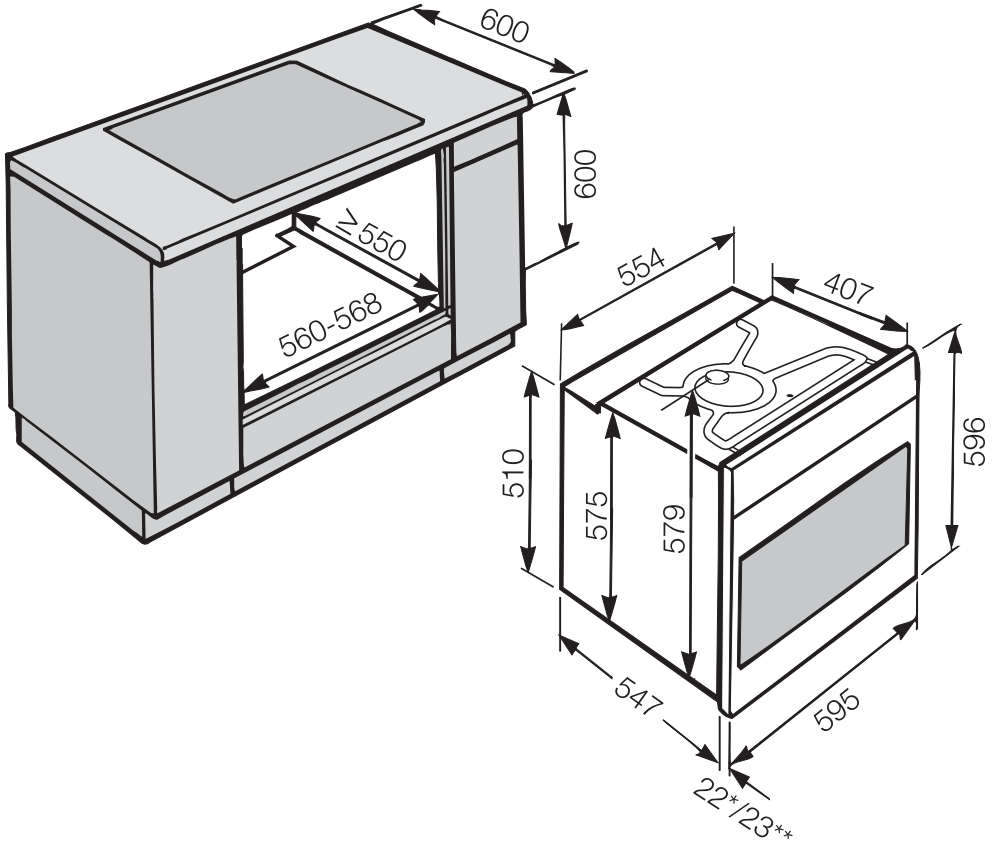
Potenza assorbita max: vedi targhetta dati

Misure e intaglio nel mobile

Le misure sono espresse in "mm".

Incasso in un mobile base

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

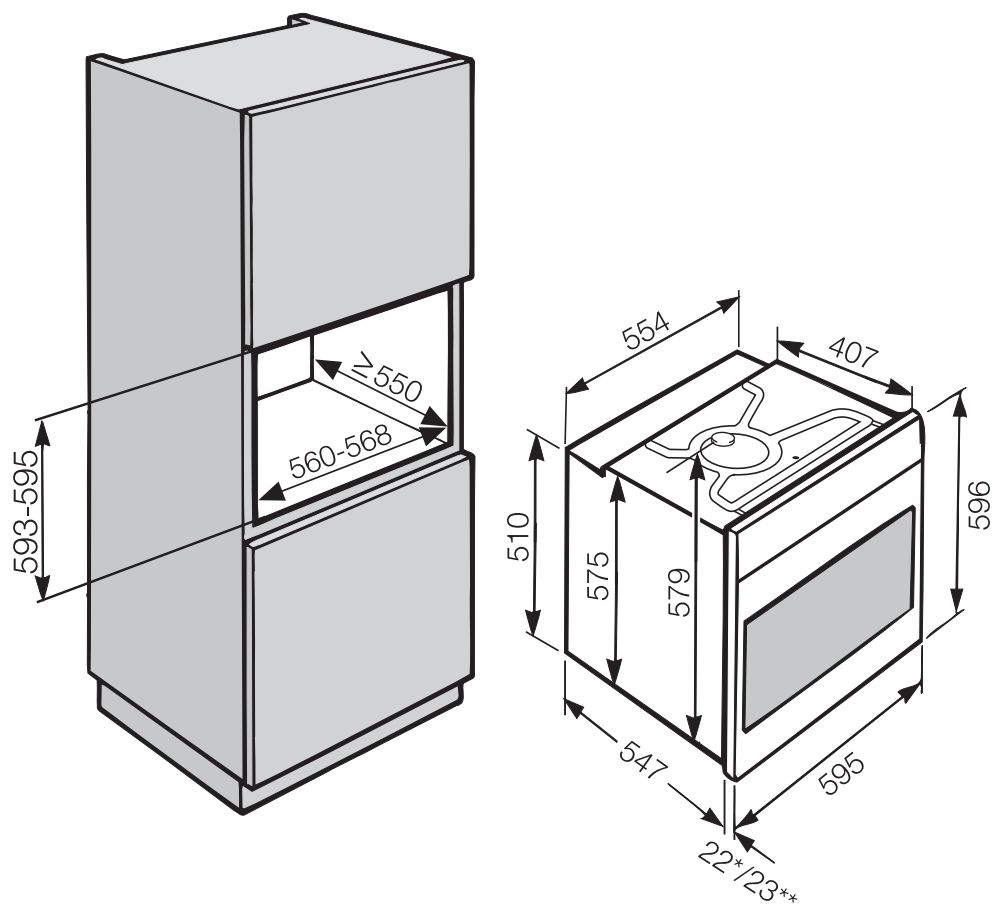


* Forno con frontale in vetro

** Forno con frontale metallico

Schemi d'incasso

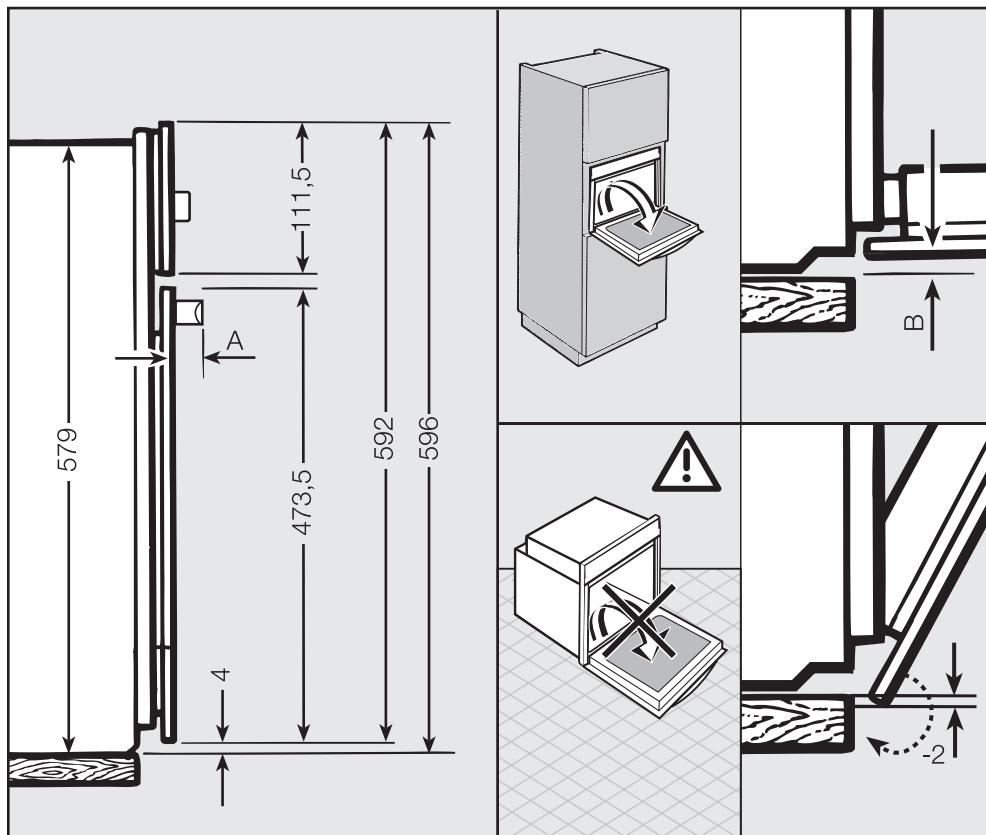
Incasso in un mobile a colonna



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

Misure dettagliate del frontale del forno

Le misure sono espresse in "mm".




A H23xx; H25xx: 45 mm

H24xx, H26xx: 42 mm

B Forno con frontale in vetro: 2,2 mm

Forno con frontale metallico: 1,2 mm

Incasso del forno

 L'apparecchio può essere utilizzato solo se 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.

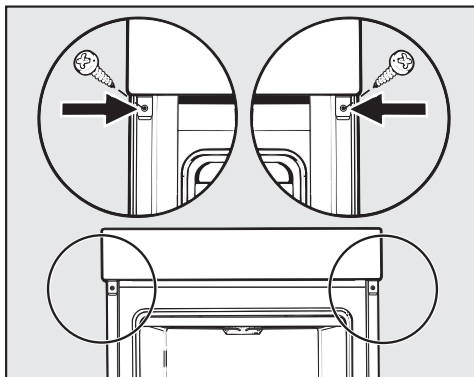
Montare il forno

- Allacciare il forno alla rete elettrica.

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

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. cap. "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 alle pareti laterali del mobile.
- Rimontare lo sportello (v. cap. "Pulizia e manutenzione - Montare lo sportello").


Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350-1

Pietanze test	Accessori		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min.]	Preriscal- damento
Biscotti di pasta frolla	1 teglia		140	2	30-40	no
	2 teglie ¹⁾		140	1+3	30-40	no
	1 teglia		160 ²⁾	3	20-30	sì
Small Cake	1 teglia		150	2	30-40	no
	2 teglie		150 ²⁾	2+4	25-35	sì
	1 teglia		160 ²⁾	3	20-30	sì
Biscotti leggeri	Tortiera apribile ³⁾		170	2	25-35	no
	Ø 26 cm		150-180 ^{2) 4)}	2	20-45	sì
Torta di mele (apple pie)	Tortiera apribile ³⁾		160 ²⁾	2	90-100	no
	Ø 20 cm		180	1	80-90	no
Toast	Griglia			3	6-10	sì, 5 minuti
Carne di maiale	Griglia su teglia uni- versale			5 ⁵⁾	1° lato: 15-20 2° lato: 15-20	sì, 5 minuti

 Modalità /  Temperatura / ⁵₁ Ripiano /  Durata di cottura

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Grill

- 1) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.
- 2) Preriscaldare il vano cottura. Non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .
- 3) Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo sulla griglia.
- 4) In generale si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti appena trascorso il minor tempo indicato.
- 5) Inserire solo la griglia al livello 5 e la teglia universale al livello 2.


Indicazioni per organismi di controllo

Classe di efficienza energetica

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

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la rilevazione osservare le seguenti indicazioni:

- la rilevazione avviene nella modalità Cottura delicata .
- 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 forni

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

Indicazioni per organismi di controllo

Scheda per forni a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	H2561B
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI_{cavity})	81,9
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,05 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	39 kg

Scheda per forni a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	H2661-1B
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI_{cavity})	81,9
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,05 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	39 kg

Miele

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

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

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

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

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

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



Contact Center
199.155.155

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



www.miele.it
info@miele.it

H2561B; H2661-1B



it-IT

M.-Nr. 10 225 380 / 01