

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze	5
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	16
Forno	17
Comandi del forno	18
Selettore modalità	19
Modalità	19
Selettore temperatura	19
Orologio programmatore	19
Display	19
Tasti	19
Dotazione	20
Definizione modello	20
Targhetta dati	20
Dotazione	20
Accessori di serie e su richiesta	20
Griglie di introduzione	21
Teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione	21
Guide completamente estraibili FlexiClip	22
Montare e smontare le guide FlexiClip	22
Funzionamento del forno	25
Dispositivi di sicurezza	25
Blocco  per il forno	25
Ventola di raffreddamento	25
Sportello ventilato	25
Superfici trattate con PerfectClean	26
Superfici con smalto catalitico	26
Primo avvio	27
Al primo avvio	27
Impostare l'ora per la prima volta	27
Riscaldare il forno per la prima volta	28
Elenco modalità	29
Consigli per risparmiare energia	30
Uso del forno	32
Semplice utilizzo	32
Ventola di raffreddamento	32
Preriscaldamento	33

Orologio programmatore	34
Display	34
Simboli a display	34
Tasti	34
Principio dell'impostazione della durata	35
Visualizzazione dei tempi	35
Trascorsi i tempi	35
Usare il timer 	36
Impostare il timer	36
Modificare il tempo impostato sul timer	37
Cancellare il tempo impostato sul timer	37
Avviare e terminare in automatico i procedimenti di cottura	38
Impostare il tempo di cottura	38
Al termine della durata di cottura	39
Impostare durata e fine cottura	40
Modificare la durata di cottura	41
Cancellare la durata di cottura	42
Cancellare la fine cottura	42
Modificare l'ora	43
Modifica delle impostazioni	44
Cuocere	46
Avvertenze sulla tabella per dolci e altre pietanze	47
Tabella per dolci e altre pietanze	48
Arrostire	52
Indicazioni relative alla tabella di cottura	52
Tabella per arrostire	54
Cottura a basse temperature	56
Grigliare	58
Avvertenze sulla tabella per grigliare	59
Tabella per grigliare	61
Scongelare	62
Conservazione	63
Essicare	64
Prodotti surgelati/alimenti precotti	65
Cottura delicata	66
Pulizia e manutenzione	67

Indice

Prodotti non adatti	67
Suggerimenti	68
Sporco normale	68
Pulire la guarnizione	68
Sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip)	69
Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip	70
Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente	70
Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari	70
Rimuovere lo sporco di oli e grassi	71
Smontare lo sportello	72
Smontare lo sportello	73
Montare lo sportello	76
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip	77
Smontare la parete posteriore	78
Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill	78
Cosa fare se...	79
Servizio Clienti	83
Allacciamento elettrico	84
Schemi d'incasso	86
Incasso del forno	89
Indicazioni per organismi di controllo	90
Pietanze test secondo EN 60350	90
Classe di efficienza energetica	91
Schede prodotti	91
Indirizzi	95

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Uso previsto

- ▶ Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere, arrostitire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essiccarli. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno; non permettere loro mai di giocarci.
- ▶ Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Pericolo di ustione!

La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

► Pericolo di ferirsi.

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

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

Sicurezza tecnica

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al forno.

Evitare assolutamente di aprire l'involucro del forno.

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

▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.

▶ Per i forni senza cavo di alimentazione, o in caso di sostituzione di un cavo danneggiato, un tecnico autorizzato Miele deve installare un cavo di alimentazione speciale (v. cap. "Allacciamento elettrico").

▶ In caso di lavori di installazione, manutenzione e riparazione è necessario che il forno sia completamente staccato dalla rete elettrica, p.es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. capitolo "Guasti, cosa fare ...?").

Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Per funzionare il forno ha bisogno solo di un afflusso di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga pregiudicato (p.es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica sul mobile base). In questo caso infatti l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

► Se il forno è stato incassato dietro a un frontale decorativo del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre il forno è in funzione. Dietro il frontale del mobile chiuso si generano calore e umidità e il forno, il mobile e la base possono danneggiarsi. Chiudere l'anta del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

 Pericolo di ustione!

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.

È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori.

Indossare i guanti da cucina quando si introducono o si estraggono le pietanze calde o quando si interviene all'interno del vano cottura.

▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature.

Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

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

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

Soffocare le fiamme nel vano cottura lasciando chiuso lo sportello.

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

Attenersi ai tempi consigliati.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle alte temperature del grill. Non utilizzare mai modalità grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Usare invece le modalità "Thermovent plus " o "Calore superiore/inferiore ".

► Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, accertarsi che l'alcol evapori con le alte temperature. Il vapore infatti potrebbe incendiarsi sulle resistenze molto calde.

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

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

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

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

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

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

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda si genera vapore che può causare intense bruciature. Inoltre le superfici smaltate molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura.

Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde smaltate.

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

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

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

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

Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.

► La portata dello sportello è di max. 15 kg.

Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno potrebbe subire dei danni.

Pulizia e manutenzione

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

Accessori

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

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

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

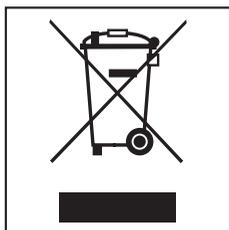
Conservare l'imballaggio originale e le parti in polistirolo per poter trasportare l'apparecchio anche in un successivo momento.

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

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

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE),

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

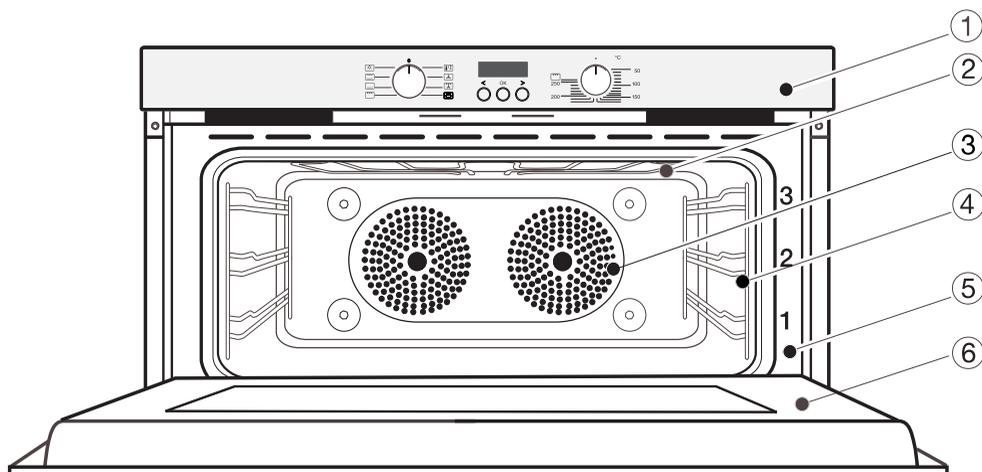


Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti misti urbani.

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

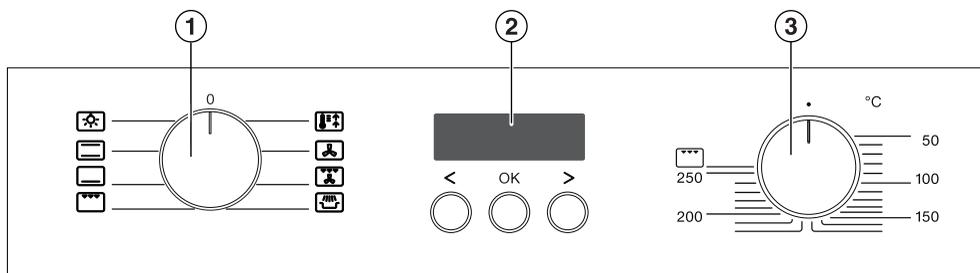
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

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



- ① Comandi del forno
- ② Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill
- ③ Parete posteriore rivestita in smalto catalitico con fessure di aspirazione per ventola
- ④ Griglia con 3 livelli di introduzione
- ⑤ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑥ Sportello

Comandi del forno



- ① Selettore modalità
- ② Orologio programmatore
- ③ Selettore temperatura

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 si preme.

Modalità

-  Illuminazione
-  Calore superiore / inferiore
-  Calore inferiore
-  Grill
-  Riscaldamento rapido
-  Thermovent plus
-  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 della temperatura è situata sul selettore temperatura e sul pannello comandi.

Orologio programmatore

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

Display

A display vengono visualizzate l'ora o le impostazioni.

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

Ulteriori informazioni al capitolo "Orologio programmatore".

Tasti

I modelli sono dotati di tasti.

Dotazione

Definizione modello

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

Targhetta dati

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

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

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

Dotazione

La dotazione comprende:

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

Accessori di serie e su richiesta

La dotazione è stabilita in base al modello!

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

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

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

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

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

Griglie di introduzione

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

La definizione dei ripiani/livelli è indicata sul telaio frontale.

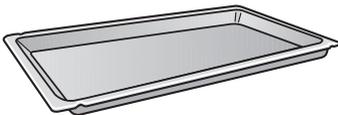
Ogni livello si compone di due asticelle l'una sopra l'altra:

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

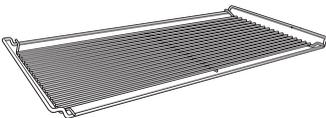
È possibile smontare le griglie di introduzione per pulirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

Teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione

Teglia universale:



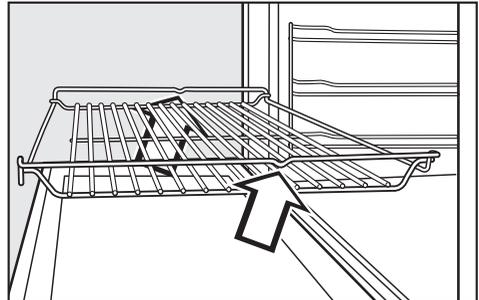
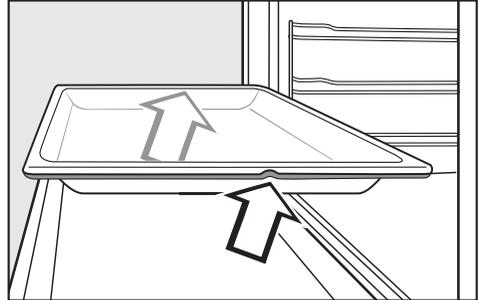
Griglia:



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

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

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



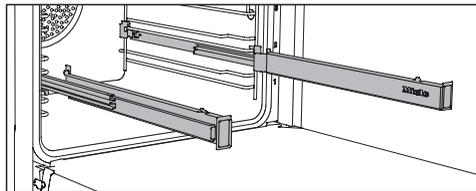
Inserire gli accessori con il dispositivo di antiestrazione rivolto verso la parte posteriore.



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

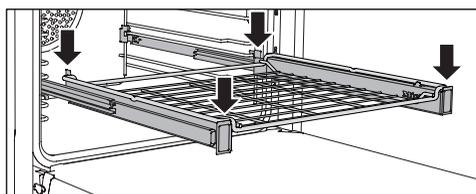
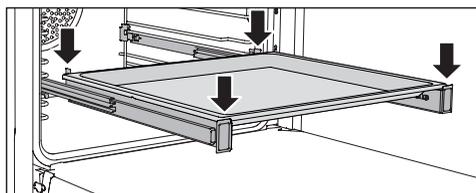
Dotazione

Guide completamente estraibili FlexiClip



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

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



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

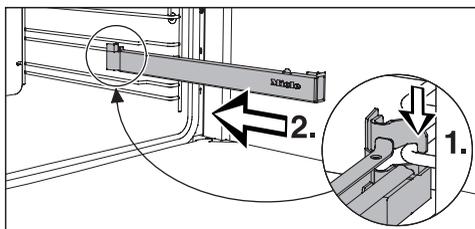
Montare e smontare le guide FlexiClip

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

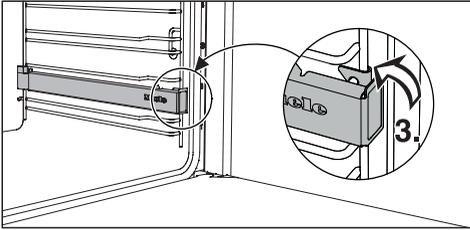
Le guide vengono montate tra le asticelle di un livello.

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 livello di introduzione (1.) e orientarla lungo il sostegno del vano cottura (2.)

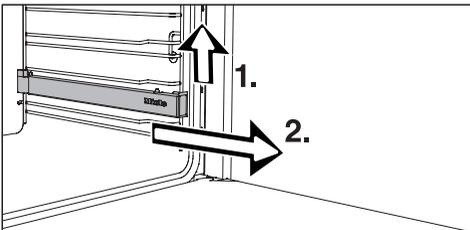


- Agganciare la guida al sostegno inferiore del livello (3.).

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 livello (2.).

Teglia per grigliare e arrostitire

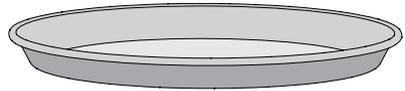


Questa teglia viene sistemata nella teglia universale.

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.

Stampo rotondo HBF 27-1

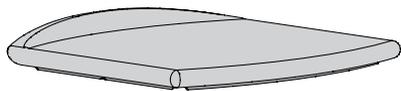


Lo stampo rotondo è adatto per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o cottura di torte o pizze surgelate.

La superficie smaltata è inoltre trattata con PerfectClean.

Dotazione

Pietra di cottura HBS 60



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

La piastra è fatta di ceramica termoresistente vetrinata e va collocata sulla griglia.

È dotata di spatola in legno non trattato per sistemarvi e prelevare le pietanze.

Casseruola HUB e coperchio HBD

La superficie delle casseruole Miele è antiaderente.

Le casseruole vengono disposte sulla griglia.

La casseruola può avere una profondità di 22 cm o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

A parte sono inoltre disponibili i rispettivi coperchi.

Al momento dell'acquisto indicare il modello.

Profondità: 22 cm

HUB61-22
HUB62-22*



HBD60-22



Profondità: 35 cm

HUB 61-35**



HBD60-35



* per piani di cottura a induzione

**** La casseruola HUB 61-35 non può essere utilizzata con il coperchio in quanto l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

Accessori smaltati cataliticamente

Parete posteriore

Ordinare il ricambio se lo smalto catalitico è divenuto inefficace a causa di un utilizzo scorretto o di sporco eccessivo.

Quando si effettua un ordine indicare il modello del forno.

Panno in microfibra Miele

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

Prodotto per forno Miele

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

Funzionamento del forno

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

I forni con orologio programmatore ofrono inoltre

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

Dispositivi di sicurezza

Blocco per il forno

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

Quando il dispositivo di blocco è attivato, sul display appare .

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 rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità dell'aria.

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

Sportello ventilato

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

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").

Dotazione

Superfici trattate con PerfectClean

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

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

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

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

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

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

Sono trattati con PerfectClean:

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

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".

Al primo avvio

 L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

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

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

- Impostare l'ora sui forni con orologio programmatore.

Impostare l'ora per la prima volta

L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.



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

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

- Premere OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Impostare le ore con < o >.

- Premere OK.

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

- Impostare i minuti con < o >.

- Premere 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").

Primo avvio

Riscaldare il forno per la prima volta

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

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

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

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

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

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

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

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

Sono disponibili diverse modalità per la preparazione di diverse pietanze.

A seconda della modalità si attivano diversamente le resistenze e si combinano eventualmente con la ventola (v. indicazioni tra parentesi).

Calore superiore e inferiore

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + resistenza calore 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. Il tempo di cottura rimane invariato.

Calore inferiore

(Resistenza calore inferiore)

Questa funzione può essere utilizzata alla fine della cottura per dorare il fondo della pietanza.

Grill

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill)

Per grigliare pietanze piane (ad es. bistecche) e per gratinare pietanze.

Riscaldamento rapido

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

Per preriscaldare rapidamente il vano cottura. Passare infine alla modalità che si desidera utilizzare.

Thermovent plus

(Resistenza anulare + ventola)

Cuocere e arrostitire: è possibile cuocere contemporaneamente su più livelli. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Calore superiore/inferiore  poiché la ventola distribuisce il calore subito sulla pietanza.

Grill ventilato

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + ventola)

Per grigliare pietanze con diametro più grande (ad es. arrotolati di carne, pol-lame). È possibile grigliare a temperature più basse rispetto a Grill  poiché la ventola distribuisce il calore subito sulla pietanza.

Cottura delicata

(Resistenza anulare + ventola)

Per cuocere la carne.

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

Consigli per risparmiare energia

Procedimenti di cottura

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

Sfruttamento del calore residuo

- In caso di procedimenti di cottura con temperature superiori ai 140°C e tempi di cottura superiori ai 30 minuti è possibile ridurre la temperatura al minimo ca. 5 minuti prima del termine del procedimento di cottura. Il calore residuo disponibile è sufficiente per terminare di cuocere la pietanza. La ventola di raffreddamento e la ventola di aria calda (a seconda del procedimento di cottura) rimangono accese. Non spegnere per nessun motivo il forno (v. cap. "Istruzioni per la sicurezza e avvertenze").
- Se si desidera pulire i componenti con rivestimento catalitico, avviare il procedimento di pulizia preferibilmente subito dopo un procedimento di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo di energia.

Uso del forno

Semplice utilizzo

- 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.

Il riscaldamento del vano cottura si accende e il controllo della temperatura  appare accanto all'ora sul display:



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.

Al termine della cottura:

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

Ventola di raffreddamento

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

Si spegne in automatico dopo un determinato lasso di tempo.

Preriscaldamento

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

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

Preriscaldare il forno nei seguenti casi:

Thermovent plus

- impasti di pane scuri,
- roastbeef e filetto.

Calore superiore e inferiore

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

Riscaldamento rapido

Per preriscaldare il forno non selezionare la funzione Riscaldamento rapido  se si cuociono pizze o paste soffici per biscotti, pan di Spagna. La pasta si cuocerebbe troppo in fretta in superficie e rimarrebbe scotta all'interno.

- 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

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

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

Alle funzioni disponibili sono abbinati dei simboli.

Display



Simboli 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	
Controllo della temperatura	
P Impostazione	0
S 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">– Richiamare le funzioni– Segnalare le funzioni– Ridurre le durate– Visualizzare impostazioni P– Modificare lo stato S di un'impostazione P
>	<ul style="list-style-type: none">– Richiamare le funzioni– Segnalare le funzioni– Aumentare le durate– Modificare lo stato S di un'impostazione P
OK	<ul style="list-style-type: none">– Richiamare le funzioni– Salvare le durate impostate e le impostazioni modificate– Richiamare le durate impostate

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

Principio dell'impostazione della durata

Sostanzialmente si impostano le durate in blocchi:

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

■ Premere un tasto a piacere.

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

■ Segnalare la funzione desiderata con < o >.

Il simbolo lampeggia per ca. 15 secondi.

■ Premere OK finché lampeggia il simbolo.

La funzione viene richiamata e le cifre a sinistra lampeggiano.

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

■ Immettere il valore desiderato con < o >.

■ Premere OK.

Le cifre a destra lampeggiano.

■ Immettere il valore desiderato con < o >.

■ Premere OK.

L'impostazione viene salvata.

Visualizzazione dei tempi

L'impostazione avvenuta dei tempi è indicata dai 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

– lampeggia il relativo simbolo,

– suona un segnale acustico se è attivato (vedi "Orologio programmatore - Modificare le impostazioni").

■ Premere OK.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Orologio programmatore

Usare il timer

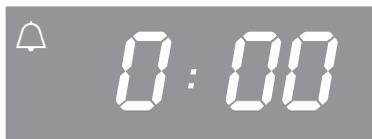
Il timer è utile per controllare un procedimento di cottura a parte, ad es. la cottura di uova.

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

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

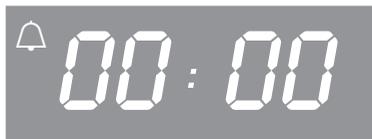
Impostare il timer

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



■ Premere < fino a quando  lampeggia.

■ Premere OK.



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

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



■ Impostare i minuti con < o >.

■ Premere OK.

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



■ Impostare i secondi con < o >.

■ Premere OK.



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

Il simbolo  indica il tempo immesso.

Al termine del tempo impostato sul timer

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

I segnali acustico e ottico si spengono.

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

Modificare il tempo impostato sul timer

- Premere < fino a quando 🔔 lampeggia.

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Premere OK.

Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

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

Il blocco cifre dei secondi lampeggia.

- Impostare i secondi con < o >.
- Premere OK.

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

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Premere < fino a quando 🔔 lampeggia.
- Premere 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:



- Premere OK.

Compaiono quattro trattini:



- Premere OK.

L'impostazione del timer viene cancellata.

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

Orologio programmatore

Avviare e terminare in automatico i procedimenti 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 arrostiture.

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

Impostare il tempo 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.



0:00 appare.

- Premere OK.



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

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



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

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



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



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

Il simbolo ☺ indica il tempo di cottura.

Al termine della durata di cottura

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

- Premere OK.

Non appena si preme OK

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

- ruotare il selettore delle modalità in posizione 0 e quello della temperatura su ●.

- Estrarre le pietanze dal vano.

Orologio programmatore

Impostare durata e fine cottura

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

Esempio:

l'ora esatta è 11:15 ;

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

- Introdurre 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 il tempo di cottura:

- Premere > finché  lampeggia.
- Premere OK.

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

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

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

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

Il tempo di cottura viene salvato.



Il simbolo  indica il tempo di cottura.

Infine impostare la fine cottura:

- Premere > finché  lampeggia.



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

Il blocco cifre delle ore lampeggia.



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

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



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

La fine cottura  viene salvata.

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

La fine cottura impostata appare sul display.

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

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

Modificare la durata di cottura

■ Premere < o > finché  lampeggia. Appare la durata cottura rimasta.

■ Premere OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

■ Impostare le ore con < o >.

■ Premere OK.

Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

■ Impostare i minuti con < o >.

■ Premere OK.

La durata di cottura modificata viene salvata.

Orologio programmatore

Cancelare la durata di cottura

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

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Premere < o > finché compaiono due trattini:



- Premere OK.

Compaiono quattro trattini:



- Premere OK.

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

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

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

Per terminare un procedimento di cottura:

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

Cancelare la fine cottura

- Premere < o > fino a quando  lampeggia.

- Premere OK.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Premere < o > finché compaiono due trattini.

- Premere OK.

Compaiono quattro trattini:



- Premere OK.

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

Per terminare un procedimento di cottura:

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

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

Modificare l'ora

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

- Ruotare il selettore delle modalità su **0**.
- Premere contemporaneamente < e >.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

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

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

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

L'ora è memorizzata.

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

Orologio programmatore

Modifica delle impostazioni

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

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

- Ruotare il selettore delle modalità su **0**.

- Premere < fino a quando appare *P* *1*.



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

- Premere OK.



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

Per modificare lo stato:

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

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

Per modificare ulteriori impostazioni, procedere come descritto.

Per non modificare nessun'altra impostazione:

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

Dopo un'interruzione della corrente le impostazioni rimangono memorizzate.

Orologio programmatore

Elenco impostazioni

Impostazione	Stato
<i>P 1</i> Volume segnali acustici	<i>5 0</i> Il segnale acustico è disattivato . <i>Da 5 1 a</i> Il segnale acustico è attivato . <i>5 30</i> È possibile modificare il volume. Se si seleziona uno stato, contemporaneamente suona il segnale acustico relativo a questa combinazione.
<i>P 2</i> Formato ora	<i>24*</i> L'ora è indicata nel formato 24 h . <i>12</i> L'orologio viene visualizzato 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 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. Anche se l'erogazione elettrica viene interrotta, il dispositivo di blocco rimane attivo.

* Impostazione di serie

Cuocere

Una cottura ponderata giova alla salute.

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

Modalità

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

Stampo per dolci

La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione.

- Thermovent plus : 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 solo per:

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

Avvertenze sulla tabella per dolci e altre pietanze

Temperatura

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa.

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

Tempo di cottura

Al termine del tempo più breve tra quelli indicati controllare se la pietanza è cotta. Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto. Se allo stuzzicadenti non rimane attaccato impasto umido, la pietanza è cotta.

Ripiano

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

- Thermovent plus 
1 teglia: ripiano 1
2 teglie: ripiano 1+3

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

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

- Calore superiore/inferiore 
1 teglia: ripiano 1 o 2

Cuocere

Tabella per dolci e altre pietanze

Dolci / Prodotti da forno
Impasto soffice
Torta Margherita
Ciambellone
Muffin (1 teglia)
Small cake (1 teglia) ¹⁾
Small cake (2 teglie) ¹⁾
Torta con impasto liquido (teglia)
Torta marmorizzata, alle noci (stampo)
Torta alla frutta meringata o con composto liquido (teglia)
Torta di frutta (teglia)
Torta di frutta (stampo)
Base per torta
Pasticcini (1 [2] teglia/e)
Impasto lavorato
Base per torta
Torta sbrisolona
Pasticcini (1 [2] teglia/e)
Biscotti di pasta frolla (1 [2] teglia/e) ¹⁾
Torta alla ricotta
Torta di mele (apple pie) (stampo Ø 20 cm) ¹⁾
Torta di mele, ricoperta ¹⁾
Torta di frutta con glassa (stampo)
Crostata con farcia all'uovo (teglia)

La modalità consigliata è indicata in grassetto.

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

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

					
 [°C]	 ³	 [min]	 [°C]	 ³	 [min]
150–160	2	65–75	150–160 ²⁾	2	65–75
150–160	1	60–70	170–180	1	60–80
140–150	2	30–50	150–160	2	35–45
150 ²⁾	1	20–30	160 ²⁾	2	18–25
140	1+3	40–50	–	–	–
150–160 ²⁾	1	20–30	150–160	1	30–40
150–160	1	55–65	150–160	1	60–70
150–160	1	40–50	170–180	1	40–50
150–160	1	30–40	160–170	1	40–50
150–160	1	55–65	170–180 ²⁾	1	50–60
150–160	1	25–35	170–180 ²⁾	1	15–25
140–150	1 [1+3 ³⁾	25–35 [30–40]	150–160 ²⁾	2	15–20
150–160	1	35–45	170–180 ²⁾	2	20–30
150–160	1	45–55	170–180	2	45–55
140–150	1 [1+3 ³⁾	20–30	160–170 ²⁾	2	15–25
140	1 [1+3 ³⁾	35–45	160 ²⁾	2	20–30
150–160	1	75–85	160–170	1	95–105
160	1	85–95	170	1	95–105
160–170	1	50–70	170–180 ²⁾	1	50–70
150–160	1	50–70	170–180	1	50–70
–	–	–	220–230 ²⁾	1	30–50

 Thermovent plus /
  Calore superiore/inferiore /
  Cottura intensa

 Temperatura /
 
³
 Ripiano /
  Durata di cottura

- 1) Le impostazioni sono anche valide per le indicazioni relative alla norma EN 60350.
- 2) Preriscaldare il vano cottura. Non utilizzare la modalità Riscaldamento rapido  durante la fase di riscaldamento.
- 3) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

Cuocere

Tabella per dolci e altre pietanze

Dolci / Prodotti da forno
Impasto per pan di Spagna
Base per torta (2 uova)
Pan di Spagna (4-6 uova)
Pan di Spagna leggero ¹⁾
Roulade
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio
Lievitazione impasto
Guglhupf
Stolle (dolce tipico tedesco)
Torta sbrisolona
Torta di frutta (teglia)
Pane bianco
Pane integrale
Pizza (teglia)
Tortino alle cipolle
Saccottini con frutta (1 [2] teglia/e)
Impasto per bigné, bigné (1 [2] teglia/e)
Pasta sfoglia (1 [2] teglia/e)
Meringhe, amaretti (1 [2] teglia/e)

La modalità consigliata è indicata in grassetto.

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

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

					
 [°C]	 3	 [min]	 [°C]	 3	 [min]
160–170	1	20–30	160–170 ²⁾	1	15–25
170–180	1	20–35	150–160 ²⁾	1	30–45
170	1	20–30	150–170 ²⁾	1	20–30
160–170 ²⁾	1	18–25	160–170 ²⁾	2	10–15
35	³⁾	15–30	35	³⁾	15–30
150–160	1	45–55	160–170	1	50–60
150–160	1	45–65	160–170	1	45–60
150–160	2	35–45	170–180	2	35–45
160–170	2	40–60	170–180	2	40–60
180–190	1	35–45	190–200	1	30–40
180–190	1	55–65	200–210 ²⁾	1	45–55
170–180	2	30–40	190–200 ²⁾	2	30–40
170–180	2	30–40	180–190 ²⁾	2	25–35
150–160	2 [1+2 ⁴⁾]	25–30	160–170	2	25–30
160–170	1 [1+2 ⁴⁾]	30–45	180–190 ²⁾	2	25–35
170–180	2 [1+3 ⁴⁾]	20–30	190–200 ²⁾	2	20–30
120–130	2 [1+3 ⁴⁾]	25–50	120–130 ²⁾	2	25–45

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa

 Temperatura /  3 Ripiano /  Durata di cottura

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

Arrostire

Modalità

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

Stoviglie

Le stoviglie adatte sono:

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

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

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

Indicazioni relative alla tabella di cottura

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.

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

Usando la funzione Thermovent plus  la temperatura deve essere ridotta di ca. 20 °C rispetto alla funzione Calore superiore/inferiore .

In caso di pezzi di carne che pesano meno di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10°C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella.

Il processo di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.

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

Preriscaldamento

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

Durata arrostitura ⊕

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

manzo/selvaggina: 15–18 min/cm

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

roastbeef/filetto: 8–10 min/cm

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

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

Livello ³₁

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

Suggerimenti

Doratura

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

Riposo

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

Arrostire pollame

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

Arrostire

Tabella per arrostire

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

La modalità consigliata è indicata in grassetto.

I tempi indicati valgono senza preriscaldamento.

Utilizzare in generale il livello 1.

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

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

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

			
 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
170–180	100–130 ³⁾	190–200	110–140 ³⁾
150–160 ²⁾	20–50 ⁴⁾	180–190 ²⁾	20–50 ⁴⁾
150–160 ²⁾	30–60 ⁴⁾	180–190 ²⁾	30–60 ⁴⁾
180–190	60–70	190–200	60–70
170–180	100–120	190–200	110–130
170–180	110–130	190–200	120–140
160–170	120–160 ⁵⁾	180–190	120–160 ⁵⁾
200–210	80–100 ³⁾	200–210	80–100 ³⁾
160–170	130–150 ⁵⁾	180–190	130–150 ⁵⁾
170–180	120–160 ⁵⁾	190–200	130–150 ⁵⁾
150–160	60–80 ⁵⁾	170–180	80–100 ⁵⁾
170–180	60–70 ⁵⁾	200–210	70–80 ⁵⁾
190–200	70–90 ³⁾	200–210	90–110 ³⁾
170–180	90–110 ³⁾	180–190	90–110 ³⁾
220–230 ²⁾	40–60 ⁵⁾	230–240 ^{2) 6)}	40–60 ⁵⁾
160–170 ⁶⁾	45–55	180–190 ⁶⁾	45–55

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura /  ³⁾ Ripiano /  Durata arrostitura

- 1) Utilizzare la teglia universale. Iniziare ad arrostire prima la carne in una padella.
- 2) Preriscaldare il vano cottura. Non utilizzare 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
- 5) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- 6) Utilizzare il livello 2.

Cottura a basse temperature

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

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

Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove a temperatura bassa e tempo di cottura lungo la cottura viene portata a termine delicatamente.

La carne 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 1.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 130 °C.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese teglia universale e griglia, per ca. 15 minuti.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano di cottura.

 Pericolo di ustioni.

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

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

Cottura a basse temperature

Al termine della cottura

Poiché le temperature di cottura e interna sono molto basse,

- è possibile tagliare subito la carne. Non è necessario farla riposare.
- Il risultato di cottura non viene pregiudicato se la carne rimane nel vano cottura al termine della durata. La carne può rimanere in caldo finché viene servita,
- poiché la sua temperatura si mantiene perfetta per il consumo. Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente.

Durate/ temperature interne

Carne	⊕	
	[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 cottura

 temperatura interna

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

* disossata

Grigliare

 Pericolo di ustioni.

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

Chiudere quindi lo sportello quando si griglia.

Modalità

Grill

Per grigliare pietanze piatte e per dorare.

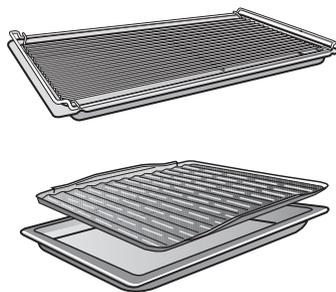
La resistenza Calore superiore/inferiore diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

Grill ventilato

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

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

Stoviglie



Utilizzare la teglia universale con griglia o teglia per grigliare e arrostitire (se disponibile).

Quest'ultima impedisce che il sugo della carne derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa quindi essere riutilizzato.

Non usare la teglia.

Avvertenze sulla tabella per grigliare

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.
Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

Preriscaldamento

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

Ripiano

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

- Pietanze piane: ripiano 2/3
- Pietanze da grigliare con diametro più grande: livello 1

Durata cottura grill

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

Controllo della cottura

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

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

Controllare la cottura al termine del tempo più breve indicato.

Consiglio

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

Grigliare

Preparare le pietanze

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

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

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

Grigliare

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



Pericolo di ustioni.

Si consiglia di usare dei guanti da forno per introdurre o rimuovere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

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

Tabella per grigliare

La modalità consigliata è indicata in grassetto.

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

Voltare la pietanza a metà cottura.

Controllare la cottura al termine del tempo più breve indicato.

Pietanze al grill	 3 1				
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Pietanze piane					
Hamburger ¹⁾	3 ²⁾		19–32	–	–
Spiedino	3		12–17	240	12–17
Spiedini di pollame	3		12–17	240	12–17
Bistecche di capocollo	3		20–31		17–23
Fegato	3		8–12		12–15
Polpette	3		20–33		20–30
Salsiccia	3		8–15	240	10–15
Filetti di pesce	3		15–25		15–25
Trote	3		15–25		15–25
Toast ¹⁾	2		5–8	–	–
Toast Hawaii	3		8–12	240	10–13
Pomodori	3		12–17		12–17
Pesche	3		7–12	240	10–15
Pietanze da grigliare con diametro più grande					
Pollastro, ca. 1,2 kg	1	220	60–70	190	55–65
Stinco di maiale, ca. 1 kg	1	–	–	180	80–90

 Grill /  Grill ventilato /  Ripiano /  Temperatura /  Durata grill

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

5) Inserire solo la griglia al livello 3 e la teglia universale al livello 1.

Scongelare

Per scongelare delicatamente gli alimenti utilizzare la modalità Thermovent plus  senza impostare la temperatura.

Si attiva solo la ventola che trasforma l'aria del vano cottura a temperatura ambiente.



Pericolo di salmonellosi.

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

Suggerimenti

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

Tempi per iniziare a scongelare o scongelare le pietanze

I tempi dipendono dal tipo e dal peso del surgelato:

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

Contenitori

 Pericolo di ustioni!

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

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

Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio:

- vasi per conserve,
- vasi con chiusura a vite.

Frutta e verdura

E' consigliata la funzione Thermovent plus .

Le indicazioni valgono per 6–8 vasi con contenuto di 1 l.

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

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

Frutta/cetrioli

- Ruotare il selettore 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.

	 [min]
Carote	50–70
Asparagi, piselli, fagioli	80–100

 Durata conservazione

- 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.

Essicare

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

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

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

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

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

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

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

- Far raffreddare la frutta o la verdura essicata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

Prodotti surgelati/alimenti precotti

Suggerimenti

Torte, pizza, baguette

- Cuocere i prodotti surgelati sulla griglia rivestita con carta da forno. 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 sulla teglia universale. Per una cottura delicata disporre i prodotti su carta da forno.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.
- Voltare più volte le pietanze.

Preparazione

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 Cottura delicata  è adatta alla cottura della carne.

Esempi d'impiego:

Pietanza	 [°C]	 [min.]
Arrosto di maiale, ca. 1,5 kg	180	130–160
Brasato di manzo, ca. 1,5 kg	180	160–180

 Temperatura

 Durata cottura

I tempi indicati valgono senza preriscaldamento.

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

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

Cuocere prima con il coperchio. Una volta trascorsi tre quarti della durata di cottura, rimuovere il coperchio e versare ca. 0,5 l di liquido.

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

 Pericolo di ferirsi. Il vapore di un elettrodomestico potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il forno non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare se si utilizzano prodotti non adatti.

In particolare il frontale del forno si danneggia a causa dello spray di pulizia e del decalcificante. Rimuovere i residui di detersivo immediatamente.

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

Prodotti non adatti

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

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

* consentito per sporco ostinato su smalto rivestito in PerfectClean

Pulizia e manutenzione

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

Gli accessori non sono adatti 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 FlexiClip (se presenti), la parete posteriore smaltata cataliticamente e abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.

Sporco normale

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

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

Pulire la guarnizione

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

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

- Lavare la guarnizione dopo ogni utilizzo.

Sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip)

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

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

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

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

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

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

Pulizia e manutenzione

Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip

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

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

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

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

Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente

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

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

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

Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari

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

Rimuovere lo sporco di oli e grassi

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

La durata dipende dal grado dello sporco.

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

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

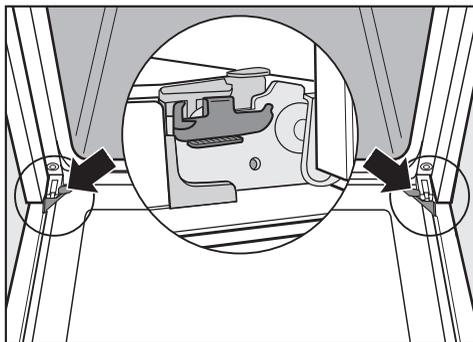
- Per pulire il lato interno dello sportello si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.

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

Pulizia e manutenzione

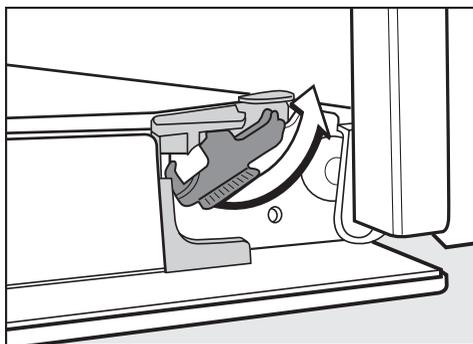
Smontare lo sportello

Lo sportello del forno è collegato alle cerniere con dei fissaggi.



Prima che lo sportello possa essere sganciato da tali fissaggi, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.

- Aprire lo sportello completamente.



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

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

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

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.



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

Smontare lo sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di 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.

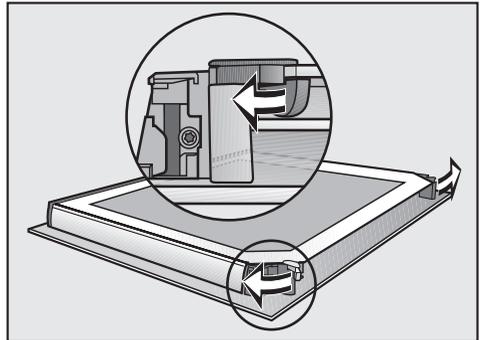
I graffi possono danneggiare il vetro delle lastre dello sportello. Per pulire le lastre non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o spazzole ruvide e raschietti in metallo affilati. Per la pulizia delle lastre attenersi anche alle indicazioni valide per il frontale del forno.

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

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

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

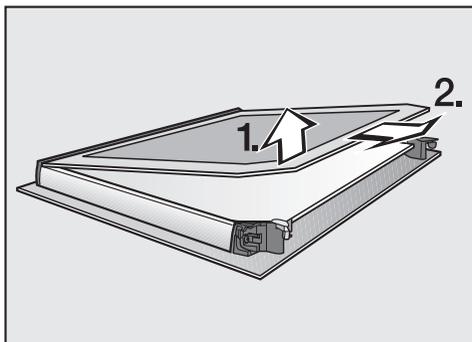
- Adagiare il lato esterno dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di fare in modo che la maniglia non poggi direttamente sul tavolo ma "sporga" dal bordo. Lo sportello sarebbe così posizionato in piano e si evita di danneggiarlo durante la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



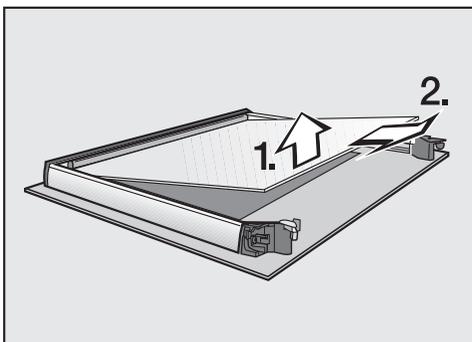
- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

Pulizia e manutenzione

Smontare la lastra interna dello sportello:



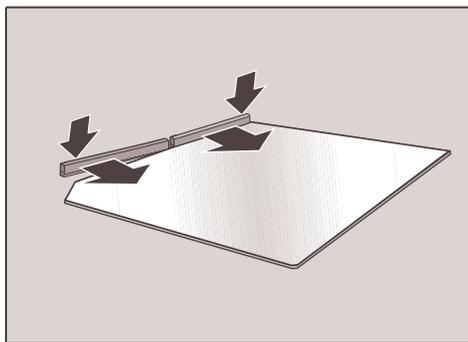
- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.



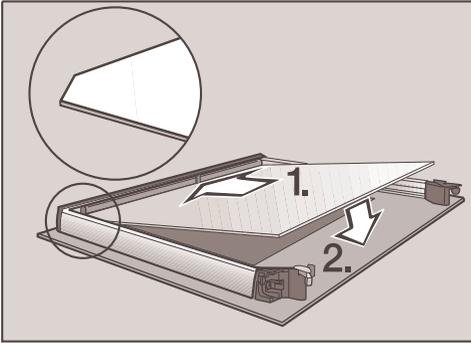
- Sollevare la lastra centrale dello sportello **leggermente** ed estrarla insieme ai profili di tenuta.
- Staccare i profili di tenuta dalla lastra.

- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

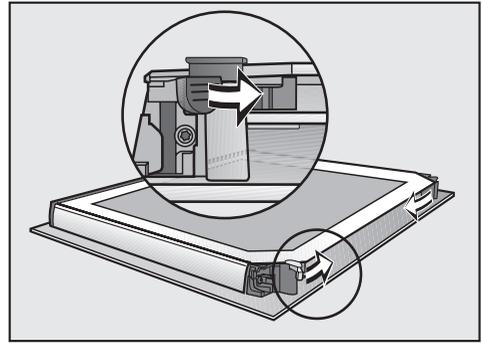
Infine riassemblare lo sportello:



- fissare di nuovo i profili alla lastra centrale.

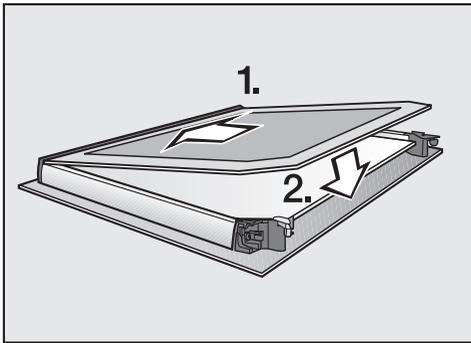


- Reinserire la lastra centra con i profili.



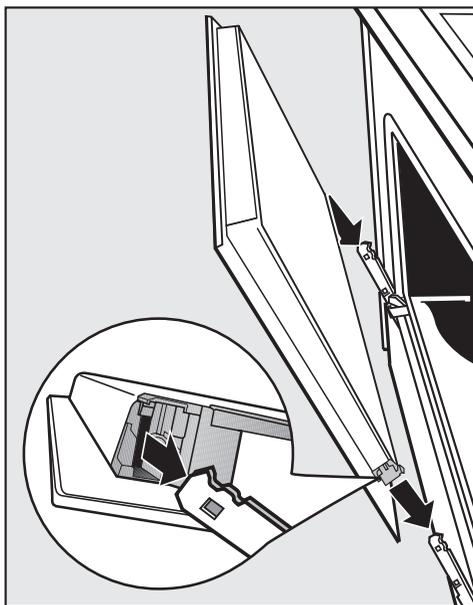
- Chiudere i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'interno.

Lo sportello è di nuovo assemblato.



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

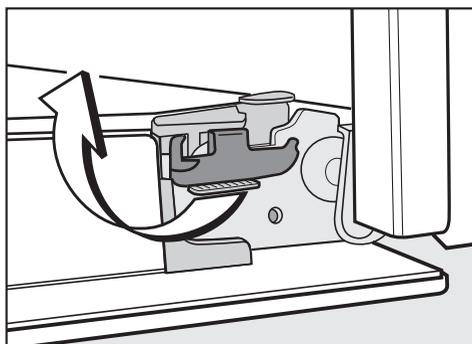
Montare lo sportello



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

- Aprire lo sportello completamente.

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



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

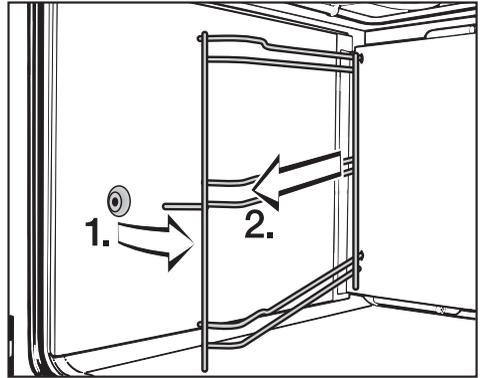
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip

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

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

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

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



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

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

- Rimontare con cura i singoli componenti.

Pulizia e manutenzione

Smontare la parete posteriore

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

È possibile smontare la parete posteriore per pulirla.

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

■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.

■ Smontare le griglie di introduzione.

■ Svitare le quattro viti agli angoli della parete posteriore e smontare quest'ultima.

■ Pulire la parete posteriore (v. capitolo "Sporcio della parete posteriore smaltata cataliticamente").

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

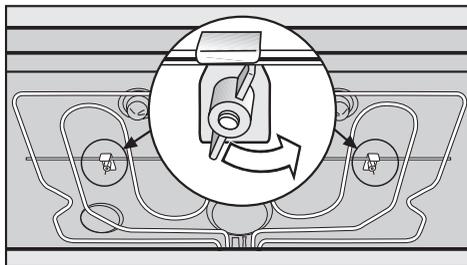
Rimontare la parete posteriore con cautela. Le aperture devono essere disposte come descritto al capitolo "Forno".

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

Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill

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

■ Smontare le griglie di introduzione.



■ Svitare i dadi a farfalla.

Non agire con forza quando si abbassa la resistenza calore superiore/grill.

■ Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.

Adesso è possibile pulire il cielo del vano cottura.

■ Riapplicare la resistenza Calore superiore/Grill e avvitare i dadi a farfalla.

■ Montare la griglia di introduzione.

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

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

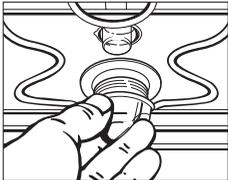
Problema	Causa e rimedio
Il display rimane spento.	<p>Il forno non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
Il forno 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. capitolo "Orologio programmato - 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.

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
Sui forni con orologio programmatore lampeggia 12:00 sul display.	La corrente elettrica si è interrotta. ■ Reimpostare l'ora (v. cap. "Primo avvio"). Anche le durate dei procedimenti di cottura devono essere reimpostate.
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità. Si spegne in automatico dopo un determinato lasso di tempo.
Sullo smalto catalitico ci sono macchie di ruggine.	Residui di sporco causato da spezie, zucchero o simili non vengono rimossi dal processo di pulizia catalitico. Smontare le parti in smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida (v. capitolo "Impurità sulla parete posteriore rivestita in smalto catalitico").

Problema	Causa e rimedio
<p>I dolci o altre pietanze non risultano cotti a puntino pur avendo osservato i tempi indicati nella tabella per dolci e altre pietanze.</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 difficoltosa.</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. 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 concessionari Miele o il servizio assistenza Miele.

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
La luce del vano cottura non si accende.	<p data-bbox="376 233 1044 328">È stata selezionata la modalità Cottura delicata . Con questa modalità la luce del vano cottura non si accende.</p> <p data-bbox="376 336 762 368">La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="376 376 1044 507" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p data-bbox="395 400 1028 491">Pericolo di ustionarsi. Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.</p></div> <ul data-bbox="376 528 1037 619" style="list-style-type: none">■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico. <div data-bbox="400 635 628 815" style="text-align: center;"></div> <ul data-bbox="376 831 1044 1158" style="list-style-type: none">■ Staccare la copertura della lampada con un quarto di rotazione verso sinistra e rimuoverla dall'involucro tirandola verso il basso con la guarnizione.■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).■ Inserire la copertura della lampada con l'anello di tenuta nell'involucro e fissarla ruotandola verso destra.■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.



Servizio Clienti
199.155.155

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

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

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

Informazioni importanti sulla garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Allacciamento elettrico

 Pericolo di ferirsi.

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

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

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

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

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

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

Dati di allacciamento

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

Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

In caso di domande a Miele indicare sempre:

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

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

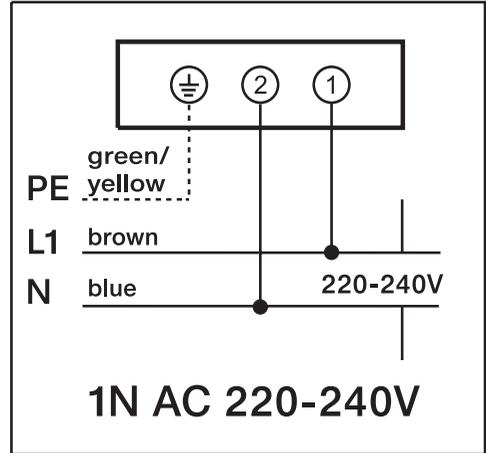
Forno

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione lungo ca. 1,7 m a 3 poli e deve essere allacciamento come indicato dallo schema.

Potenza assorbita max: vedi targhetta dati

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.

Schema di allacciamento



Allacciamento 1N AC 220-240 V

PE = verde/giallo (green/yellow)

L1 = marrone (brown)

N = blu (blue)

Schemi d'incasso

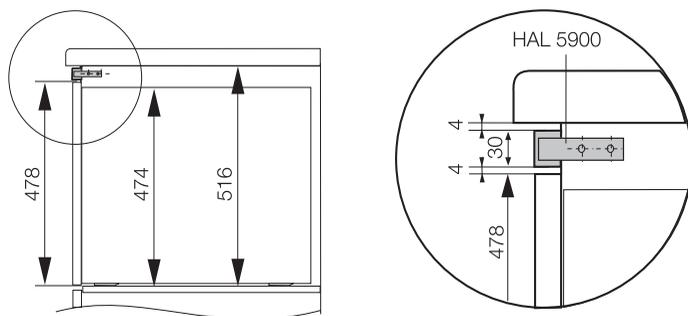
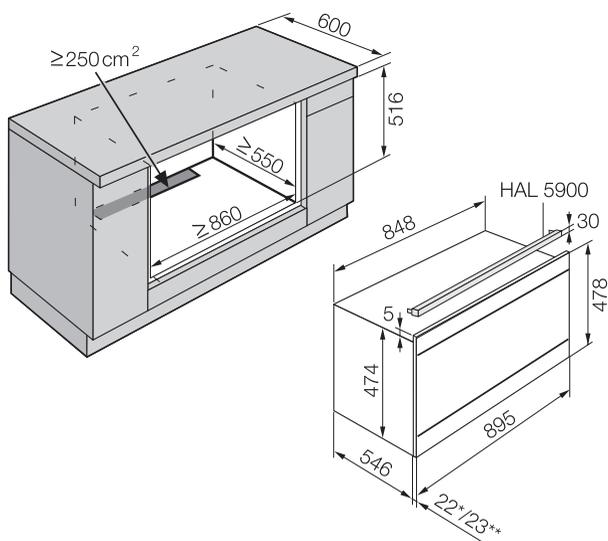
Dimensioni dell'apparecchio e della nicchia

Le misure sono espresse in "mm".

Incasso in un mobile base

Il listello di compensazione HAL (90 cm) è acquistabile come accessorio e necessario solo per l'incasso in un mobile base.

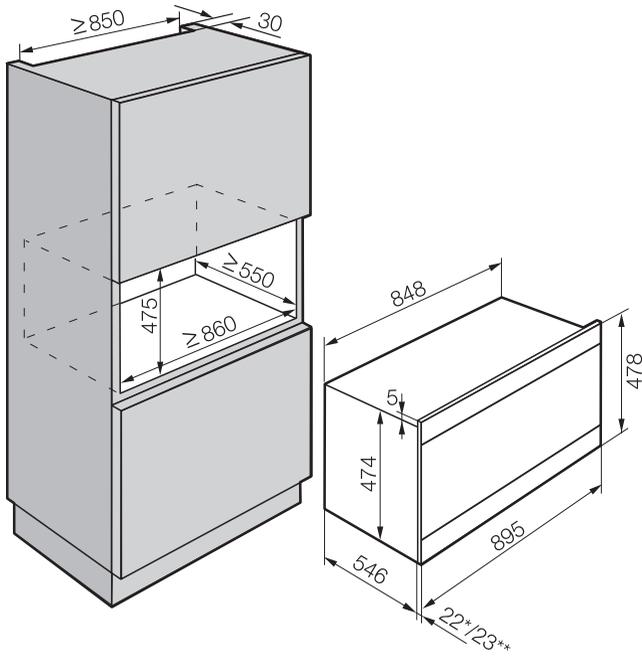
- Fissare il listello di compensazione HAL (90 cm) nella nicchia sotto il piano di lavoro (v. la parte inferiore dell'immagine).



* forno con frontale in vetro

** forno con frontale in metallo

Incasso in un mobile a colonna



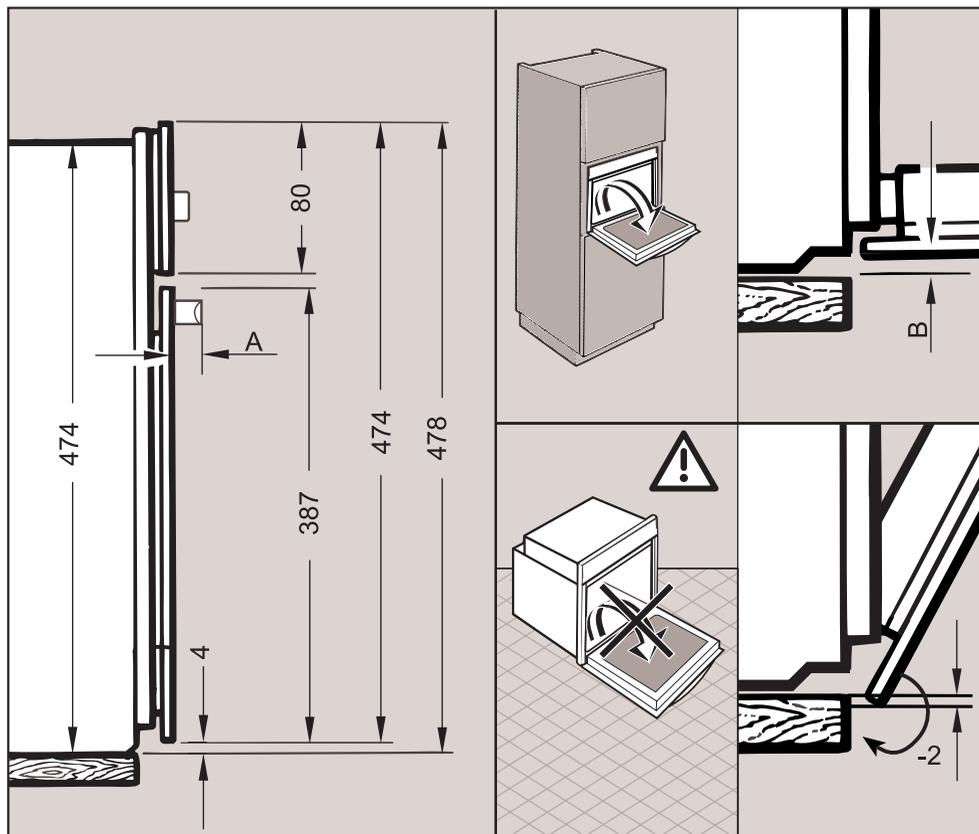
* forno con frontale in vetro

** forno con frontale in metallo

Schemi d'incasso

Misure dettagliate del frontale dell'apparecchio

Le misure sono espresse in "mm".



A 42 mm

B forno con frontale in vetro: 2.2 mm
forno con frontale in metallo: 1.2 mm

 L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

Per funzionare, il forno ha bisogno solo di un afflusso sufficiente di aria fredda.

Quando si incassa il forno accertarsi che

- nel mobile base non sia montata nessuna parete posteriore.
- il ripiano intermedio su cui è posizionato il forno, non poggi alla parete.
- non siano stati montati listelli di protezione termica sulle pareti laterali del mobile.

Inoltre 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

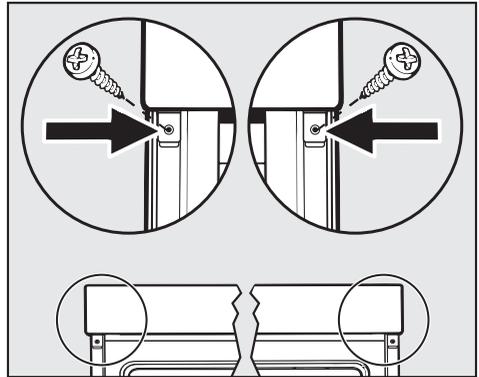
- Allacciare il forno alla rete elettrica.

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

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

Rimuovere le maniglie laterali.

- 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. capitolo "Pulizia e manutenzione - Montare lo sportello").

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350

Pietanze test	Teglie/stampo		 [°C]	 ³	 [min]	Preriscaldamento
Biscotti di pasta frolla (8.4.1)	1 teglia		140	1	35–45	no
	2 teglie ¹⁾		140	1+3	35–45	no
	1 teglia		160	2	20–30	sì ²⁾
Small cakes (8.4.2)	1 teglia		150	1	20–30	sì ²⁾
	2 teglie		140	1+3	40–50	no
	1 teglia		160	2	18–25	sì ²⁾
Pan di Spagna leggero (8.5.1)	Tortiera apribile Ø 26 cm ³⁾		170	1	20–30	no
	Tortiera apribile Ø 26 cm ³⁾ 4)		150–170	1	20–30	sì ²⁾
Apple pie (torta di mele) (8.5.2)	Tortiera apribile Ø 20 cm ³⁾		160	1	85–95	no
	Tortiera apribile Ø 20 cm ³⁾		170	1	95–105	no
Dorare toast (9.1)	Griglia			2	5–8	sì
Grigliare hamburger (9.2)	Teglia universale e griglia			3 ⁵⁾	1. parte: 12–20 2. parte: 7–12	sì, 5 minuti

 Modalità /  Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Grill

 Temperatura / ³ Ripiano /  Durata cottura

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

Classe di efficienza energetica

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

Classe di efficienza energetica: A

Per eseguire la rilevazione osservare le seguenti indicazioni:

- la rilevazione avviene nella modalità di cottura Cottura delicata .
- Durante la rilevazione nel vano cottura si trovano solo gli accessori necessari ai fini della rilevazione.
Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili (ad es. le guide completamente estraibili FlexiClip) o i componenti con rivestimento catalitico (ad es. le pareti laterali o la lamiera cielo forno).
- Una premessa importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante il test.
A seconda degli elementi di misurazione impiegati la tenuta ermetica della guarnizione sportello può esserne più o meno condizionata. Questo potrebbe avere un effetto negativo sul risultato della misurazione.
Tale eventuale carenza può essere compensata tenendo premuto lo sportello. A determinate condizioni sfavorevoli possono rivelarsi utili anche idonei mezzi tecnici. Tale carenza non compare nel normale uso pratico.

Schede prodotti

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

Scheda per forni a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	H 6290 BP
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI_{cavity})	106,7
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,45 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,99 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	Elektro
Volume del compartimento	90 l
Massa dell'apparecchio	64 kg

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

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

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

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

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



www.miele-shop.com



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

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

H6290B



it - IT

M.-Nr. 10 225 450 / 00