

Istruzioni d'uso e di montaggio

Forni con le microonde



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	7
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	22
Esterno apparecchio	23
Comandi del forno con le microonde	24
Tasto On/Off ①	25
Tasti sensore	25
Display	27
Simboli	28
Dotazione	30
Definizione modello	30
Targhetta dati	30
Dotazione	30
Accessori di serie e su richiesta	30
Leccarda in vetro	31
Griglia con dispositivo anti-estrazione	31
Funzionamento del forno	35
Dispositivi di sicurezza	35
Blocco 	35
Ventola di raffreddamento	35
Spegnimento di sicurezza	35
Superfici in PerfectClean	36
Primo avvio	37
Immettere le impostazioni di base	37
Riscaldare il forno per la prima volta	39
Impostazioni	40
Elenco impostazioni	40
Accedere al menù "Impostazioni"	42
Modificare e salvare le impostazioni	42
Lingua 	42
Orologio	43
Visualizzazione	43
Formato dell'ora	43
Impostare	43
Data	43
Illuminazione	43
Luminosità display	44
Segnali acustici	44
Melodie	44

Un tono solo	44
Acustica tasti	44
Unità di misura	45
Peso	45
Temperatura	45
MW-Quick	45
Popcorn	45
Tenere in caldo	46
Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento	46
Temperature consigliate	47
Potenze proposte	47
Sicurezza	48
Blocco 	48
Blocco tasti	48
Rivenditori	49
Modalità fiera	49
Impostazioni di serie	49
Timer	50
Usare il timer 	50
Impostare il timer	50
Modificare il tempo impostato sul timer	51
Cancellare il tempo impostato sul timer	51
Elenco modalità	52
Modalità senza microonde	52
Microonde 	53
Modalità combinate alle microonde	53
Modalità microonde	54
Funzionamento	54
Potenza	54
Scelta delle stoviglie per la modalità microonde	55
Stoviglie adatte al funzionamento con le microonde	55
Stoviglie non adatte al funzionamento con le microonde	57
Test stoviglie	58
Disporre le stoviglie nel vano cottura	59
Copripiatto	59
Consigli per risparmiare energia elettrica	61
Sfruttamento del calore residuo	61
Modalità a basso consumo energetico	61

Indice

Uso: modalità senza le microonde	62
Semplicità d'uso	62
Ventola di raffreddamento	62
Utilizzo ampliato.	63
Modificare la modalità di funzionamento.	63
Modificare la temperatura	64
Riscaldamento rapido	65
Preriscaldare il forno.	66
Utilizzare Crisp function (riduzione dell'umidità)	66
Impostare il tempo di cottura	67
Il procedimento di cottura si disattiva automaticamente.	68
Avviare e spegnere automaticamente un processo di cottura.	68
Svolgimento di un procedimento di cottura che inizia e finisce automaticamente	69
Modificare le durate di cottura impostate.	69
Interrompere il procedimento di cottura.	69
Uso: modalità Microonde 	70
Semplicità d'uso	70
Ventola di raffreddamento	70
Utilizzo ampliato.	71
Modificare la potenza	71
Modificare la durata di cottura.	71
Modificare la modalità di funzionamento.	71
Impostare altre durate di cottura	72
Avviare e spegnere automaticamente un processo di cottura.	72
Svolgimento di un procedimento di cottura che inizia e finisce automaticamente	73
Modificare le durate di cottura impostate.	73
Interrompere il procedimento di cottura.	73
Uso: modalità combinate	74
Semplicità d'uso	74
Al termine della durata di cottura	75
Ventola di raffreddamento	75
Utilizzo ampliato.	76
Modificare la potenza	76
Modificare la temperatura	76
Utilizzare Crisp function (riduzione dell'umidità)	77

Modificare la modalità di funzionamento	77
Impostare altre durate di cottura	77
Impostare la durata di cottura con le microonde	77
MW-Quick 	78
Popcorn 	79
Programmi automatici	80
Elenco delle categorie degli alimenti	80
Uso dei programmi automatici	80
Indicazioni per l'utilizzo	81
Programmi personalizzati	82
Creare programmi personalizzati	82
Avviare i programmi personalizzati	84
Modificare programmi personalizzati	84
Modificare fasi di cottura	84
Modificare nome	85
Cancellare programmi personalizzati	85
Cuocere pane e dolci	86
Indicazioni relative alla tabella di cottura	87
Tabella per dolci e altre pietanze	88
Arrostire	92
Indicazioni relative alla tabella di cottura	93
Sonda termometrica	94
Funzionamento	94
Possibilità di utilizzo	94
Importanti indicazioni sull'uso	95
Utilizzare la sonda termometrica	96
Indicazione durata residua	97
Passare da indicazione della durata residua a indicazione della temperatura interna	97
Sfruttamento del calore residuo	97
Tabella per arrostire	98
Cottura a basse temperature	100
Utilizzare l'applicazione speciale "Cottura a basse temperature"	101
Cottura a basse temperature con impostazione manuale della temperatura	102
Grill	103
Indicazioni relative alla tabella per grigliare	103
Tabella per grigliare	106

Indice

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde	107
Tabelle per scongelare, riscaldare e cuocere le pietanze	110
Tabella per lo scongelamento di alimenti.	111
Tabella per il riscaldamento di alimenti	112
Tabella per la cottura di alimenti	113
Applicazioni speciali	114
Scongelare.	114
Essiccazione	115
Riscaldare	116
Lievitazione impasto	116
Pizza	117
Scaldare stoviglie	117
Cuocere+Dorare	118
Funzione Sabbath	119
Conservazione	120
Prodotti surgelati/alimenti precotti	123
Indicazioni per organismi di controllo	124
Pietanze test secondo EN 60350 (modalità microonde ).	124
Pietanze test secondo EN 60350 (modalità senza microonde).	125
Pulizia e manutenzione	126
Prodotti non adatti	126
Suggerimenti	127
Sporco normale	127
Sporco ostinato	128
Abbassare la resistenza grill	129
Guasti, cosa fare?	130
Servizio Clienti	136
Allacciamento elettrico	137
Schemi d'incasso	138
Misure e intaglio nel mobile	138
Incasso in un mobile a colonna	138
Incasso in un mobile base	139
Misure dettagliate del frontale del forno	140
Montaggio	141
Miele@home	142
Indirizzi	147

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 con le microonde deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per scongelare, riscaldare, cuocere, arrostitire, grigliare alimenti e prepararli per la successiva conservazione.
Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Se nel forno a microonde si essiccano materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. Per questo motivo questi materiali possono essiccarsi e autoincendiarsi.
Non utilizzare mai il forno con le microonde per conservare ed essiccare materiali infiammabili.
- ▶ 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. 8 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

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e di manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ 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.
- ▶ Se il forno è difettoso, quando è acceso possono fuoriuscire le microonde a scapito dell'incolumità dell'utente. Non utilizzare il forno con le microonde, se
 - lo sportello si è curvato,
 - le cerniere dello sportello sono allentate,
 - sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura.
- ▶ 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 e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.
Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Solo usando pezzi di ricambio originali, Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.
- ▶ 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").

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► 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
- staccare la spina (ove presente) dalla prese.

In questo caso non afferrare il cavo, bensì la spina.

► Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (p.es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). 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 un frontale del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione il forno. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. In questo modo si danneggia il forno, il mobile e il pavimento. 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 con le microonde diventa molto caldo mentre è in funzione.

A seconda della modalità selezionata la resistenza del Calore superiore/Grill diventa molto caldo. 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 del forno con le microonde quando si utilizzano grassi e oli. Non utilizzare il forno per friggere. Non spegnere mai eventuali incendi di olio e grassi con acqua. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Tenere conto che i tempi di cottura, di riscaldamento e di scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto ai tempi con una funzione senza microonde. Tempi di accensione troppo lunghi causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti.

Per le modalità con grill attenersi ai tempi di cottura consigliati. Non usare la modalità microonde  per seccare ad es. fiori, erbe, pane e panini. Non usare le modalità con grill per terminare la cottura di pane e panini o per seccare ad es. fiori e erbe. In questi casi è indicata la modalità Thermovent plus . E' comunque consigliato sorvegliare il procedimento.

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

► Quando si sfrutta il calore residuo per tenere in caldo le pietanze è possibile che l'elevata umidità dell'aria e l'acqua di condensa causino corrosioni nel forno e danneggino il pannello comandi, il piano di lavoro o i mobili adiacenti.

Coprire sempre le pietanze durante la cottura con la modalità microonde . Al termine della cottura selezionare una potenza più bassa affinché non fuoriesca un'eccessiva quantità di vapore acqueo.

Non spegnere mai il forno con le microonde, bensì impostare la temperatura più bassa nella modalità selezionata.

La ventola di raffreddamento rimane in questo caso 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 per questo sempre le pietanze.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Il forno con le microonde può danneggiarsi a causa di un accumulo di calore.

Con le modalità Calore superiore/inferiore , Calore inferiore , Cottura intensa  e Thermovent plus  non ricoprire mai la base del vano cottura p.es. con carta stagnola o carta protettiva per il forno. Non sistemare sulla base del vano cottura stoviglie per la cottura o leccarde in vetro.

► È importante che la temperatura si distribuisca in modo uniforme nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta.

Voltare o mescolare le pietanze in modo che si riscaldino in modo uniforme e attenersi ai tempi di compensazione indicati quando si riscalda, si scongela o si cuoce.

I tempi di compensazione sono momenti in cui la temperatura si distribuisce uniformemente nelle pietanze.

► Quando si scaldano le pietanze il calore viene generato direttamente nelle pietanze. Le stoviglie rimangono in questo modo più fredde. Le stoviglie si riscaldano solo per la trasmissione del calore delle pietanze.

Quando si estraggono le pietanze dal forno controllare che abbiano la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanze sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

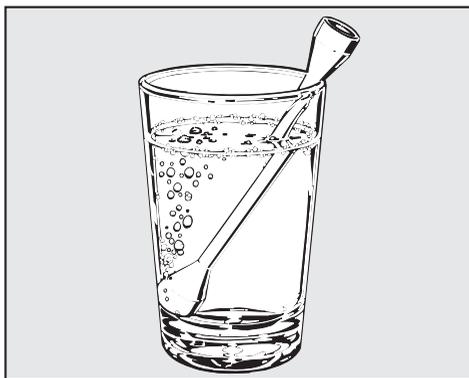
► Il forno con le microonde non è adatto per pulire e disinfettare oggetti, utensili e strumenti. Le temperature sono elevate e vi è il rischio di ustionarsi.

► Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori o bottiglie chiuse.

Dapprima aprire i contenitori e rimuovere per esempio tappo e tetta-rella dai biberon.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Grazie all'asta di bollitura il liquido bolle uniformemente e nel recipiente compaiono le tipiche bollicine di vapore.



Se non si utilizza l'asta di bollitura, durante la cottura e soprattutto nel corso del successivo riscaldamento dei liquidi con le microonde, è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio oppure a causa di un improvviso scossone, la cosiddetta "bollitura ritardata" può causare l'improvvisa formazione delle bollicine di vapore e quindi un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione. La formazione delle bollicine può essere tale che lo sportello potrebbe aprirsi da sè.

Per riscaldare i liquidi si consiglia quindi sempre di inserire l'asta nel recipiente.

► Se si riscaldano le uova senza guscio è possibile che al termine della cottura il tuorlo fuoriesca a pressione elevata.

Bucherellare la pelle del tuorlo più volte prima della cottura.

► Se si riscaldano le uova col guscio scoppiano, anche dopo averle estratte dal vano cottura.

Cuocere le uova col guscio solo in stoviglie specifiche. Non riscaldare uova sode con la modalità microonde.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se si riscaldano pietanze con pelle o buccia come pomodori, wüstel, patate lesse, melanzane, possono scoppiare. Bucherellare gli alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa fuoriuscire.
- ▶ I termometri al mercurio o contenenti liquidi non sono adatti per le temperature alte e si rompono facilmente. Per controllare la temperatura degli alimenti interrompere il procedimento. Per la misurazione della temperatura degli alimenti utilizzare uno speciale termometro.
- ▶ Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche dopo averli riscaldati nel forno con le microonde ed averli estratti. Non riscaldarli nel forno.
- ▶ Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello dell'apparecchio per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento spegnendo l'apparecchio e staccando la spina elettrica. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.
- ▶ Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego nel forno a microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: le cavità sono sufficientemente sfiatate). Non utilizzare questo tipo di stoviglie per la cottura.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

▶ Con la modalità microonde  e con le modalità abbinata alle microonde: pericolo d'incendio! Stoviglie in plastica non adatte all'utilizzo nel forno con le microonde possono danneggiarsi e danneggiare anche l'apparecchio.

Non utilizzare contenitori in metallo, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, fondine con bordo orlato, stoviglie in plastica non termoresistente, stoviglie in legno, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno, coppe in plastica con coperchio in alluminio non completamente rimosso (v. capitolo "Scelta delle stoviglie per la modalità microonde").

▶ Modalità senza microonde: le stoviglie non adatte all'utilizzo con le microonde si fondono a temperature alte e anche il forno può danneggiarsi. Utilizzare quindi solo stoviglie adatte a questo tipo di impiego. Rispettare le indicazioni fornite dal produttore delle stoviglie.

▶ I contenitori usa e getta in plastica devono presentare le caratteristiche riportate al capitolo "Stoviglie adatte alle microonde/Plastica". Sorvegliare l'apparecchio durante il riscaldamento o la cottura di alimenti in contenitori usa e getta in plastica, carta oppure altre sostanze combustibili.

▶ Le confezioni per tenere in caldo le pietanze sono composte tra l'altro di carta in alluminio sottile che riflette le microonde. Le microonde possono riscaldare lo strato di carta a tal punto da bruciarlo. Non riscaldare nell'apparecchio alimenti contenuti in confezioni scaldavivande come sacchetti per polli arrosto.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Con la modalità microonde  e con le modalità abbinate alle microonde il forno può danneggiarsi se non vi si introducono pietanze o se lo si utilizza in modo errato.

Non utilizzare per questo modalità abbinate alle microonde per riscaldare le stoviglie o essiccare erbe.

Utilizzare piuttosto le modalità Thermovent plus  o Calore superiore/inferiore .

► 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. 8 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.
- ▶ Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.

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.
- ▶ Utilizzare solo la sonda termometrica in dotazione di Miele. Se la sonda termometrica è guasta, sostituirla con una sonda originale Miele.

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 dei materiali nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo 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. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



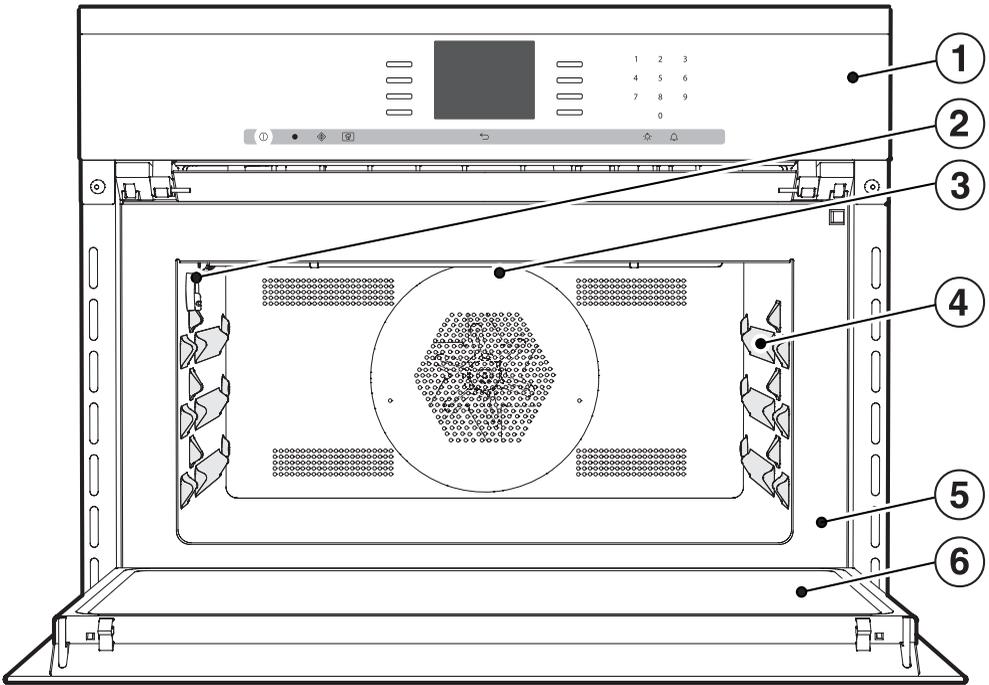
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla 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).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. Informarsi a riguardo presso il proprio rivenditore di fiducia.

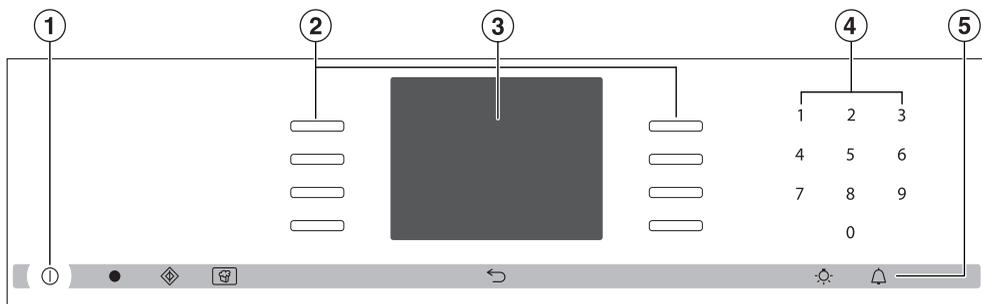
Accertarsi che fino al momento dello smaltimento la vecchia macchina venga tenuta fuori della portata dei bambini.

Esterno apparecchio



- ① Comandi
- ② Presa per sonda termometrica
- ③ Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill
- ④ Tre livelli per introdurre la leccarda in vetro e la graticola
- ⑤ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑥ Sportello

Comandi del forno con le microonde



- ① Tasto On/Off ①
- ② Tasti sensore  per i comandi
- ③ Display
- ④ Tasti sensore 0-9 (tastierino numerico)
- ⑤ Tasti sensore , , , , 

Comandi del forno con le microonde

Tasto On/Off ①

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

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

Tasti sensore

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

Tasto-sensore	Funzione	Avvertenze
	Per selezionare le voci del menù e sfogliare l'elenco di selezione.	Selezionare una voce toccando il tasto sensore illuminato  accanto alla voce.
0-9	Tastierino numerico per impostare i valori	Con il tastierino numerico è possibile p. es. impostare le temperature o le durate.
	Per tornare indietro di fase in fase	
	MW-Quick	La funzione delle microonde si avvia alla massima potenza (1000 W) e una durata di cottura di 1 minuto (v. cap. "MW-Quick"). Premendo più volte questo tasto sensore è possibile aumentare a scatti la durata di cottura. Questa funzione può essere impostata solo se non è in corso un procedimento di cottura.
	Popcorn	Il forno con le microonde si avvia con 850 W e una durata di cottura di 3 minuti (v. cap. "Popcorn"). Questa funzione può essere impostata solo se non è in corso un procedimento di cottura.

Comandi del forno con le microonde

Tasto-sensore	Funzione	Avvertenze
	Accensione e spegnimento della luce del vano cottura	<p>Se a display appare un elenco di selezione oppure è in corso un procedimento di cottura è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura, toccando il tasto .</p> <p>Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore  reagisca.</p> <p>A seconda dell'impostazione selezionata, per un procedimento di cottura si spegne la luce del vano dopo 15 secondi oppure rimane accesa.</p>
	Per impostare un tempo breve	<p>Se a display appare un elenco di selezione o è in corso un procedimento di cottura, è possibile immettere in qualsiasi momento un tempo breve (p. es. per cuocere le uova).</p> <p>Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore  reagisca.</p>

Display

A display vengono visualizzati l'orologio oppure le informazioni relative a modalità, temperature, potenze, durate di cottura, programmi automatici e impostazioni. A seconda della funzione selezionata compaiono finestre informative o elenchi di selezione.

Dopo aver acceso il forno con il tasto On/Off ① appare il menù principale.

- Modalità
- Programmi automatici
- Applicazioni speciali
- Programmi personalizzati
- Impostazioni ▾

Se è in corso un procedimento di cottura, dopo aver selezionato "Modificare" appare un elenco di selezione con le voci del menù che per questo procedimento possono essere impostate o modificate.

- Temperatura
- Potenza
- Temperatura interna (solo se si utilizza la sonda termometrica)
- Durata di cottura
- Fine alle
- Avvio alle (solo se è impostato "Durata di cottura"/"Fine alle")
- Fase di riscaldamento (solo con alcune modalità)
- Crisp function (riduzione dell'umidità)
- Modificare modalità di funzionamento

■ Selezionare una voce toccando il tasto sensore illuminato  accanto alla voce.

■ Infine richiamare la selezione toccando il tasto sensore illuminato  accanto a "OK".

Comandi del forno con le microonde

Simboli

Oltre al testo appaiono anche i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Timer
-	Abbina un tasto sensore acceso  a una voce di menù per selezionarla.
	Se sono disponibili più di quattro possibilità di selezione, compare una barra sul lato destro. Con i tasti sensore abbinati sfogliare l'elenco di selezione.
.....	Sfogliando un elenco di selezione al termine appare una linea tratteggiata. Successivamente si ritorna all'inizio dell'elenco di selezione.
	Le impostazioni come p. es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una linea.
✓	Il segno di spunta indica l'impostazione attiva. Davanti a esso non è visualizzato "-" e il rispettivo tasto sensore non è illuminato.
i	Questo simbolo contrassegna informazioni aggiuntive e indicazioni relative al comando. Confermare questa finestra informativa con il tasto "OK".
	Il blocco è attivato (v. cap. "Impostazioni - Sicurezza"). I comandi sono bloccati.

Comandi del forno con le microonde

Selezionando una funzione, in base all'impostazione possono apparire anche i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Thermovent plus
	Microonde
	Calore superiore / inferiore
	Cottura intensa
	Arrostire
	Calore inferiore
	Grill
	Grill ventilato
	Microonde* + Thermovent plus
	Microonde* + Grill ventilato
	Microonde* + Grill
	Microonde* + Arrostire
	Cuocere+Dorare
	Procedimento terminato
	Temperatura al nucleo con uso della sonda termometrica

* MW = Microonde

Dotazione

Definizione modello

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

Targhetta dati

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

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

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

Dotazione

La dotazione comprende:

- le istruzioni d'uso e di montaggio per l'utilizzo delle funzioni del forno e delle microonde,
- il ricettario "Cuocere al forno – arrostitire – cuocere nel forno con microonde",
- viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso,
- accessori vari.

Accessori di serie e su richiesta

Di norma il forno è dotato di leccarda in vetro, graticola e asta di bollitura.

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.

Leccarda in vetro



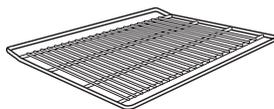
Per le caratteristiche del materiale la leccarda è adatta a ogni modalità di funzionamento.

Per i procedimenti con la modalità microonde  utilizzare **sempre** la leccarda di vetro.

Non caricare la leccarda in vetro con più di 8 kg perché potrebbe danneggiarsi.

Non appoggiare la leccarda in vetro molto calda su superfici fredde, come p.es. un piano di lavoro in granito o piastrelle bensì utilizzare un sottopentola adatto.

Griglia con dispositivo anti-estrazione



La griglia è adatta in modo specifico alla lunghezza delle microonde e può essere usata con un procedimento di cottura combinato con le microonde. Tuttavia non con la modalità microonde .

Pericolo di ustione! La graticola diventa molto calda con i procedimenti di cottura nella modalità con le microonde.

Indossare i guanti da cucina quando si introducono le pietanze nel forno o quando le si estraggono o quando si opera nel vano cottura caldo.

Il forno può danneggiarsi a causa della possibile formazione di scintille.

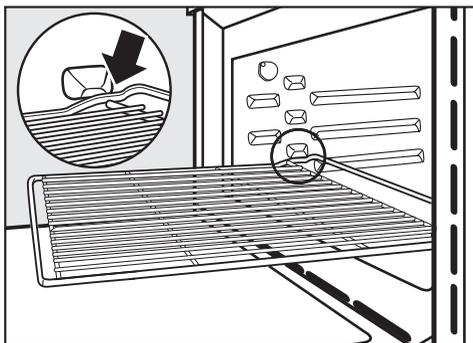
Non appoggiare la graticola direttamente sulla base del vano cottura e non utilizzarla per procedimenti con la modalità microonde .

Non caricare la graticola con pesi superiori a 8 kg.

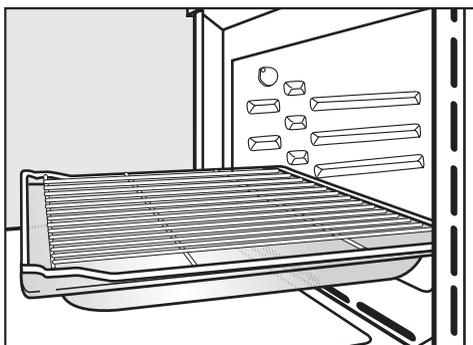
Dotazione

La griglia è dotata di un dispositivo anti-estrazione che ne previene la fuoriuscita completa se la griglia deve essere estratta solo in parte.

All'atto dell'introduzione, fare attenzione che il dispositivo sia sempre **sul retro**.



- Non appena la griglia raggiunge la battuta d'arresto, sollevare leggermente la parte anteriore.



- Per determinati procedimenti di cottura (come p.es. arrostiture sulla griglia) utilizzare la griglia con la leccarda in vetro.

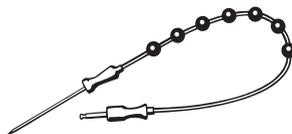
Asta di bollitura



L'asta di bollitura fa bollire il liquido uniformemente.

- Sistemare l'asta di bollitura sempre nel recipiente per riscaldare un liquido.

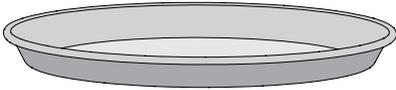
Sonda termometrica



- L'impiego della sonda termometrica consente di controllare con precisione i procedimenti di cottura (v. capitolo "Arrostire - Sonda termometrica").

Stampo rotondo HBF27-1

Non utilizzare lo stampo rotondo per procedimenti di cottura con la modalità microonde  e non con modalità abbinata alle microonde.



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

Disporre lo stampo rotondo sulla griglia.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Casseruola HUB e coperchio HBD

Non utilizzare la casseruola e il coperchio per procedimenti di cottura con la modalità microonde  e non con modalità abbinata alle microonde.

Le casseruole Miele vengono inserite sulla griglia al livello 1 dal basso. La superficie delle casseruole è antiaderente.

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

A parte sono inoltre disponibili i rispettivi coperchi.

Al momento dell'acquisto indicare la definizione del modello.

**Profondità:
22 cm**

HUB61-22
HUB62-22*



HBD60-22



**Profondità:
35 cm**

HUB61-35**



HBD60-35



* adatta ai piani di cottura in vetroceramica a induzione

** La casseruola HUB61-35 non può essere utilizzata con il coperchio in quanto l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

Dotazione

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

Oltre che per l'utilizzo delle diverse funzioni per cuocere, arrostitire e grigliare, il comando elettronico del forno è predisposto per

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

Dispositivi di sicurezza

Blocco

Il blocco impedisce che il forno possa essere utilizzato impropriamente da terzi (vedi capitolo "Impostazioni - Blocco ").

Il blocco di messa in funzione rimane inserito anche dopo un'interruzione di corrente.

Ventola di raffreddamento

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

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

Spegnimento di sicurezza

Una **modalità senza microonde** può essere avviata senza immissione di una durata di cottura. Per impedire che l'apparecchio continui a funzionare e per prevenire pericoli di incendio, a seconda della funzione e della temperatura selezionate, il forno si spegne automaticamente un po' di tempo (da ca. 1 ora a 12 ore) dopo l'ultima immissione.

Se a un programma **con microonde** ne segue un altro con microonde, il magnetron si accende non prima di 10 secondi dal termine. Per questo motivo avviare il secondo procedimento solo al termine di questo tempo.

Dotazione

Superfici in PerfectClean

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

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

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

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

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

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

Sono rivestiti in PerfectClean il vano cottura e la griglia.

Immettere le impostazioni di base

 L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

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

Messaggio di benvenuto

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

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Impostare la lingua

- Sfolgiare l'elenco di selezione finché compare la lingua desiderata.
- Toccare il tasto sensore illuminato  accanto alla lingua desiderata.
- Selezionare "OK".

Impostare il paese

- Sfolgiare l'elenco di selezione finché compare il paese desiderato.
- Toccare il tasto sensore illuminato  accanto al paese desiderato.
- Selezionare "OK".

Impostare la data

- Con "+" o "-" impostare in sequenza l'anno, il mese e il giorno.
- Dopo ogni impostazione selezionare "OK".

Impostare l'ora

- Con il tastierino numerico impostare l'ora in ore e minuti (p. es. 1-2-1-5 per 12:15 h).
- Selezionare "OK".

È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12 h (v. cap. "Impostazioni - Ora - Formato (12h/24h)").

Primo avvio

Visualizzazione dell'ora

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

- On
L'ora viene sempre visualizzata sul display.
- Off
Il display è oscurato per risparmiare energia. Alcune funzioni sono limitate.
- Oscuramento notturno
L'ora appare solo dalle 5 alle 23 a display e di notte è disattivata per risparmiare energia.

■ Selezionare il formato desiderato.

■ Selezionare "OK".

Appare un'informazione relativa ai consumi energetici.

■ Selezionare "OK".

■ Seguire altre eventuali indicazioni.

Dopo aver confermato l'indicazione "Primo avvio terminato con successo" con "OK", il forno è pronto per il funzionamento.

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

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.
- Accendere il forno.

Appare il menù principale.

- Selezionare "Modalità".
- Selezionare Thermovent plus .

Compare la temperatura proposta (160 °C).

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

- Con il tastierino numerico impostare la temperatura max. possibile (250°C).
- Selezionare "OK".

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

Dopo almeno un'ora:

- spegnere il forno.

Al termine del primo riscaldamento

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

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

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

Impostazione	Selezioni possibili	
MW-Quick	Potenza Durata di cottura	1000 W 1:00 min.
Popcorn	Durata di cottura	3:00 min.
Tenere in caldo	On Off	
Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento	in base alla temperatura a tempo	
Temperature consigliate	È possibile modificare le temperature proposte.	
Potenze proposte	E' possibile modificare le potenze proposte per la modalità microonde  e per le modalità combinate.	
Sicurezza	Blocco Blocco tasti	On Off On Off
Rivenditori	Modalità fiera	On Off
Impostazioni di serie	Impostazioni Programmi personalizzati Potenza Temperature consigliate	

Impostazioni

Accedere al menù "Impostazioni"

- Selezionare "Impostazioni" nel "Menù principale".

Appare l'elenco per selezionare le impostazioni.

Adesso è possibile controllare o modificare le impostazioni.

Il segno di spunta ✓ dietro a una voce del menù indica quale impostazione è attiva.

Modificare e salvare le impostazioni

- Selezionare "Impostazioni".
- Sfogliare l'elenco di selezione finché compare l'impostazione desiderata.
- Toccare il tasto sensore accanto all'impostazione.
Se necessario selezionare l'impostazione desiderata ai livelli inferiori.
- Modificare l'impostazione.
- Selezionare "OK".
- Toccare ↵, finché appare il menù principale oppure selezionare un'altra impostazione.

Lingua

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

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

Suggerimento Se per sbaglio è stata selezionata una lingua non comprensibile all'utente è possibile tornare al sottomenù "Lingua" mediante il simbolo.

Orologio

Visualizzazione

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora per il forno spento:

- On
L'ora viene sempre visualizzata sul display.
- Off
Il display è oscurato per risparmiare energia. Accendere il forno prima di poterlo utilizzare. Questo vale anche per le funzioni MW-Quick , Popcorn , Illuminazione  e Allarme + Timer .
- Oscuramento notturno
Per risparmiare energia elettrica, l'ora a display è visualizzata solo dalle 5 alle 23. Il resto del tempo il display è scuro.

Formato dell'ora

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

- 24 h
L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.
- 12 h
L'ora viene visualizzata nel formato 12 h.

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

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

Data

Con il tastierino numerico immettere la data.

Illuminazione

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

Impostazioni

Luminosità display

La luminosità è raffigurata da una barra a sette segmenti.



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

Segnali acustici

Melodie

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

Il volume di questa melodia è raffigurato da una barra a sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni è stato selezionato il volume massimo.

Se nessun segmento è pieno l'acustica è disattivata.

- Selezionare "-" o "+", per modificare il volume.
- Selezionare "On" oppure "Off", per attivare o disattivare la melodia.

Un tono solo

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

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



- Selezionare "basso" o "alto", per modificare il volume del suono.
- Selezionare "On" oppure "Off", per attivare o disattivare il tono solo.

Acustica tasti

A ogni contatto con il tasto sensore viene emesso un suono.

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



Se tutti i segmenti sono pieni è stato selezionato il volume massimo.

Se nessun segmento è pieno l'acustica è disattivata.

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

Unità di misura

Peso

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

Temperatura

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

MW-Quick

Per il rapido avvio delle microonde sono preimpostate una potenza di 1000 W e una durata di 1 min.

- Potenza
E' possibile impostare una potenza di 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W o 1000 W.
- Durata di cottura
La durata di cottura massima che è possibile impostare dipende dalla potenza selezionata.
80–300 W: max. 10 min.
450–1000 W: max. 5 min.

Popcorn

Per il rapido avvio delle microonde per preparare popcorn sono impostate una potenza di 850 W e una durata di cottura di 3 minuti. Questa impostazione corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per la preparazione di popcorn con le microonde.

E' possibile modificare la durata di cottura ma non la potenza.

- Durata di cottura
E' possibile impostare una durata di cottura di max. 4 minuti.

Impostazioni

Tenere in caldo

- On
Con la modalità microonde  è attiva la funzione Tenere in caldo, se viene selezionata una potenza di almeno 450 W e una durata di cottura di almeno 10 min.
Se le pietanze non vengono estratte dal forno al termine del procedimento di cottura, questa funzione si attiva dopo 5 minuti.
A display appare "Tenere in caldo" e le pietanze vengono riscaldate per ca. 15 min. con una potenza di 150W. Aprendo lo sportello si interrompe la fase Tenere in caldo.
- Off
La funzione Tenere in caldo è spenta.

Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento

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

- in base alla temperatura
La ventola di raffreddamento si disattiva quando la temperatura nel vano cottura è inferiore a 70 °C ca.
- a tempo
La ventola di raffreddamento viene disattivata dopo ca. 25 minuti.

Se si seleziona l'impostazione "a tempo" per il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento, non è possibile tenere in caldo alcuna pietanza nel vano cottura. L'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi, causa la formazione di goccioline sotto il piano di lavoro oppure si deposita sul frontale dei mobili.
A causa dell'acqua di condensa è possibile danneggiare i mobili d'incasso e il piano di lavoro e il forno può iniziare a corrodersi internamente.

Temperature consigliate

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

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

Se si seleziona una modalità, la temperatura proposta abbinata a essa è su sfondo illuminato. Contemporaneamente appare l'area di possibile modifica.

- Modificare la temperatura proposta con il tastierino numerico.

Potenze proposte

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

E' possibile modificare le potenze proposte per la modalità microonde  e per le modalità combinate.

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

- Microonde :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Modalità combinate:
80 W, 150 W, 300 W
- Premere la modalità desiderata.
- Modificare la potenza proposta.

Impostazioni

Sicurezza

Blocco

Il blocco impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

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

Occorre attivare il blocco selezionando l'opzione "On".

- On
Il blocco viene attivato. Prima di poter utilizzare il forno, accenderlo e sfiorare per almeno 6 secondi il tasto sensore accanto a "OK".

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

- Off
Il blocco è disattivato. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

Blocco tasti

Il blocco tasti impedisce che un procedimento di cottura possa essere spento o modificato inavvertitamente.

Quando il blocco è attivo, alcuni secondi dopo l'avvio di un procedimento di cottura tutti i tasti sensore sono bloccati.

- On
Il blocco tasti è attivo.
Prima di poter utilizzare i tasti sensore, sfiorare il tasto sensore accanto a "OK" per almeno 6 secondi.
Il blocco tasti viene quindi disattivato per un breve periodo.
- Off
Il blocco tasti è disattivato. Tutti i tasti sensore reagiscono subito appena si sfiorano.

Rivenditori

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

Modalità fiera

– On

La modalità fiera viene attivata se si preme il tasto sensore accanto a "OK" per almeno 4 secondi.

Se è stata attivata la modalità fiera, quando si accende il forno appare l'informazione "Modalità fiera attivata. L'apparecchio non riscalda".

– Off

La modalità fiera viene disattivata se si preme il campo "OK" per ca. 4 secondi. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

Impostazioni di serie

– Impostazioni

Tutte le impostazioni vengono resettate e vengono ripristinate le impostazioni di serie.

– Programmi personalizzati

Vengono cancellati tutti i programmi personalizzati.

– Potenza

Le potenze proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.

– Temperature consigliate

Le temperature proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.

Timer

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 9 ore, 59 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.

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

- Toccare .

Appare "0:00:00" (h:min:sec).

- Con il tastierino numerico impostare il tempo breve (6-2-0).
- Selezionare "OK".

Il tempo breve viene memorizzato.

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

Se nel contempo è in fase di svolgimento il procedimento di cottura, nell'area inferiore del display compare il tempo breve.

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, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici"),
- Toccare .

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il tempo impostato sul timer

- Toccare  oppure il tasto sensore illuminato accanto al tempo breve che scorre.

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Impostare il tempo breve con il tastierino numerico.
- Selezionare "OK".

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

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Toccare  oppure il tasto sensore illuminato accanto al tempo breve che scorre.

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Selezionare resettare/ripristinare.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Elenco modalità

Sono disponibili diverse modalità per la preparazione di diverse pietanze.

Modalità senza microonde

Thermovent plus

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

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

Arrostire

Per iniziare ad arrostitire ad alte temperature e per continuare l'arrostitura a temperature più basse.

Nel corso della fase di inizio arrostitura si riscalda dapprima a una temperatura iniziale alta (230°C). Quando si raggiunge questa temperatura, l'apparecchio imposta automaticamente la temperatura di cottura immessa (temperatura di continuazione cottura).

Grill

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

Grill ventilato

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

Cottura intensa

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

Calore superiore / inferiore

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

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

Calore inferiore

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

Cuocere+Dorare

Per preparare soufflé e gratin che abbiano una superficie croccante.

Microonde

Per scongelare, riscaldare e cuocere rapidamente le pietanze.

Modalità combinate alle microonde

Con le modalità combinate alle microonde si attivano le resistenze e il magnetron alternativamente. La resistenza si utilizza per la doratura e il magnetron per la cottura della pietanza.

Con queste modalità è possibile impostare una potenza microonde di max. 300 W.

Microonde + Thermovent plus

Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti con la stessa doratura. Con questa modalità il risparmio di tempo e di energia elettrica è maggiore.

Impostare una potenza microonde per cuocere dolci e pane non superiore a 150 W.

Microonde + Arrostire

Per iniziare ad arrostire ad alte temperature e per continuare l'arrostitura a temperature più basse. Nel corso della fase di inizio arrostitura si riscalda dapprima a una temperatura iniziale alta (230°C). Quando si raggiunge questa temperatura, l'apparecchio imposta automaticamente la temperatura di cottura immessa (temperatura di continuazione cottura).

Microonde + Grill

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

La durata grill si riduce.

Microonde + Grill ventilato

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame.

La durata grill si riduce.

Modalità microonde

Funzionamento

Nel forno con le microonde è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde vengono distribuite uniformemente nel vano cottura e inoltre riflesse dalle pareti in metallo. In questo modo le microonde raggiungono le pietanze e l'interno delle stesse da ogni lato.

Affinché le microonde possano giungere alle pietanze e penetrarvi all'interno è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde ad esempio in porcellana, vetro, cartone, plastica ma non in metallo. Non utilizzare recipienti in metallo o dotati ad esempio di decorazioni metalliche. Il metallo riflette le microonde e genera scintille; le microonde non possono quindi essere assorbite.

Le microonde penetrano direttamente nella pietanza attraverso il recipiente adatto a tale impiego. Gli alimenti sono composti da molecole. Queste molecole (soprattutto le molecole di acqua) vengono sottoposte a forti oscillazioni dalle microonde (ogni secondo ca. 2,5 miliardi di volte). Si genera quindi calore, dapprima ai bordi delle pietanze e poi al centro. Quanta più acqua contengono quindi le pietanze, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o cottura.

Il calore si genera quindi direttamente nella pietanza, per cui di seguito illustriamo i vantaggi:

- generalmente la pietanza può essere cotta con le microonde senza aggiunta oppure con una piccola aggiunta di liquidi o grassi,
- i procedimenti di scongelamento, riscaldamento e cottura risultano più rapidi che nel forno e sul piano di cottura tradizionali,
- le sostanze nutritive, come vitamine e minerali, rimangono inalterate,
- il colore naturale e il sapore delle pietanze subiscono variazioni minime.

La produzione di microonde termina nel momento in cui si interrompe il procedimento o si apre lo sportello dell'apparecchio.

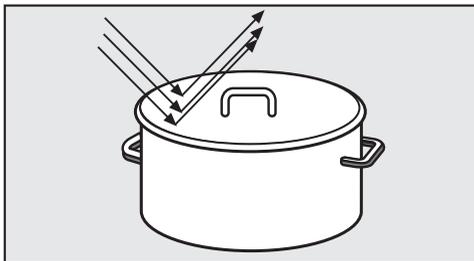
Nel corso di un procedimento lo sportello chiuso e integro offre sufficiente protezione contro l'eventuale fuoriuscita delle microonde.

Potenza

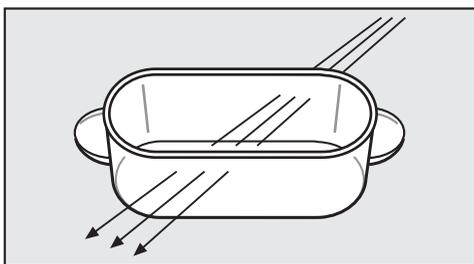
È possibile impostare i seguenti livelli di potenza:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

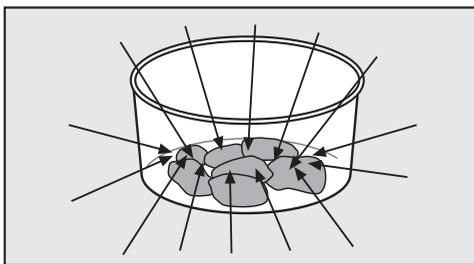
Scelta delle stoviglie per la modalità microonde



Le microonde vengono riflesse dal metallo,



penetrano vetro, porcellana, materiale plastico, cartone,



vengono assorbite dagli alimenti.

Con la modalità microonde  e con le modalità abbinata alle microonde: pericolo d'incendio! Le stoviglie non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno.

Il materiale e la forma delle stoviglie utilizzate influenzano i tempi di riscaldamento e di cottura.

I recipienti rotondi e ovali piatti sono ideali.

Questo tipo di forme, rispetto alle forme quadrate o rettangolari, è infatti più adatto per riscaldare uniformemente le pietanze.

Stoviglie adatte al funzionamento con le microonde

Vetro

Il vetro termoresistente o la vetroceramica sono particolarmente adatti all'impiego nel forno a microonde.

Eccezione: il vetro cristallo contiene in gran parte piombo e può scoppiare.

Non utilizzare vetro cristallo.

Porcellana

Le stoviglie in porcellana sono adatte a questo tipo di impiego.

Eccezioni: non utilizzare stoviglie in porcellana con decorazioni in metallo (p.es. bordo dorato) oppure con elementi cavi (v. manici).

Scelta delle stoviglie per la modalità microonde

Gres

Le stoviglie in gres dipinte sono adatte alle microonde solo se la decorazione è sottosmalto.

Pericolo di ustione! Il gres può diventare particolarmente caldo. Indossare i guanti da cucina.

Plastica

È possibile utilizzare stoviglie in plastica e contenitori usa e getta in plastica con la modalità microonde  purché siano adatti a tale uso. Per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare l'impiego di contenitori usa e getta.

Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se per i procedimenti di cottura, riscaldamento o scongelamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.

Le stoviglie in plastica devono essere termoresistenti e sopportare temperature di almeno 110°C. Esse infatti potrebbero deformarsi e la plastica potrebbe finire nell'alimento. Utilizzare stoviglie in plastica solo con la modalità microonde  e non con le modalità combinate.

- Stoviglie in plastica adatte alle microonde

Presso i rivenditori specializzati sono anche reperibili stoviglie in plastica speciale per microonde.

- Stoviglie in polistirolo

Stoviglie in materiale sintetico come polistirolo possono essere impiegate per riscaldare brevemente le pietanze.

- Sacchetti in plastica per la cottura

Sacchetti di materiale plastico adatti per l'impiego in cucina per riscaldare e cuocere le pietanze possono essere impiegati solo se prima dell'impiego il sacchetto viene bucherellato. Così si impedisce che il sacchetto scoppi all'interno dell'apparecchio. Esistono inoltre speciali sacchetti per la cottura a vapore che non devono essere bucati. Seguire le indicazioni sulla confezione.

- Sacchetti e filo per arrostitire

Quando si utilizzano sacchetti e fili per arrostitire seguire le indicazioni d'uso del produttore.

 Pericolo di incendio!
Non utilizzare clip metalliche nonché clip di plastica o carta contenenti filo di ferro.

- Stoviglie in melammina

Le stoviglie in melammina non sono adatte. Questo materiale assorbe energia e diventa particolarmente caldo. Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto.

Scelta delle stoviglie per la modalità microonde

Stoviglie non adatte al funzionamento con le microonde

 Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego nel forno a microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: le cavità sono sufficientemente sfiatate). Non utilizzare questo tipo di stoviglie per la cottura.

Metallo

Il metallo riflette le microonde e ostacola quindi il procedimento di cottura.

- Per le modalità combinate con le microonde non utilizzare contenitori in metalli, carta stagnola, posate e stoviglie con decorazioni metalliche.

I residui dei coperchi in alluminio (p.es. vasetti di panna) possono generare scintille.

Non utilizzare vasetti in plastica con coperchi in alluminio non del tutto rimossi.

Eccezioni:

la griglia in dotazione è utile per le modalità senza e con le microonde. Non appoggiare la griglia sulla base del vano cottura, bensì inserirla su un ripiano.

- Stampi in metallo sono adatti per essere usati con modalità combinate con microonde.
- Piatti pronti in vaschette di alluminio possono essere scongelati e riscaldati con le microonde se prima si toglie il coperchio.

Se si utilizzano vaschette in alluminio possono sentirsi scricchiolii e generarsi scintille. Non appoggiare quindi le vaschette sulla griglia, bensì sulla leccarda in vetro.

La vaschetta deve essere almeno a 2 cm dalle pareti del vano cottura. Il foglio non deve assolutamente toccare le pareti interne del forno.

Il riscaldamento degli alimenti avviene solo dall'alto. Affinché il calore possa essere distribuito uniformemente nella pietanza si consiglia di versare quest'ultima dalla vaschetta di alluminio in un piatto adatto alle microonde.

Scelta delle stoviglie per la modalità microonde

- Pezzi di fogli in alluminio
Per ottenere risultati di scongelamento, riscaldamento oppure cottura uniformi di pezzi di carne irregolari, p.es. pollame, si consiglia di coprirne le parti piane con piccoli pezzi di fogli in alluminio per gli ultimi minuti di cottura.

La distanza tra i fogli in alluminio e il vano cottura deve essere di almeno 2 cm. Il foglio non deve assolutamente toccare le pareti interne del forno.

- Spiedini e ganci di metallo
Utilizzare questi accessori in metallo se le dimensioni del pezzo di carne sono molto più grandi rispetto all'oggetto in metallo.

Smalti e colori

Alcuni smalti contengono parti in metallo.

In questo caso le stoviglie non sono adatte.

Legno

L'acqua nel legno evapora nel corso del procedimento di cottura. Il legno si asciuga molto e si formano delle crepe. Per questo motivo i recipienti in legno non sono adatti.

Test stoviglie

È possibile verificare se stoviglie in vetro, ceramica o porcellana sono adatte all'uso con le microonde.

- Sistemare la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso e appoggiarvi le stoviglie vuote centralmente.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità microonde .
- Impostare la massima potenza (1000 W) e una durata di cottura di 30 secondi.
- Avviare il procedimento.

Se durante il test si avverte un crepitio accompagnato da scintille, spegnere immediatamente l'apparecchio e aprire lo sportello.

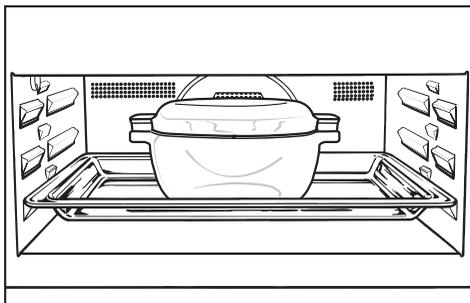
Stoviglie che causano questi fenomeni non sono adatte all'uso con le microonde.

In caso di dubbi chiedere al produttore o al fornitore.

Questo test non consente di verificare tuttavia se le parti cave delle maniglie sono sufficientemente aerate.

Scelta delle stoviglie per la modalità microonde

Disporre le stoviglie nel vano cottura



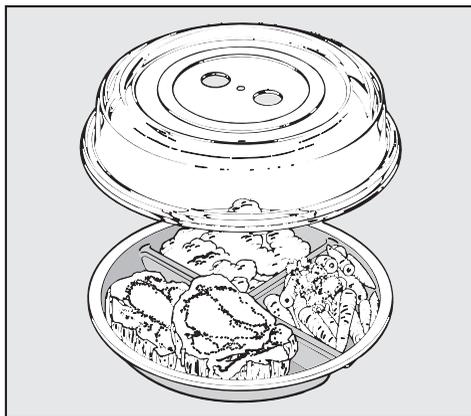
- Introdurre la leccarda di vetro al primo livello dal basso.
- Disporre le stoviglie con le pietanze da cuocere sempre al centro della leccarda.

Se si dispone la pietanza direttamente sulla base del vano cottura, il riscaldamento non è sufficiente né uniforme poiché le microonde non riescono a raggiungere le pietanze.

Copripiatto

Il copripiatto offre i seguenti vantaggi:

- impedisce l'eccessiva evaporazione del liquido, soprattutto se le pietanze vengono riscaldate a lungo,
- accelera il processo di riscaldamento della pietanza.
- impedisce l'essiccarsi della pietanza.
- impedisce che nel vano cottura si depositi dello sporco.



- Si consiglia quindi di coprire sempre gli alimenti con un coperchio di vetro o plastica adatto all'uso con le microonde .

Questi coperchi adatti alle microonde sono reperibili in commercio.

In alternativa è possibile utilizzare della pellicola trasparente adatta alle microonde (la pellicola trasparente standard può deformarsi e legarsi alle pietanze a causa del calore).

Scelta delle stoviglie per la modalità microonde

 Il materiale del copripiatto sopporta temperature di max. 110°C. Con temperature più alte (p.es. con le modalità Grill o Thermovent plus) la plastica può deformarsi e legarsi alle pietanze. Utilizzare il copripiatto solo con la modalità microonde .

Il copripiatto non deve comunque chiudere ermeticamente il recipiente. Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto può accadere che il vapore non riesca a fuoriuscire dai lati del copripiatto. Diventa quindi troppo caldo e può addirittura fondersi.

Nei seguenti casi **non utilizzare** nessun coperchio:

- per riscaldare pietanze impanate,
- se si desidera dorare le pietanze, p.es. toast,
- con la modalità combinata alle microonde.

 Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento si genera pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi. Aprire i contenitori prima e togliere il tappo e la tettarella dai biberon.

Consigli per risparmiare energia elettrica

- Estrarre tutti gli accessori dal vano che non servono per un procedimento di cottura.
- Preriscaldare il forno solo se indicato sulla ricetta.
- Se possibile non aprire lo sportello durante un procedimento di cottura. Se si apre lo sportello mentre è in corso una modalità di cottura senza le microonde, il riscaldamento del vano si spegne automaticamente. Le ventole rimangono attive. Un procedimento di cottura senza le microonde prosegue quando si chiude lo sportello.
- Di norma scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o in una tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.
- Cuocere con la modalità Thermovent plus . È possibile cuocere con temperature più basse di 10-30°C rispetto ad altre modalità.
- Per molte pietanze da preparare alla griglia è possibile utilizzare la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Se per la visualizzazione dell'ora è stata selezionata l'impostazione di serie "Ora - Visualizzazione - Off", il forno è impostato in modo che consumi poca energia elettrica.
- Con l'impostazione di serie "Illuminazione - "On" per 15 secondi" l'illuminazione del vano cottura si spegne automaticamente dopo 15 secondi durante un procedimento di cottura. La luce può essere riaccesa in qualsiasi momento toccando .

Sfruttamento del calore residuo

Per procedimenti di cottura con dispositivo automatico di spegnimento oppure con sonda termometrica il riscaldamento del vano si spegne autonomamente poco prima del termine del procedimento.

Si utilizza in questo modo il calore residuo, sufficiente per terminare la cottura.

Modalità a basso consumo energetico

Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.

Questo lasso di tempo dipende dalle impostazioni selezionate (modalità, temperatura, durata).

L'ora viene visualizzata oppure il display è oscurato (vedi capitolo "Impostazioni - Orologio - Formato").

Uso: modalità senza le microonde

Semplicità d'uso

- Accendere il forno.
- Appare il menù principale.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
 - Selezionare "Modalità".
 - Selezionare la modalità desiderata.

Compaiono modalità, temperatura proposta e area temperatura.

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

- Modificare la temperatura proposta con il tastierino numerico se necessario:

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

- Selezionare "OK".

Compaiono temperatura impostata e temperatura reale.

È possibile seguire l'aumento della temperatura.

Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi cap. "Impostazioni – Segnali acustici").

Al termine della cottura:

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

Ventola di raffreddamento

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

Non appena il vano si raffredda, la ventola si spegne automaticamente.

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

Utilizzo ampliato

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

■ Selezionare Modificare.

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

- Temperatura
- Temperatura interna
(Appare solo se si utilizza la sonda termometrica. Non è possibile impostare una durata di cottura)
- Durata di cottura
- Fine alle
- Avvio alle
(Compare solo quando è stato selezionato "Durata" o "Fine alle").
- Fase di riscaldamento
(Compare solo con le modalità Thermovent plus , Arrostire , Calore superiore/inferiore  se si imposta una temperatura superiore a 100°C.)
- Crisp function
(Riduzione dell'umidità per superfici croccante o torte con ripieno umido)
- Modalità
(È possibile modificare la modalità nel corso del procedimento di cottura.)

Modificare la modalità di funzionamento

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

■ Selezionare Modificare.

■ Sfogliare l'elenco di selezione finché compare "Modificare modalità di funzionamento".

■ Selezionare "Modificare modalità di funzionamento".

■ Selezionare la modalità desiderata.

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

■ Impostare con il tastierino numerico la temperatura per la modalità modificata se necessario.

■ Selezionare "OK".

La modalità è stata modificata.

I tempi immessi rimangono memorizzati.

Uso: modalità senza le microonde

Modificare la temperatura

Quando si seleziona una funzione, sul display del forno appare la temperatura proposta.

Di serie sono impostate le seguenti temperature proposte:

Thermovent plus . . .	160 °C (30–250°C)
Calore superiore/inferiore	180 °C (30–250°C)
Cottura intensa	170 °C (50–220°C)
Arrostire*	160 °C (100–230°C)
Calore inferiore . . .	190 °C (100–200°C)
Grill	livello 3 (1–3)
Grill ventilato	200 °C (100–220°C)
Cuocere+Dorare . .	190 °C (100–230°C)

* Temperatura di inizio cottura ca. 230 °C, temperatura di continuazione cottura 160 °C

- Se la temperatura proposta corrisponde alle indicazioni della ricetta, toccare il tasto "OK".
- Se la temperatura proposta non corrisponde alla temperatura della ricetta è possibile modificarla per il procedimento in corso.

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

Esempio:
sono stati impostati Thermovent plus  e 170 °C ed è possibile seguire l'aumento della temperatura.

Si desidera ridurre la temperatura dovuta a 155 °C.

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Temperatura".

La temperatura impostata è retroilluminata in chiaro.

- Con il tastierino numerico immettere la temperatura.
- Selezionare "OK".

La temperatura dovuta modificata viene salvata.

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

Compare la temperatura impostata modificata.

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido serve per ridurre la fase di riscaldamento.

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

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

È possibile disattivare Riscaldamento rapido per il rispettivo procedimento di cottura tramite la voce "Fase di riscaldamento".

Voce del menù "Fase di riscaldamento"

- Rapido
(Impostazione di serie)
resistenza calore superiore/grill, resistenza anulare e ventola vengono attivati contemporaneamente affinché il forno raggiunga rapidamente la temperatura desiderata.
- normale
Si attivano solo le resistenze abbinate alla modalità (v. capitolo "Elenco modalità").

Per disattivare la funzione Riscaldamento rapido:

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Fase di riscaldamento".
- Selezionare "normale".
- Selezionare "OK".
- Selezionare infine "OK", se si vede la temperatura reale e si desidera seguire la modifica della temperatura.

Anziché "Riscaldamento rapido" compare "Riscaldamento".

Uso: modalità senza le microonde

Preriscaldare il forno

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

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

Preriscaldare il forno nei seguenti casi:

Thermovent plus

- impasti di pane scuri,
- roastbeef e filetto.

Calore superiore e inferiore

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

■ Scegliere modalità di cottura e temperatura.

■ Durante la fase di preriscaldamento si consiglia di disattivare la funzione "Riscaldamento rapido" per la preparazione di pizze e impasti delicati come pan di Spagna o pasticcini.

■ Attendere la fase di riscaldamento.

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

■ Introdurre la pietanza nel vano cottura.

Utilizzare Crisp function (riduzione dell'umidità)

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

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

"Crisp function" deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

L'effetto ideale si ottiene se la si attiva all'inizio del procedimento.

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

■ Selezionare Modificare.

■ Sfolgiare l'elenco di selezione finché compare "Crisp function".

■ Selezionare "Crisp function".

■ Selezionare "On".

■ Selezionare "OK".

È attiva la riduzione di umidità.

Impostare il tempo di cottura

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

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

– Durata di cottura
Immettere il tempo necessario per la cottura della pietanza.

Al termine di questo tempo il riscaldamento del vano cottura si disattiva automaticamente.

La durata massima di cottura che può essere immessa è di 12:00 ore.

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

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

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

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

"Avvio alle" può essere utilizzato solo se combinato a "Durata cottura" o "Fine alle" eccetto che se si utilizza la sonda termometrica.

Uso: modalità senza le microonde

Il procedimento di cottura si disattiva automaticamente.

Esempio:

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

È possibile selezionare "Durata di cottura" e impostare 0:30 h o selezionare "Fine alle" e impostare 12:15 h.

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

Impostare la "Durata cottura".

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Durata cottura".
- Con il tastierino numerico impostare la durata cottura (3-0).
- Selezionare "OK".

Impostare "Fine alle"

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Fine alle".
- Impostare con il tastierino numerico l'ora alla quale la pietanza deve essere pronta (1-2-1-5).
- Selezionare "OK".

Avviare e spegnere automaticamente un processo di cottura

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

Per pane e dolci si consiglia di non utilizzare questo tipo di funzione con troppo anticipo. L'impasto si seccerebbe e il lievito potrebbe perdere di efficacia.

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

- "Durata cottura" e "Fine alle"
- Durata cottura" e "Avvio alle"
- Fine alle" e "Avvio alle"

Esempio:

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

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

"Avvio alle" viene calcolato automaticamente. Sul display appare "Avvio alle 12:00".

A questo punto il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di un procedimento di cottura che inizia e finisce automaticamente

Fino al momento dell'avvio compaiono la modalità, la temperatura selezionata, "Avvio alle" e l'ora di avvio.

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

Al raggiungimento della temperatura suona un segnale acustico se attivato (v. capitolo "Impostazioni - Segnali acustici").

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

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

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

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

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura mediante "Modificare". Toccando ↵ compare il menù principale..

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

Modificare le durate di cottura impostate

■ Selezionare Modificare.

Compaiono tutte le voci del menù che sono state modificate.

■ Selezionare il tempo desiderato.

■ Impostare il tempo con il tastierino numerico.

■ Selezionare "OK".

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

Interrompere il procedimento di cottura

■ Toccare ↵.

■ Quando compare "Interrompere il procedimento di cottura?" selezionare "Sì".

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

Semplicità d'uso

- Accendere il forno.
Appare il menù principale.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare "Modalità".
- Selezionare la modalità microonde .

Appaiono modalità, potenza proposta e area potenza.

La luce del vano si accende.

- Modificare la temperatura proposta se necessario.
- Selezionare "OK".
- Con il tastierino numerico immettere la durata di cottura.

La durata di cottura massima impostabile dipende dalla potenza selezionata.

- Selezionare "OK".
- Scegliere Start.

Il procedimento di cottura si avvia. Il magnetron, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento si attivano.

Appare la durata residua. E' possibile interrompere il procedimento di cottura in qualsiasi momento selezionando "Stop".

Al termine della durata di cottura

- a display appare "Procedimento terminato",
- la ventola di raffreddamento rimane in funzione,
- suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici"),

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura mediante "Modificare". Toccando  compare il menù principale..

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

Ventola di raffreddamento

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

La ventola di raffreddamento si disattiva a tempo.

Utilizzo ampliato

La pietanza è stata infornata, la potenza e la durata di cottura impostate.

- Selezionare Modificare.

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

- Fine alle
- Avvio alle
- Modalità
(È possibile modificare la modalità nel corso del procedimento di cottura.)

Modificare la potenza

Di serie con la modalità microonde  è impostata una potenza proposta di 1000 W.

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

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Potenza".
- Impostare la potenza.
- Selezionare "OK".

Il procedimento di cottura procede con la potenza modificata.

Modificare la durata di cottura

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Durata cottura".
- Con il tastierino numerico immettere la durata di cottura.
- Selezionare due volte "OK".
- Scegliere Start.

Il procedimento di cottura si avvia con la durata modificata.

Modificare la modalità di funzionamento

È possibile cambiare la modalità durante il procedimento di cottura (v. cap. "Uso: modalità senza microonde – Modificare modalità cottura").

Impostare altre durate di cottura

La pietanza è stata infornata, la potenza e la durata di cottura impostate.

Con l'immissione di "Fine alle" o "Avvio alle" è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente i procedimenti di cottura.

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

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

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

Avviare e spegnere automaticamente un processo di cottura

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

- "Durata cottura" e "Fine alle"
- "Durata cottura" e "Avvio alle"

Esempio:

Sono le ore 11:45. La pietanza si cuoce in 5 minuti e deve quindi essere pronta alle 12:30 .

- Impostare una potenza e infine con il tastierino numerico la durata di cottura (5-0-0).
- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Fine alle".
- Impostare con il tastierino numerico l'ora alla quale la pietanza deve essere pronta (1-2-3-0).
- Selezionare due volte "OK".

"Avvio alle" viene calcolato automaticamente. Sul display appare "Avvio alle 12:25".

A questo punto il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di un procedimento di cottura che inizia e finisce automaticamente

Fino al momento dell'avvio compaiono la modalità, la potenza selezionata, la durata di cottura "Avvio alle" e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio compare la durata di cottura rimanente (durata residua).

È possibile seguire lo scorrere della durata cottura.

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

Il magnetron e l'illuminazione si spengono. Appare "procedimento terminato".

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura mediante "Modificare". Toccando ↵ compare il menù principale..

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare Modificare.

Compaiono tutte le voci del menù che sono state modificate.

- Selezionare il tempo desiderato.
- Impostare il tempo con il tastierino numerico.
- Selezionare due volte "OK".
- Selezionare "Avvio", se il procedimento è già in corso.

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

Cancellare Fine alle" e "Avvio alle"

- Selezionare Modificare.
- Selezionare il tempo desiderato.
- Selezionare resettare/ripristinare.
- Selezionare "OK".
- Scegliere Start.

Il procedimento di cottura si avvia con la durata impostata.

Interrompere il procedimento di cottura

- Toccare ↵.

Sul display appare "Interrompere il procedimento di cottura?".

- Selezionare "Sì".

Appare il menù principale. Le durate impostate vengono cancellate.

- Spegnere il forno.

Uso: modalità combinate

Con le modalità combinate la modalità microonde viene abbinata a un'altra modalità senza microonde (p.es. Thermovent plus, Arrostitore, Grill o Grill ventilato).
La durata di cottura si accorcia.

Semplicità d'uso

- Accendere il forno.

Appare il menù principale.

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

Appaiono modalità, potenza proposta e area potenza.

La luce del vano si accende.

Con le modalità combinate la potenza massima impostabile delle microonde è di 300 W.

- Modificare la temperatura proposta se necessario.
- Selezionare "OK".

Compaiono temperatura proposta e area temperatura.

Di serie sono impostate le seguenti temperature/i seguenti livelli:

Microonde + Thermovent plus . . . 160 °C
..... (30–220°C)

Microonde + Grill ventilato 200 °C
..... (100–200°C)

Microonde + Grill Livello grill 3
..... (livello 1–3)

Microonde + Arrostitore* 160 °C
..... (100–200°C)

* Temperatura di inizio cottura ca. 230 °C, temperatura di continuazione cottura 160 °C

- Modificare la temperatura proposta se necessario.

La temperatura proposta viene memorizzata entro alcuni secondi.

- Selezionare "OK".
- Con il tastierino numerico immettere la durata di cottura.

È possibile immettere una durata di cottura di max. 2 ore.

- Selezionare "OK".
- Scegliere Start.

Il procedimento di cottura si avvia. Il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento e si attivano.

Compaiono potenza, durata di cottura, temperatura impostata e reale.

È possibile seguire l'aumento della temperatura.

Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi cap. "Impostazioni – Segnali acustici").

Compare il tempo residuo.

Al termine della durata di cottura

- a display appare "Procedimento terminato",
- si spegne automaticamente il riscaldamento del vano cottura,
- la ventola di raffreddamento rimane in funzione,
- suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici"),

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura mediante "Modificare". Toccando ↵ compare il menù principale..

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

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.

Non appena il vano si raffredda, la ventola si spegne automaticamente.

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

Uso: modalità combinate

Utilizzo ampliato

La pietanza è stata informata, la temperatura, la potenza e la durata di cottura impostate.

- Selezionare Modificare.

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

- Durata microonde
- Fine alle
- Avvio alle
- Crisp function
(Riduzione dell'umidità per superfici croccante o torte con ripieno umido)
- Modalità
(È possibile modificare la modalità nel corso del procedimento di cottura.)

Modificare la potenza

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Potenza".
- Impostare la potenza.
- Selezionare due volte "OK".

La potenza microonde modificata viene salvata e compare a display.

Modificare la temperatura

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Temperatura".
- Con il tastierino numerico immettere la temperatura.
- Selezionare due volte "OK".

La temperatura impostata modificata viene salvata e compare a display.

Utilizzare Crisp function (riduzione dell'umidità)

È possibile attivare o disattivare Crisp function (v. cap. "Uso: modalità senza microonde – Utilizzare Crisp function (riduzione dell'umidità)").

Modificare la modalità di funzionamento

È possibile cambiare la modalità durante il procedimento di cottura (v. cap. "Uso: modalità senza microonde – Modificare modalità cottura").

Impostare altre durate di cottura

È possibile accendere e spegnere automaticamente un procedimento di cottura (v. cap. "Uso: modalità microonde  – Impostare altre durate di cottura").

Impostare la durata di cottura con le microonde

È possibile impostare per quanto tempo le microonde devono essere attivate con la modalità combinata all'inizio del procedimento di cottura. Questo è utile ad es. per cuocere pane e dolci affinché l'impasto lieviti meglio.

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Durata microonde".
- Impostare la durata.
- Selezionare due volte "OK".

Toccando il tasto MW-Quick , si avvia il forno a microonde con potenza e durata di cottura determinate, p. es. per riscaldare dei liquidi.

Sono preimpostate la potenza max. di 1000 W e una durata di cottura di 1 minuto.

È possibile modificare la potenza delle microonde e la durata di cottura. La durata di cottura massima impostabile dipende dalla potenza selezionata (v. capitolo "Impostazioni – MW-Quick").

Questa funzione può essere impostata solo se non è in corso un procedimento di cottura.

■ Toccare , finché si avvia il procedimento di cottura.

Toccando più volte il tasto sensore è possibile aumentare la durata di cottura a scatti.

Sul display compare il tempo residuo che scorre.

È possibile interrompere un procedimento di aspirazione in ogni momento selezionando "Stop" e terminarlo toccando .

Al termine della cottura

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

Toccando il tasto Popcorn  il forno a microonde si avvia con potenza e durata di cottura preimpostate.

Sono impostate una potenza di 850 W e una durata di cottura di 3 minuti. Questa impostazione corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per la preparazione di popcorn con le microonde.

È possibile modificare la durata di cottura e impostare massimo 4 minuti. La potenza non può essere modificata (v. capitolo "Impostazioni – Popcorn").

Questa funzione può essere impostata solo se non è in corso un procedimento di cottura.

- Toccare , finché il procedimento di cottura si avvia.

Sul display compare il tempo residuo che scorre.

È possibile interrompere un procedimento di aspirazione in ogni momento selezionando "Stop" e terminarlo toccando .

Non lasciare il forno incustodito nel corso del procedimento di cottura e attenersi alle indicazioni presenti sulla confezione.

Al termine della cottura

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

Programmi automatici

L'apparecchio è predisposto per la preparazione di pietanze diverse mediante numerosi programmi automatici che consentono di ottenere risultati ottimali.

Selezionare semplicemente il programma adatto alla pietanza che si desidera preparare e seguire le indicazioni sul display.

I programmi automatici si possono richiamare mediante la voce del menù con lo stesso nome.

Elenco delle categorie degli alimenti

- Dolci
- Pasticcini
- Pane
- Miscele per pane
- Panini
- Pizza e impasti salati
- Carne
- Selvaggina
- Pollame
- Pesce
- Sformati/Gratin
- Surgelati
- Contorni
- Cuocere con microonde

Uso dei programmi automatici

Le ricette si trovano nel ricettario "Cuocere al forno – arrostito – cuocere nel forno con le microonde".

Vi trovate nel menù principale.

- Selezionare "Programmi automatici".

Appare l'elenco per selezionare le categorie di pietanze.

- Selezionare la categoria desiderata delle pietanze.

Compaiono i programmi automatici disponibili.

- Selezionare il programma automatico desiderato.

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

In base al programma le informazioni riguardano

- stampi e recipienti di cottura,
- livello,
- uso della sonda termometrica,
- tempi di cottura.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Indicazioni per l'utilizzo

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

Programmi personalizzati

È possibile creare e salvare max. 20 programmi personalizzati.

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

Richiamandolo e riavviandolo, il programma si svolge automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi personalizzati:

- confermare "Salvare" al termine di un programma automatico.
- Confermare "Salvare" al termine di un procedimento di cottura con durata impostata.

Infine immettere un nome programma.

Creare programmi personalizzati

- Selezionare "Programmi personalizzati".

Creare il primo programma personalizzato:

se non è mai stato creato un programma personalizzato, compare "Creare programma".

- Selezionare "OK".

Creare altri programmi personalizzati:

se sono già stati creati programmi personalizzati, compaiono i nomi programma e sotto "Elaborare programmi".

- Selezionare "Elaborare programmi".
- Selezionare "Creare programma"

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

Seguire le indicazioni visualizzate sul display:

- selezionare la modalità desiderata.
- Impostare la temperatura desiderata e selezionare "OK".
- Impostare la durata di cottura desiderata.
In alcune modalità è possibile impostare la durata di cottura anziché la temperatura interna.
- Selezionare "OK".

Tutte le impostazioni per la 1° fase di cottura sono stabilite.

Programmi personalizzati

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

Se sono necessarie altre fasi di cottura:

- selezionare "Aggiungere fase di cottura" e procedere come descritto per la 1° fase.

Non appena sono state stabilite tutte le fasi di cottura necessarie:

- selezionare "Terminare programma".

A display compare un riepilogo delle impostazioni effettuate.

- Controllare le impostazioni e selezionare "Confermare".

Per modificare il proprio programma, selezionare "Modificare". È possibile modificare le singole fasi di cottura o aggiungere altre fasi di cottura.

Il proprio programma può essere salvato, modificato, avviato immediatamente oppure è possibile impostare un'ora alla quale il programma deve avviarsi o terminare automaticamente.

- Selezionare "Salvare".

Infine immettere un nome programma. Oltre all'alfabeto si trovano i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
ABC	alfabeto in lettere maiuscole
abc	alfabeto in lettere minuscole
␣	spazio vuoto
123	cifre da 0 a 9 e trattino -

- Toccare i tasti sensori accanto ai simboli finché i caratteri desiderati sono retroilluminati.

- Scegliere "Selezionare".

Il carattere selezionato appare nella riga superiore.

Cancellare i caratteri immessi erroneamente l'uno dopo l'altro selezionando "Cancellare" o ↶.

Sono disponibili max. 10 caratteri.

- In seguito selezionare altri caratteri o cifre.

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

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

- Selezionare "OK".

Programmi personalizzati

Avviare i programmi personalizzati

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare "Programmi personalizzati".

A display compaiono il nome del programma e sotto "Elaborare programmi".

- Selezionare il programma desiderato.

Sul display appare l'elenco:

- Avvio immediato
Il programma si avvia subito. Si accende subito il riscaldamento del vano cottura.
- Avvio posticipato
Appare solo se si utilizza la sonda termometrica. Si stabilisce il momento in cui il programma deve iniziare. Il riscaldamento nel vano cottura si accende automaticamente all'ora impostata.
- Avvio alle
Si stabilisce il momento in cui il programma deve iniziare. Il riscaldamento nel vano cottura si accende automaticamente all'ora impostata.
- Fine alle
Si stabilisce il momento in cui il programma deve terminare. Il riscaldamento nel vano cottura si spegne automaticamente all'ora impostata.

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

- Selezionare la voce desiderata.
- Confermare l'indicazione relativa al livello in cui introdurre la pietanza con "OK".

Il programma si avvia in base al momento di avvio o fine selezionato.

Modificare programmi personalizzati

Modificare fasi di cottura

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

- Selezionare "Programmi personalizzati".

A display compaiono il nome del programma e sotto "Elaborare programmi".

- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare "Modificare fasi di cottura".

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

- Selezionare la fase di cottura desiderata o "Aggiungere fase di cottura".
- Modificare il programma in base alle proprie esigenze (v. capitolo "Creare programmi personalizzati").

- Controllare le impostazioni e selezionare "Confermare".
- Selezionare "Salvare".
- Modificare il nome se necessario (v. capitolo "Creare programmi personalizzati") e selezionare "Salvare".

Le fasi di cottura modificate nel programma vengono salvate.

Modificare nome

- Selezionare "Programmi personalizzati".

A display compaiono il nome del programma e sotto "Elaborare programmi".

- Selezionare "Elaborare programmi".
- Selezionare "Modificare programma".
- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare "Modificare nome".
- Immettere il nuovo nome (v. capitolo "Creare programmi personalizzati").
- Quando è stato immesso il nome del programma, selezionare "Salvare".

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

- Selezionare "OK".

Il nome modificato del programma viene salvato.

Cancellare programmi personalizzati

- Selezionare "Programmi personalizzati".

A display compaiono il nome del programma e sotto "Elaborare programmi".

- Selezionare "Elaborare programmi".
- Selezionare "Cancellare programma".
- Selezionare il programma desiderato.
- Alla domanda se il programma deve essere cancellato rispondere con "Sì".

Il programma viene cancellato.

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

Cuocere pane e dolci

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

Modalità

Thermovent plus

Per cuocere pasticcini, pasta sfoglia, pasta per bigné.

Microonde + Thermovent plus

Per cuocere impasti che richiedono più tempo come impasti al lievito, alla ricotta ecc.

Il tempo di cottura si riduce.

Nel corso della cottura attivare una potenza microonde di max. 150 W.

Stampo per dolci

La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione.

- Thermovent plus :
è adatto ogni stampo in materiale termoresistente. Possono essere usati anche stampi chiari, lucidi e sottili ma non sono consigliati.
- Microonde + Thermovent plus :
utilizzare solo stampi specifici per le microonde, resistenti alle alte temperature (v. capitolo "Scelta delle stoviglie per le microonde"), come p.es. stampo in vetro o ceramica resistente alle alte temperature, poiché le microonde penetrano questi materiali. Gli stampi in metallo riflettono invece le microonde che poi raggiungono le torte solo dall'alto. Considerare un prolungamento del tempo ed è possibile inoltre che si generino scintille. Sistemare quindi lo stampo sulla leccarda in vetro in modo che lo stampo non tocchi le pareti del forno. Se comunque dovessero generarsi scintille, è meglio non usare lo stampo con funzioni che prevedono l'uso delle microonde.

Carta da forno

Usare sempre carta da forno per cuocere patatine fritte, crocchette o alimenti simili.

Indicazioni relative alla tabella di cottura

Temperatura

Generalmente selezionare la temperatura più bassa.

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

Tempo di cottura

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

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

Livello

● Thermovent plus

- Dolci nello stampo: livello 1 dal basso
- Dolci piani (p.es. biscottini): livello 2 dal basso
- Cuocere su due livelli contemporaneamente (in base all'altezza del dolce):
livelli 1+3 dal basso o
livelli 2+3 dal basso

● Microonde + Thermovent plus

Introdurre la leccarda al primo livello dal basso e appoggiarvi lo stampo.

Suggerimenti

- Programmare una durata di cottura. E' consigliabile non posticipare troppo l'avvio. L'impasto si seccerebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.
- Sistemare le torte negli stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura affinché il calore si distribuisca in modo ottimale nello stampo e si ottengano risultati di cottura uniformi.

Cuocere pane e dolci

Tabella per dolci e altre pietanze

Dolci / Prodotti da forno					
	 [°C]	 [min]	 [W]	 [°C]	 [min]
Impasto di base per dolci					
Torta Margherita	140–160	60–80	–	–	–
Ciambellone	150–170	65–80	80	160	60–70
Muffin ^{1) 2)}	150–170	25–40	–	–	–
Torta marmorizzata (stampo)	150–170	60–70	–	–	–
Torta alla frutta meringata o con composto liquido (leccarda in vetro) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Torta alla frutta (leccarda in vetro) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Torta di frutta (stampo)	150–170	55–65	80	160	45–60
Base per torta ²⁾	150–170	30–35	–	–	–
Pasticcini (biscottini) ²⁾	150–170	15–30	–	–	–
Pan di Spagna					
Torta ²⁾	150–170	30–35	–	–	–
Base per torta (2 uova) ²⁾	150–170	25–30	–	–	–
Roulade ^{1) 2)}	150–170	20–25	–	–	–
Impasto lavorato					
Base per torta ²⁾	150–170	30–38	–	–	–
Torta alla frutta con granella (leccarda in vetro) ^{1) 3)}	150–170	40–50	–	–	–
Pasticcini (biscottini) ^{1) 2)}	150–170	20–30	–	–	–
Torta alla ricotta	150–170	75–85	–	–	–
Torta di mele, ricoperta	150–170	65–75	–	–	–
Torta di albicocche con glassa (stampo)	150–170	60–70	–	–	–

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano di cottura è preriscaldato i tempi si riducono di circa 10 minuti. Attenersi alla potenza, ai tempi, ai livelli di introduzione e alle temperature indicati. Si tenga conto anche dei diversi stampi, delle quantità di pasta e delle abitudini di cottura.

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

Cuocere pane e dolci

			
 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
150–170	60–80	–	–
160–180	55–70	–	–
160–180	25–40	–	–
160–180	60–70	–	–
160–180	35–45	–	–
170–190	30–40	–	–
160–180	50–60	–	–
170–190	15–20	–	–
160–180	12–20	–	–
160–180	22–30	–	–
160–180	15–20	–	–
160–180	15–20	–	–
170–190	20–25	–	–
160–180	35–45	–	–
160–180	12–20	–	–
160–180	55–65	150–170	65–75
160–180	55–65	150–170	60–70
160–180	55–65	150–170	60–70

 Thermovent plus /  Microonde + Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa

 Temperatura /  Tempo di cottura /  Potenza microonde con modalità combinate

1) Livello 2 dal basso

2) Preriscaldare il vano cottura con la modalità Calore superiore/inferiore .

3) Utilizzare con la modalità Calore superiore/inferiore  il livello 1 dal basso.

Cuocere pane e dolci

Dolci / Prodotti da forno					
	 [°C]	 [min]	 [W]	 [°C]	 [min]
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio					
Torta alla frutta con granella (leccarda in vetro) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Torta alla frutta (leccarda in vetro) ¹⁾	150–170	40–50	150	170	35–45
Guglhupf	140–160	55–65	–	–	–
Stolle (dolce tipico tedesco)	150–170	55–75	–	–	–
Pane bianco	160–180	40–50	–	–	–
Pane nero	150–170	110–130	–	–	–
Pizza (leccarda in vetro) ^{1) 2)}	170–190	40–50	80	180	30–40
Tortino alle cipolle (leccarda in vetro) ^{1) 2)}	150–170	35–40	–	–	–
Saccottini di mele ^{1) 2)}	150–170	25–35	–	–	–
Pasta per bignè ¹⁾	160–180	30–40	–	–	–
Pasta sfoglia ^{1) 2)}	170–190	25–35	–	–	–
Meringhe, amaretti ^{1) 2)}	120–140	35–45	–	–	–
Pizza surgelata (griglia) ^{1) 2) 3)}	200	12–16	–	–	–

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano di cottura è preriscaldato i tempi si riducono di circa 10 minuti. Attenersi alla potenza, ai tempi, ai livelli di introduzione e alle temperature indicati. Si tenga conto anche dei diversi stami, delle quantità di pasta e delle abitudini di cottura.

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

Cuocere pane e dolci

			
			
[°C]	[min]	[°C]	[min]
160–180	30–40	–	–
170–190	40–50	–	–
150–170	45–70	–	–
160–180	55–65	–	–
160–180	35–45	–	–
150–170	110–130	–	–
170–190	30–40	170–190	30–40
170–190	30–40	150–170	30–40
160–180	20–25	–	–
–	–	–	–
170–190	15–25	–	–
120–140	28–38	–	–
220	12–16	–	–

 Thermovent plus /  Microonde + Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa

 Temperatura /  Tempo di cottura /  Potenza microonde con modalità combinate

1) Livello 2 dal basso

2) Preriscaldare il vano cottura con la modalità Calore superiore/inferiore .

3) Utilizzare con la modalità Calore superiore/inferiore  il livello 1 dal basso.

Arrostire

Modalità

Thermovent plus / Arrostire

Per arrostitire carne, pesce e pollame con superficie croccante.

Microonde + Thermovent plus / Microonde + Arrostire

La durata del programma si riduce.

Per tutta la durata del procedimento di cottura impostare la seguente potenza delle microonde:

- per carne e pesce: max. 300 W,
- per pollame: 150 W

Queste modalità **non sono adatte** per arrostitire roastbeef o filetto. La carne risulterebbe cotta internamente prima che si formi la crosta desiderata.

Stoviglie

Scegliendo una funzione di cottura è opportuno tenere in considerazione il materiale delle stoviglie:

- Thermovent plus  / Arrostire : casseruola, pentola, pirofile in vetro resistenti alle alte temperature.

Le stoviglie devono essere dotate di maniglie termoresistenti.

- Microonde + Thermovent plus  / Microonde + Arrostire : utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde, resistenti alle alte temperature senza coperchio metallico (v. cap. "Scelta delle stoviglie per la modalità microonde").

Arrostire in stoviglie chiuse

Si consiglia di arrostitire le pietanze in recipienti di cottura chiusi, p.es. nella casseruola. La carne rimane succosa all'interno, il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. Rimane abbastanza liquido per preparare una salsa.

- Insaporire la carne e metterla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio. Per arrosti di grandi dimensioni (2–3 kg) e pollame grasso aggiungere ca. 1/8 di litro di acqua.
- Se si utilizzano sacchetti o fili per arrostitire attenersi alle indicazioni poste sulla confezione.

Arrostire sulla griglia

La carne magra può essere spalmata con grasso, coperta con fette di pancetta o lardellata.

Non aggiungere troppo liquido durante la cottura. Si comprometterebbe la doratura della carne.

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.

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 20°C inferiore rispetto allo stesso processo nel recipiente di cottura chiuso.

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: 12–15 min/cm

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

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

Livello

- Thermovent plus  / Arrostire : griglia con pietanza al livello 1 dal basso
- Microonde + Thermovent plus  / Microonde + Arrostire : griglia o leccarda in vetro con pietanze al livello 1 dal basso

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

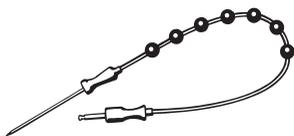
Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, avvolgerla in carta stagnola e lasciarla riposare per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.

Arrostire pollame

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

Arrostire

Sonda termometrica



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

Funzionamento

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

L'aumento della temperatura interna indica lo stadio della cottura.

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

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

La durata per arrostire con controllo della temperatura può essere confrontata con quella per arrostire "a tempo".

Possibilità di utilizzo

Con alcuni programmi automatici e applicazioni speciali si richiede l'utilizzo della sonda termometrica.

Inoltre la sonda può essere utilizzata anche con i programmi personalizzati e con le seguenti modalità d'uso:

- Arrostire 
- Thermovent plus 
- Calore superiore/inferiore 
- Grill ventilato 
- Microonde 
- Microonde + Arrostire 
- Microonde + Thermovent plus 
- Microonde + Grill ventilato 

Importanti indicazioni sull'uso

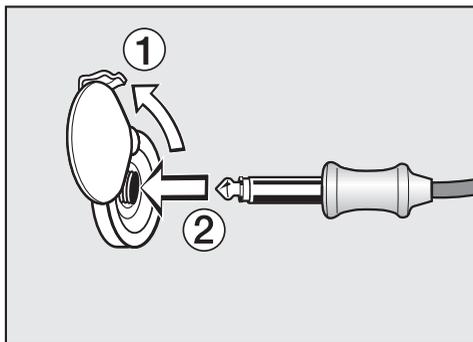
Attenzione!

- La carne può essere posta in una pentola oppure sulla griglia con la leccarda a seconda della modalità.
- La punta in metallo della sonda deve essere completamente infilata nella pietanza e raggiungere il nucleo.
- Per il pollame, infilare la punta metallica preferibilmente nella parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.
- La punta della sonda termometrica non deve toccare le ossa e non deve essere inserita in punti particolarmente grassi. Le parti grasse e le ossa possono disattivare la sonda prima del tempo.
- Nel caso di carne ricca di venature di grasso selezionare il valore più alto dell'area di temperatura interna indicata nella tabella.
- Se si utilizzano sacchetti speciali per arrostire oppure carta stagnola, infilare la sonda termometrica nel sacchetto o nella pellicola fino a raggiungere il nucleo della pietanza. Attenersi alle indicazioni del produttore dei sacchetti o della carta.

Arrostire

Utilizzare la sonda termometrica

- Inserire la punta metallica della sonda completamente nella pietanza.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.



- Inserire la spina della sonda nell'apposita presa fino a percepire chiaramente l'innesto.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità o il programma automatico.

- Impostare la temperatura o la potenza se necessario.
- Impostare la temperatura interna se necessario.

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

È possibile avviare il procedimento anche in un momento successivo. Selezionare la voce del menù "Avvio alle". Nei programmi automatici selezionare "Avvio posticipato".

L'ora della fine della cottura può essere approssimativamente stimato poiché la durata di un procedimento di cottura con la sonda termometrica corrisponde all'incirca alla durata di un procedimento senza la sonda.

Durata cottura e "Fine alle non possono essere immessi poiché la durata totale del procedimento dipende da quando viene raggiunta la temperatura interna.

Indicazione durata residua

Dopo un tempo definito appare la durata residua, stimata, del procedimento di cottura (durata residua).

La durata residua si ottiene dalla temperatura impostata di cottura, la temperatura interna impostata e l'aumento della temperatura interna.

La durata residua visualizzata all'inizio è indicativa. Poiché la durata residua nel corso del procedimento viene sempre ricalcolata, l'indicazione si corregge costantemente e diventa sempre più precisa.

Tutte le informazioni di durata residua vengono cancellate, se la temperatura di cottura o interna viene modificata oppure se viene selezionata un'altra modalità.

Se lo sportello del forno è rimasto aperto a lungo, la durata residua viene ricalcolata.

Passare da indicazione della durata residua a indicazione della temperatura interna

Quando viene visualizzata la durata residua, è possibile passare dall'indicazione della durata residua all'indicazione della temperatura interna.

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Stato".
- Selezionare se visualizzare la durata residua o la temperatura interna a display e confermare selezionando "OK".

Sfruttamento del calore residuo

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

Grazie allo sfruttamento automatico del calore residuo si risparmia energia.

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

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

Quando viene raggiunta la temperatura interna impostata,

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

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

Arrostire

Tabella per arrostire

Carne/pesce		
	 [°C] ^{1) 2)}	 [min]
Arrosto di manzo, ca. 1 kg	170–190	100–120
Filetto di manzo/roastbeef, ^{4) 5)} , ca. 1 kg	190–210	30–50
Arrosto di selvaggina (coscia), ca. 1 kg	180–200	100–120
Arrosto di selvaggina (sella), ca. 1 kg	180–200	50–80
Arrosto di maiale (noce, coscia, capocollo, ³⁾ , ca. 1 kg	160–180	90–120
Carrè di maiale, ca. 1 kg	170–190	60–70
Polpettone, ⁵⁾ , ca. 1 kg	160–180	60–70
Arrosto di vitello, ca. 1 kg	160–180	100–120
Coscia d'agnello, ca. 2 kg	170–190	100–120
Sella d'agnello, ⁴⁾ , ca. 2 kg	–	–
Pollame, ca. 1 kg	170–190	50–60
Pollame, ca. 4 kg	160–180	180–210
Pesce intero, ca. 1,5 kg	160–180	40–50

Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato.

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

Attenersi alle aree di temperature, alle potenze delle microonde, ai ripiani e ai tempi indicati. Vengono presi in considerazione diversi recipienti di cottura, pezzi di carne e abitudini di cottura.

					1) 3) 6)
 [W]	 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]	
–	–	–	180–200	100–120	85–90
–	–	–	200–220	35–60	40–65
–	–	–	190–210	100–120	70–85
–	–	–	190–210	60–90	70–85
150	180	80–90	180–200	100–130	78–90
150	180	50–60	180–200	60–70	70–80
300	180	35–45	180–200	60–70	75–85
150	180	70–80	160–180	100–120	75–80
150	180	80–100	180–200	100–120	75–85
–	–	–	180–200	60–80	70–80
300	180	35–45	180–200	50–60	85
150	160	100–130	180–210	190–210	85
150	170	30–40	180–200	40–50	70–80

Arrostire / Microonde + Thermovent plus / Calore superiore/inferiore

Potenza microonde con modalità combinate / Temperatura / Tempo per arrostitire / Temperatura interna per sonda termometrica

- 1) Arrostire in un recipiente di cottura chiuso.
Per arrostitire sulla griglia o nella leccarda in vetro selezionare una temperatura di 20 °C inferiore rispetto alla cottura in un recipiente di cottura chiuso.
- 2) Non impostare la temperatura per arrostitire più alta rispetto a quanto indicato. La carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- 3) Se la carne è particolarmente ricca di venature di grasso impostare il valore più alto.
- 4) Non coprire la pietanza.
- 5) Preriscaldare il vano cottura.
- 6) Se si utilizza la sonda termometrica immettere la temperatura interna relativa alla pietanza.

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.

Durate/ temperature interne

Carne	Tempo di cottura [min]	Temperatura-interna [°C]
Roastbeef		
– poco cotta	60–90	48
– media cottura	120–150	57
– ben cotta	180–240	69
Filetto di maiale	120–150	63
Costolette affumicate*	150–210	68
Sella di vitello*	180–210	63
Sella di agnello*	90–120	60

* disossata

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.

Utilizzare l'applicazione speciale "Cottura a basse temperature"

Utilizzare la leccarda in vetro con griglia appoggiata sopra.

- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Cottura a basse temperature".
- Impostare la temperatura.
- Impostare la temperatura interna.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Se si preriscalda il forno mantenere all'interno la leccarda in vetro e la griglia.

- 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.

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

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

- Introdurre la griglia e la leccarda al livello indicato.

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

- Inserire la spina della sonda nell'apposita presa fino a percepire chiaramente l'innesto.
- Chiudere lo sportello.

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

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

Cottura a basse temperature

Cottura a basse temperature con impostazione manuale della temperatura

Utilizzare la leccarda con griglia appoggiata.

Per preriscaldare il vano non utilizzare la funzione "Riscaldamento rapido".

- Introdurre la griglia e la leccarda al primo livello dal basso.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 130 °C.
- Disattivare la funzione Riscaldamento rapido selezionando "Modificare – Fase di riscaldamento – Normale".
- Preriscaldare il vano cottura, comprese leccarda 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.
- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Temperatura" e impostare 100 °C.
- Portare a termine la cottura della pietanza.

È possibile far spegnere il procedimento di cottura automaticamente (v. capitolo "Uso: modalità senza le microonde - Impostare durata cottura").

 Pericolo di ustioni.

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

Chiudere quindi lo sportello quando si griglia.

Modalità

Grill

Per grigliare pietanze piane, come p.es. cotoletta, bistecca, polpette o toast.

Grill ventilato

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. rotoli di carne, pollame.

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

Microonde + Grill

Microonde + Grill ventilato

La durata si riduce.

Nel corso della cottura col grill attivare una potenza microonde di max. 300 W.

Stoviglie

- Grigliare di norma sulla griglia.
- Spennellare la griglia con olio e appoggiarvi la pietanza.

Indicazioni relative alla tabella per grigliare

Livello grill

– Grill , Microonde + Grill 

Li-vello	Uso
3	Gli alimenti piani devono essere grigliati in breve tempo e disponendoli vicini alla resistenza.
2	Per una doratura leggera, p.es. per gratin.
1	Alimenti di diametro maggiore vanno inseriti a una certa distanza dalla resistenza.

Temperatura

– Grill ventilato ,
Microonde + Grill ventilato 

Selezionare di norma la temperatura più bassa.

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

Per pietanze piane si consiglia un'impostazione della temperatura di 220 °C, per pietanze di diametro maggiore di 180–200 °C.

Grill

Preriscaldamento

Per grigliare occorre preriscaldare il forno.

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

Nel corso di questo tempo non attivare mai le microonde.

Livello

- Grill , Microonde + Grill :
a seconda delle dimensioni delle pietanze utilizzare il livello 2 o 3 dal basso.
- Grill ventilato ,
Microonde + Grill ventilato :
a seconda delle dimensioni delle pietanze utilizzare il livello 1 o 2 dal basso.

Durata cottura grill

- Fette piane di carne e pesce: per singolo lato ca. 6-8 minuti.
Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.
- Pezzi da grigliare più alti: per singolo lato ca. 7-9 minuti
- Rotolo: ca. 10 min./cm di diametro

Controllo della cottura

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

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

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

Consiglio

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

Preparare le pietanze

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

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

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

Grill

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

Nel corso di questo tempo non attivare mai le microonde.

- Sistemare sulla griglia le pietanze da cuocere.
- Con le modalità Grill  e Microonde + Grill : selezionare modalità, potenza microonde e livello grill.
- Con le modalità Grill ventilato  e Microonde + Grill ventilato : selezionare modalità, potenza microonde e temperatura.



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.

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

Grill

Tabella per grigliare

Preriscaldare la resistenza superiore/grill per ca. 5 minuti. Durante questo tempo, non attivare le microonde.

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

Controllare la cottura al termine del tempo più breve indicato.

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

Pietanze al grill	 ³ dal basso				
		Livello	 [min] ¹⁾	 [°C]	 [min] ¹⁾
Pietanze piatte					
Bistecca di manzo	2/3 ²⁾	3	18–22	220	10–16
Spiedino	2	–	–	220	15–20
Spiedini di pollame	2	–	–	220	15–20
Cotoletta	2/3 ²⁾	–	–	220	14–18
Polpette	2/3 ²⁾	3	20–25	220	20–25
Salsiccia	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
Filetti di pesce	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
Trote	2/3 ²⁾	–	–	220	20–25
Dorare toast	2/3 ²⁾	3	2–4	–	–
Toast Hawaii	2	3	5–9	–	–
Pomodori	2/3 ²⁾	3	10–12	220	6–8
Pesche	2	3	4–8	220	7–10
Pietanze da grigliare con diametro più grande					
Pollastro, ca. 1 kg	1/2 ³⁾	1/2	50–60	180–200 150 W + 200⁴⁾	45–55 35–45
Rotolo, Ø 10 cm, ca. 1,5 kg	1	1/2	80–100	180–200	80–100
Stinco di maiale, ca. 1 kg	1	–	–	180–200	100–120

³ Ripiano dal basso /  Grill /  Grill ventilato /  Temperatura /  Durata cottura

1) Voltare la pietanza a metà cottura.

2) Selezionare il livello a seconda delle dimensioni della pietanza da grigliare.

3) Con la modalità Grill ventilato selezionare  il ripiano 2 dal basso.

4) Selezionare la modalità Microonde + Grill ventilato .

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

	Modalità	 / 	Adatto a:
Scongelare		80 W	alimenti molto delicati: panna, burro, torta alla panna e alla crema di burro, formaggio
		150 W	tutti gli altri alimenti
Riscaldare		450 W	pappa per neonati e bambini
		600 W	alimenti diversi; piatti pronti surgelati che non devono essere dorati
		850 W	
		1000 W	bevande
Cuocere		850 W Inizio cottura	sformati; cottura ad es. di riso al latte, semolino; alimenti surgelati che non devono essere dorati
		450 W Continuazione cottura	
		150 W Ammollo	
	Selezionare una funzione combinata alle microonde per ridurre il tempo di cottura e dorare la pietanza:		
		300 W + 160-180 °C	Iniziare ad arrostire ad alte temperature e continuare ad arrostire a temperature più basse
	300 W + 150-170 °C	Piatti pronti da gratinare e dorare, ad es. gratin ecc.	

 Microonde /  Microonde + Arrostire /  Microonde + Thermovent plus

 Temperatura

Il tempo necessario dipende dalle caratteristiche, dalla quantità e dalla temperatura di partenza degli alimenti. Alimenti appena tolti dal frigorifero richiedono tempi più lunghi rispetto ad alimenti a temperatura ambiente. Per i tempi consultare le tabelle riportate alle pagine seguenti.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Prima di scongelare, riscaldare, cuocere

- Disporre gli alimenti surgelati / da cuocere in un recipiente adatto all'uso con le microonde e coprirlo.
- Disporre le stoviglie al centro della leccarda in vetro al primo livello dal basso.

E' possibile usare la sonda termometrica che consente di controllare la temperatura del riscaldamento/della cottura (v. capitolo "Arrostire - Sonda termometrica").

Con funzioni combinate

Usare solo stoviglie adatte all'uso con le microonde e termoresistenti.

Cuocere di norma senza coperchio. Cuocere con le modalità Microonde + Arrostire  e Microonde + Grill  sempre senza coperchio altrimenti le pietanze non si dorano.

- Introdurre la leccarda di vetro al secondo livello dal basso.

Sistemare i piatti pronti nelle vaschette in alluminio direttamente sulla leccarda in vetro.

Durante lo scongelamento, il riscaldamento, la cottura

- Voltare, dividere o mescolare le pietanze più volte. Mescolare gli alimenti dal bordo esterno verso il centro, dato che all'esterno si riscaldano più velocemente.

Dopo lo scongelamento, il riscaldamento, la cottura

Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza. Lasciare gli alimenti per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché la temperatura possa distribuirsi uniformemente nella pietanza.

 Pericolo di ustione! Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

 Pericolo di ustione! Quando si scaldano le pietanze il calore viene generato direttamente nelle pietanze. Le stoviglie rimangono in questo modo più fredde (eccezione: grès resistente al forno).

Esso si riscalda solo mediante la trasmissione di calore delle pietanze.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie.

Accertarsi che le pietanze si riscaldino e cuociano sempre a sufficienza.

In caso di dubbio far riscaldare/cuocere gli alimenti ancora per breve tempo.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Cuocere sempre a sufficienza soprattutto gli alimenti facilmente deperibili come pesce, pollame e carne macinata. E' possibile usare la sonda termometrica che consente di controllare la temperatura del riscaldamento/della cottura (v. capitolo "Arrostire - Sonda termometrica").

Impostare le temperature interne: pesce almeno 70°C, pollame almeno 85°C.

Indicazioni per riscaldare alimenti

 Pericolo di ustione! Gli alimenti per bambini non devono diventare troppo caldi.

Riscaldare questo tipo di alimenti solo per 30-60 secondi a 450 Watt. È possibile anche utilizzare la sonda termometrica per riscaldare controllando la temperatura.

Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori o bottiglie chiuse.

Dapprima aprire i contenitori e rimuovere per esempio tappo e tetterella dai biberon.

L'asta di bollitura consente una bollitura uniforme del liquido e quindi la formazione corretta di bolle di vapore.

Quando si riscaldano liquidi introdurre sempre l'asta di bollitura nel recipiente.

Le uova potrebbero scoppiare. Non riscaldare uova sode usando le microonde, anche se sono senza guscio con la modalità microonde .

Indicazioni per la cottura

Se si riscaldano pietanze con pelle o buccia come pomodori, wüstel, patate lesse, melanzane, possono scoppiare.

Bucherellare gli alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa fuoriuscire.

Se si riscaldano le uova col guscio scoppiano, anche dopo averle estratte dal vano cottura.

Cuocere le uova col guscio solo in stoviglie specifiche con la modalità microonde .

Se si riscaldano le uova senza guscio è possibile che al termine della cottura il tuorlo fuoriesca a pressione elevata.

Bucherellare la pelle del tuorlo più volte prima della cottura.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Applicazione	Note & Consigli
Scongelare grandi quantità di alimenti, ad es. 2 kg di pesce	La leccarda di vetro può essere usata come contenitore per scongelare; introdurla al primo ripiano dal basso.
Riscaldare alimenti	Utilizzare sempre un coperchio a eccezione di quando si riscaldano pietanze impanate.
Cuocere verdura	Aggiungere un po' d'acqua alla verdura conservata da un po' di tempo. Il tempo di cottura della verdura dipende dalla consistenza. La verdura fresca contiene più acqua e cuoce quindi più rapidamente.
Cuocere piatti pronti surgelati	È possibile scongelare e riscaldare o cuocere pietanze pronte surgelate. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.

Tabelle per scongelare, riscaldare e cuocere le pietanze

Per le seguenti tabelle:

- attenersi alla potenza, ai tempi e ai tempi di compensazione indicati. Si tenga inoltre conto anche delle caratteristiche, della quantità e della temperatura base degli alimenti.
- Generalmente selezionare il tempo medio.
- Introdurre la leccarda di vetro al primo livello dal basso.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Tabella per lo scongelamento di alimenti

	Quantità	150 W ⊕ [min]	80 W ⊕ [min]	Tempo di compensazione [min] ¹⁾
Latticini				
Panna	250 ml	–	13–17	10–15
burro	250 g	–	8–10	5–10
Fette di formaggio	250 g	–	6–8	10–15
Poco latte	500 ml	14–16	–	10–15
Ricotta	250 g	10–12	–	10–15
Dolci / Pane				
Torta Margherita	1 pezzo ca. 100 g	1–2	–	5–10
Torta Margherita	300 g	4–6	–	5–10
Torta alla frutta	3 pezzi ca. 300 g	6–8	–	10–15
Torta al burro	3 pezzi ca. 300 g	5–7	–	5–10
Torta alla panna / alla crema	1 pezzo ca. 100 g	–	1,5	5–10
Prodotti con impasto al lievito o pasta sfoglia	3 pezzi ca. 300 g	–	4–4,5	5–10
	4 pz.	6–8	–	5–10
Frutta				
Fragole, lamponi	250 g	7–8	–	5–10
Ribes	250 g	8–9	–	5–10
Prugne	500 g	12–16	–	5–10
Carne				
Macinata di manzo	500 g	16–18	–	5–10
Pollo	1.000 g	34–36	–	10–15
verdure				
Piselli	250 g	8–12	–	5–10
Asparagi	250 g	8–12	–	10–15
Fagioli/Fagiolini	500 g	13–18	–	10–15
Cavolo rosso	500 g	15–20	–	10–15
Spinaci	300 g	12–14	–	10–15

 Potenza microonde /  Tempo di scongelamento

1) Lasciare le pietanze a temperatura ambiente.

Nel corso di questo tempo la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Tabella per il riscaldamento di alimenti

Bevande ²⁾	Quantità			Tempo di compensazione [min] ¹⁾
		1000 W ⊕ [min]	450 W ⊕ [min]	
Caffè, temperatura di consumo 60 – 65°C	1 tazza (200 ml)	0:50–1:10	–	–
Latte, temperatura di consumo 60 – 65°C	1 tazza (200 ml)	1–1:50 ³⁾	–	–
Bollire acqua	1 tazza (125 ml)	1–1:50	–	–
Biberon (latte)	ca. 200 ml	–	0:50–1 ³⁾	1
Vin brulè, temperatura di consumo 60 – 65°C	1 bicchiere (200 ml)	0:50–1:10	–	–
Alimenti ³⁾	Quantità			Tempo di compensazione [min] ¹⁾
		600 W ⊕ [min]	450 W ⊕ [min]	
Pappa per neonati (temperatura ambiente)	1 bicchiere (200 g)	–	0:30–1	1
Cotoletta, arrostita	200 g	3–5	–	2
Filetto di pesce, arrostito	200 g	3–4	–	2
Arrosto con salsa	200 g	3–5	–	1
Contorni	250 g	3–5	–	1
verdure	250 g	4–5	–	1
Salsa arrosto	250 ml	4–5	–	1
Minestre / Piatti unici	250 ml	4–5	–	1
Minestre / Piatti unici	500 ml	7–8	–	1

 Potenza microonde / ⊕ Tempo di riscaldamento

1) Lasciare le pietanze a temperatura ambiente.

Nel corso di questo tempo la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.

2) Introdurre l'asta di bollitura nel recipiente.

3) I tempi sono calcolati per una temperatura base degli alimenti di ca. 5 °C.

Per alimenti che non vengono conservati nel frigorifero si presume una temperatura ambiente di ca. 20 °C.

Ad eccezione di pappa per neonati o bimbi e salse delicate gli alimenti devono essere riscaldati a 70 - 75 °C.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Tabella per la cottura di alimenti

	Quantità	850 W ⊕ [min]	+ ⊕ [min]	450 W ⊕ [min]	Tempo di compensa- zione ¹⁾ [min]
Carne					
Polpettine in salsa (400 g di carne)		10–12			2–3
Spezzatino di vitello (750 g di carne)		16	+	15	2–3
Pollame					
Pollo in salsa alla senape	ca. 800 g	4	+	12	2–3
Bocconcini di pollo in salsa al curry	ca. 900 g	5	+	12	2–3
Risotto al pollo	ca. 1,6 kg	10	+	15	3–5
Pesce					
Filetto di pesce in salsa	ca. 900 g	8–10			2–3
Pesce al curry	ca. 1,5 kg	5	+	12	3–5
Verdura fresca					
Carote	300 g	2	+	6	2
Rosette di cavolfiore	500 g	6	+	10	2
Piselli	450 g	5	+	10	2
Peperoni a listarelle	500 g	5	+	10	2
Cavolo rapa julienne	500 g	3	+	8	2
Cavoletti di Bruxelles	300 g	3	+	9	2
Asparagi	500 g	5	+	8	2
Rosette d broccoli	300 g	4	+	4	2
Porri	500 g	5	+	8	2
Fagiolini verdi	500 g	4	+	12	2
Verdura surgelata					
Piselli, verdura mista	450 g	5	+	11	2
Spinaci	450 g	5	+	7	2
Cavoletti di Bruxelles	300 g	4	+	6	2
Broccoli	300 g	3	+	6	2
Porri	450 g	4	+	8	2
Dessert					
Sformato di ricotta (500 g di ricotta)		10–12		–	–
Gelatina di frutti (500 ml di succo o 500 g di frutta)		6–8		–	–

 Potenza microonde / ⊕ Tempo di cottura

1) Lasciare le pietanze a temperatura ambiente.

Nel corso di questo tempo la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Applicazioni speciali

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

- Scongelare
- Essiccazione
- Riscaldare (piatti unici)
- Scaldare stoviglie
- Lievitazione impasto
- Cottura a basse temperature

Questa applicazione speciale è descritta al capitolo "Cottura a basse temperature".

- Pizza
- Funzione Sabbath

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

- Cuocere+Dorare
- Conservazione
- Prodotti surgelati/alimenti precotti

Scongelare

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

Utilizzare stoviglie resistenti alle microonde.

- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Scongelare".
- Selezionare la categoria desiderata.
- Impostare il peso degli alimenti.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

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



Pericolo di salmonellosi.

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

Suggerimenti

- Far scongelare le pietanze senza confezione nella leccarda in vetro.
- Per scongelare pollame e arrosti utilizzare la leccarda 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.

Essiccazione

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

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

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

- Preparare gli alimenti da essiccare.
 - Sbucciare eventualmente le mele, eliminarne 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 le pietanze da essiccare uniformemente nella leccarda o sulla griglia.

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

Alimenti da essiccare	Tempo di essiccazione
Frutta	2–8 ore
verdure	3–8 ore
Erbe* [*]	50–60 minuti

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

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

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

- Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

Applicazioni speciali

Riscaldare

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare le pietanze.

Utilizzare stoviglie resistenti alle microonde.

- Disporre sulla graticola le pietanze da riscaldare senza coprirle.
- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Riscaldare".
- Selezionare la categoria desiderata.
- Impostare il peso degli alimenti.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.



Pericolo di ustioni!

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie con le pietanze dal forno.

Sulla parte inferiore delle stoviglie possono formarsi delle gocce di acqua.

Lievitazione impasto

Questo programma è stato sviluppato per la lievitazione degli impasti.

È possibile impostare una temperatura compresa tra 30 e 50 °C.

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

Pizza

Questo programma è stato sviluppato per la cottura della pizza.

È possibile impostare una temperatura compresa tra 160 e 250 °C.

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

Scaldare stoviglie

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare le stoviglie.

È possibile impostare una temperatura compresa tra 50 e 80 °C.

Utilizzare stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia al livello 1 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare.
- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Riscaldare stoviglie".
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

 Pericolo di ustione.
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie dal forno.

- Estrarre le stoviglie riscaldate.
- Spegnerne il forno.

Applicazioni speciali

Cuocere+Dorare

La modalità Cuocere+Dorare è ideale per preparare soufflé e gratin la cui superficie deve essere croccante.

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

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

Nella tabella sono riportati alcuni esempi.

Pietanza	 [°C]	 ³ ₁	 [min]
Lasagne	190	2	45-60
Gratin di patate	180	2	55-65
Pasticcio di verdure	180	2	55-65
Pasta al forno	190	2	40-50

 Temperatura / ³₁ Livello /  Durata cottura

Per preparare altre ricette è possibile orientarsi anche in base alle indicazioni di temperatura e tempo per Thermovent plus .

Funzione Sabbath

La funzione Sabbath è utile per tradizioni di carattere religioso.

Dopo aver selezionato la funzione Sabbath selezionare modalità e temperatura.

Lo svolgimento del programma si avvia solo aprendo e richiudendo lo sportello:

- dopo ca. 5 minuti si aziona la cottura con la modalità "Calore superiore e inferiore" .
- L'apparecchio riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e mantiene questa temperatura per max. 72 ore.
- L'illuminazione del vano cottura non si accende (nemmeno quando si apre lo sportello).

Se alla voce "Impostazioni - Illuminazione" è impostato "On", l'illuminazione rimane invece accesa per tutta la durata del procedimento.

- Sul display compare permanentemente "Funzione Sabbath".
- L'ora non viene visualizzata.

Una volta avviato, il programma Sabbath non può essere modificato o memorizzato con un nome individuale alla voce "Programmi personalizzati".

Il procedimento può essere terminato solo spegnendo l'apparecchio.

Uso della funzione Sabbath

- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Funzione Sabbath".
- Calore superiore / inferiore 

Se è impostato il timer, la funzione Sabbath non può essere avviata.

- Impostare la temperatura.
 - Selezionare "OK".
- Adesso il forno è pronto per essere utilizzato.
- Per avviare il procedimento di cottura aprire lo sportello.
 - Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
 - Chiudere lo sportello.

Il riscaldamento del vano cottura si accende dopo 5 minuti.

Per far terminare il programma in anticipo:

- toccare il tasto On/Off  e attendere finché il forno si spegne automaticamente.

Applicazioni speciali

Conservazione

Contenitori

 Pericolo di ustioni!

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

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

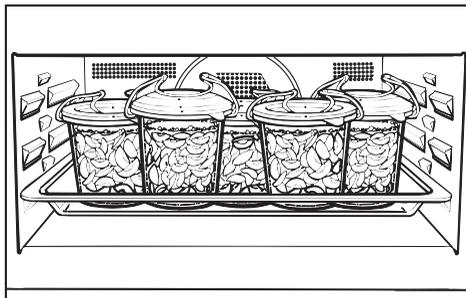
Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio:

- Thermovent plus : Vasetti per conserve, vasi con chiusura a vite.
- Microonde : vasetti adatti per l'impiego con le microonde che si chiudono con ganci o con nastro adesivo trasparente adatti per le microonde.

Non utilizzare ganci di metallo perché possono generare scintille.

Preparativi

Le indicazioni valgono per 5 vasi con contenuto max. di 0,5 l.



- Preparare i vasetti. Riempirli fino a max. 2 cm sotto il bordo.
- Introdurre la leccarda al primo livello dal basso e disporvi i vasetti.

– Conservazione con Thermovent plus

- Selezionare 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

- Spegnere il forno non appena nei vasi si vedono le bollicine. Lasciare poi i vasi per altri 25-30 minuti nel vano cottura caldo.

Verdure

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

	Durata conservazione [min]
Asparagi, carote	60–90
Piselli, fagiolini	90–120

- Spegnere il forno dopo il tempo di conservazione. Lasciare poi i vasi per altri 25-30 minuti nel vano cottura caldo.

– Conservazione con le microonde

- Selezionare microonde  e una potenza di 850 W.
- Attendere finché si formano le bollicine, vale a dire finché le bollicine sono uniformi nei vasetti.
Questo procedimento dura ca. 3 minuti per ogni singolo vasetto. Per 5 vasetti la durata è quindi di ca. 15 minuti.

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

Frutta/cetrioli

- Spegnere il forno non appena nei vasi si vedono le bollicine. Lasciare poi i vasi per altri 25-30 minuti nel vano cottura caldo.

Verdure

- Ridurre la temperatura a 450 W finché nei vasi si vedono le bollicine.

	Durata conservazione [min]
Asparagi, carote	ca. 15
Piselli, fagiolini	ca. 25

- Spegnere il forno dopo il tempo di conservazione.

Applicazioni speciali

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.
- Rimuovere i ganci o il nastro adesivo se presenti.
- Controllare infine se tutti i vasi sono correttamente chiusi.

Prodotti surgelati/alimenti precotti

Suggerimenti

Torte, pizza, baguette

- Cuocere queste pietanze surgelate usando la griglia coperta con carta da forno.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

Patatine fritte, crocchette e similari

- Cuocere i prodotti surgelati sulla leccarda in vetro. Metterci sotto carta da forno.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.
- Voltare più volte le pietanze.

Preparazione

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

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

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

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350 (modalità microonde)

Pietanze test	 [W]	 [min]	Tempo di compensazione [min] ¹⁾	Annotazione
Scongellare lamponi, 250 g ²⁾	150	7	3–5	senza coperchio
Scongellare macinata di manzo, 500 g ²⁾	150	16–18	5–10	scongellare senza coperchio, voltare a metà cottura
Cuocere macinata, 900 g ²⁾	600 + 450	7 + 11	5	Recipiente: Pyrex 03.838.80, lunghezza 28 cm, cuocere senza coperchio, disporre lo stampo per lungo nel vano cottura
Cuocere gratin di patate, 1105 g ²⁾	300 + 	35–40	5	Recipiente: Pyrex 03.827.80
Cuocere pan di Spagna, 475 g ²⁾	450	7:30–8:30	5	Recipiente: Pyrex 03.827.80, cuocere senza coperchio
Grigliare pollo, 1200 g peso surgelato, 2 metà ³⁾	150 + 	38–43	2	petto rivolto verso il basso, voltare dopo metà tempo
Cuocere crema all'uovo, 1000 g ²⁾	600 + 450	3 + 20–22	120	Recipiente: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

 Potenza microonde /  Grill /  Tempo di scongelamento o cottura

1) Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente.

Durante questo tempo il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

2) Introdurre la leccarda di vetro al primo livello dal basso.

3) Introdurre la leccarda di vetro e la griglia al primo livello dal basso.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350 (modalità senza microonde)

Pietanze test	Stampo/ leccarda in vetro	Modalità	🌡️ [°C]	📦 ³ ₁	⌚ [min]
Spritzgebäck	1 leccarda in vetro		140	1	42-49
	2 leccarde in vetro		140	2+3	42-49
	1 leccarda in vetro		160	2	22-27 + Preriscaldamento
Pan di Spagna	Tortiera a cerchio apribile, Ø26 cm, scura		170		32-37
	Tortiera a cerchio apribile, Ø26 cm, scura		180		18-24 + Preriscaldamento
Torta di mele ricoperta	Tortiera a cerchio apribile, Ø 20 cm, scura		160		110-120
	Tortiera a cerchio apribile, Ø 20 cm, scura		160		110-120
	Tortiera a cerchio apribile, Ø 20 cm, scura		170		65-75
Small cakes	1 leccarda in vetro		150	2	30-36
	2 leccarde in vetro		140	2+3	44-50
	1 leccarda in vetro		160	2	28-32 + Preriscaldamento
Dorare toast	Griglia		Livello 3	3	5-7 + 5 Min. + preriscaldamento
Grigliare bistecche (12 pezzi)	griglia + leccarda		Livello 3	2	1. parte: 16-18, 2. parte: 12-14 + 5 min. preriscaldamento

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

🌡️ Temperatura / 📦³₁ Ripiano dal basso / ⌚ Durata cottura

Pulizia e manutenzione

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

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

Pulire il vano cottura, la parte interna dello sportello e la sua guarnizione quando il forno si è raffreddato. L'attesa troppo lunga rende comunque difficoltosa la pulizia e la rende, in casi estremi impossibile. Incrostazioni molto ostinate potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Controllare che lo sportello e la guarnizione dello sportello non siano danneggiati. Fino al momento della riparazione da effettuare da parte di un tecnico dell'assistenza non utilizzare le modalità con le microonde.

Prodotti non adatti

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

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

* consentito per sporco ostinato su smalto rivestito in PerfectClean

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

Solo la leccarda in vetro e l'asta di bollitura possono essere lavate 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 la pulizia è possibile abbassare la resistenza del Calore superiore/Grill.
- Introdurre nel vano cottura un recipiente con dell'acqua e un po' di limone e farla cuocere per un paio di minuti in forno per neutralizzare eventuali cattivi odori.

Sporco normale

Non passare il vano cottura con un panno troppo umido altrimenti si rischia che il liquido penetri nelle fessure presenti.

- 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.

Sonda termometrica

- Pulire la sonda termometrica solamente con un panno umido.

Non immergere la sonda termometrica in acqua o non lavarla in lavastoviglie altrimenti si danneggia.

Pulizia e manutenzione

Sporco ostinato

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o 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.

- Inumidire i residui incrostati con acqua e detersivo e lasciare agire per qualche minuto.
- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.
- Passare infine le superfici con acqua pulita e asciugarle.

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

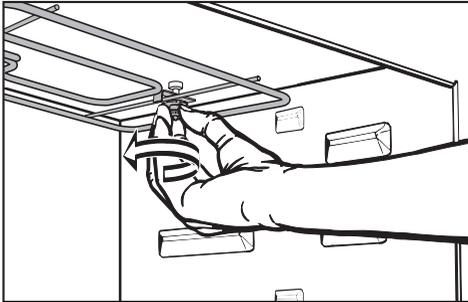
Prodotti per il forno di altri marchi devono essere applicati solo sulle superfici fredde e agire per max. 10 minuti.

- 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.

Abbassare la resistenza grill

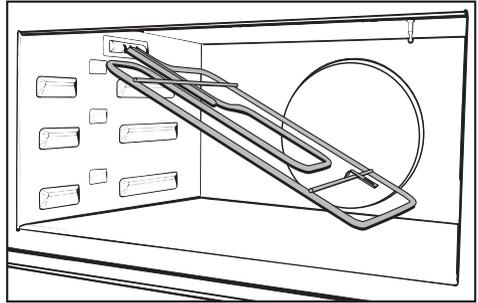
Se il cielo del vano cottura presenta residui di sporco particolarmente ostinati, è possibile abbassare la resistenza grill per la pulizia.

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



- Per abbassarla svitare il dado.

Non agire con forza quando si abbassa la resistenza grill altrimenti potrebbe danneggiarsi.



- Abbassare la resistenza.
- Pulire regolarmente il cielo del vano cottura con un panno umido o con una spugna.
- Ribaltare nuovamente verso l'alto la resistenza dopo la pulizia. Rimettere a posto il dado e riavvitarlo saldamente.

Guasti, cosa fare?

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

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

Problema	Causa e rimozione
Il display è oscurato.	<p data-bbox="372 592 1009 651">La visualizzazione dell'ora è disattivata. L'ora appare solo quando si accende il forno.</p> <p data-bbox="372 659 1014 754">È possibile attivare la visualizzazione dell'ora in modo permanente (v. capitolo "Impostazioni - Orologio - Visualizzazione").</p> <p data-bbox="372 762 916 794">Il forno non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul data-bbox="372 802 1039 898" style="list-style-type: none">■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
Non si riesce ad avviare un procedimento.	<ul data-bbox="372 919 1028 1125" style="list-style-type: none">■ Controllare se per un procedimento con la funzione microonde sono state immesse durata e potenza.■ Controllare se per un programma combinato con microonde sono stati immessi potenza e durata per la funzione microonde e temperatura per la funzione convenzionale.

Problema	Causa e rimozione
Quando si accende il forno appare l'informazione "Blocco  ".	<p>Il blocco  è attivo. È possibile sbloccarlo per un procedimento di cottura tenendo premuto il tasto sensore accanto a OK almeno per 6 secondi. È possibile disattivare permanentemente il blocco (v. capitolo "Impostazioni - Blocco ").</p>
Il forno non diventa caldo.	<p>■ Controllare se per la modalità fiera è stato selezionato "On" (v. capitolo "Impostazioni - Rivenditori").</p> <p>Quando la modalità fiera è attiva è possibile utilizzare il forno ma il riscaldamento del vano cottura non funziona.</p> <p>■ Disattivare la modalità fiera</p>
A display appare l'informazione "Interruzione corrente elettrica - Procedimento interrotto".	<p>La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un procedimento di cottura in corso si interrompe.</p> <p>■ Spegnere il forno e riaccenderlo. Riavviare il procedimento di cottura.</p>
Sul display appare 12:00.	<p>La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 200 ore.</p> <p>■ Impostare l'ora e la data.</p>
A display appare inaspettatamente l'informazione "È stata raggiunta la durata massima di funzionamento".	<p>Il forno è rimasto in funzione per un lasso di tempo straordinariamente lungo e si è attivato lo spegnimento di sicurezza.</p> <p>■ Selezionare "OK". Cancellare la segnalazione "Procedimento terminato" toccando . Successivamente il forno è di nuovo pronto per l'impiego.</p>
"  GuastoXX" appare a display	<p>Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente.</p> <p>■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.</p>

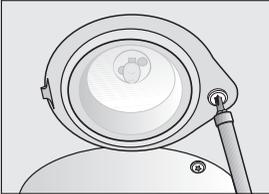
Guasti, cosa fare?

Problema	Causa e rimozione
La sonda termometrica non viene rilevata. Non è possibile immettere temperature interne.	<ul style="list-style-type: none">■ Verificare se la sonda termometrica è agganciata correttamente nell'apposita boccola. <p>Se la sonda non viene tuttavia riconosciuta, è guasta. Richiedere una nuova sonda presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata Miele.</p>
Se lo sportello viene aperto nel corso di un procedimento di cottura con la modalità microonde  , si sentono dei rumori.	<p>Non si tratta di un guasto.</p> <p>Se nel corso di un procedimento di cottura con la modalità microonde  viene aperto lo sportello, l'interruttore contatto sportello attiva la ventola di raffreddamento a basso regime.</p>
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	<p>Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa (v. capitolo "Impostazioni - Funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento").</p>
Durante un procedimento con le microonde si sente un rumore strano.	<ul style="list-style-type: none">■ Controllare se l'uso di stoviglie in metallo causa la generazione di scintille (v. capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").■ Controllare se le pietanze sono coperte con carta stagnola ed eventualmente rimuoverla.■ Controllare se la griglia è inserita nel vano cottura. Utilizzare sempre la leccarda in vetro con procedimenti di cottura con le sole microonde.
Il forno si è spento automaticamente.	<p>Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Riaccendere il forno.

Problema	Causa e rimozione
La torta/i biscotti dopo il procedimento di cottura non sono ancora cotti.	<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.
Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.	<p>È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un livello sbagliato.</p> <ul style="list-style-type: none">■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta verificare se sono stati selezionati la temperatura e il livello corretti.
	<p>Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità.</p> <p>Le forme chiare e sottili non sono adatte. Riflettono il calore del forno. In questo modo il calore raggiunge difficilmente la pietanza e la doratura diviene irregolare e debole.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Utilizzare stampi scuri, opachi.

Guasti, cosa fare?

Problema	Causa e rimozione
Al termine del tempo impostato la pietanza con la modalità microonde  non è sufficientemente riscaldata o cotta.	<ul style="list-style-type: none">■ Controllare se dopo l'interruzione di un procedimento le microonde non sono state riavviate.■ Controllare se per la cottura o il riscaldamento con le microonde è stato selezionato il tempo corretto per la potenza impostata. Più bassa è la potenza, più lunga è la durata.
Dopo essere stata riscaldata o cotta con le microonde la pietanza si è raffreddata troppo rapidamente.	In base alle proprietà delle microonde il calore si genera dapprima ai bordi della pietanza per poi giungere al centro. Se la pietanza viene quindi riscaldata con una potenza microonde elevata, è possibile che i bordi siano molto caldi e l'interno ancora freddo. Con la compensazione della temperatura al termine del procedimento la pietanza diventa più calda all'interno e più fredda all'esterno. Per questo motivo quando si riscaldano alimenti di composizione differente, come p.es. un menù, si consiglia di selezionare una potenza più bassa e un tempo più lungo.
La luce del vano cottura si spegne dopo poco tempo.	La luce del vano cottura è impostata di serie in modo che si disattivi automaticamente dopo 15 secondi. È possibile modificare questa impostazione di serie (vedi capitolo "Impostazioni - Illuminazione").

Problema	Causa e rimozione
<p data-bbox="73 240 361 300">La luce del vano cottura non si accende.</p> 	<p data-bbox="372 240 759 268">La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="372 284 1046 411" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="393 304 1023 395">Pericolo di ustionarsi. Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.</p></div> <ul data-bbox="372 432 1031 523" 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="372 539 1046 762" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="393 560 1023 746">La copertura dell'illuminazione è composta da due parti mobili: il vetro e un supporto. Nelle procedure di sostituzione tenere ferma la copertura per evitare che cada. Come protezione disporre ad es. un panno da cucina sul fondo del vano cottura e sullo sportello aperto.</p></div> <ul data-bbox="372 783 1042 842" style="list-style-type: none">■ Svitare la vite con un cacciavite Torx (T20) ed estrarre la copertura. <div data-bbox="372 858 1046 954" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="393 879 1012 938">Non toccare la lampadina alogena con le dita. Attenersi alle indicazioni del produttore.</p></div> <ul data-bbox="372 975 1037 1337" style="list-style-type: none">■ Estrarre la lampadina alogena.■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725, 230 V, 25 W, carico termico fino a 300 °C, base G9).■ Inserire il vetro nel portalampada e fissare la copertura: inserire il nasello della presa nell'apposito spazio del cielo del vano cottura. Premere il nasello al cielo del forno e fissarlo con una vite.■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.



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.

Il forno con microonde è dotato di cavo e spina, quindi pronto per l'allacciamento alla corrente alternata 50Hz, 230 V.

La protezione deve essere di almeno 16 A.

L'apparecchio può essere allacciato solo a una presa elettrica realizzata a regola d'arte. L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti.

Posizionare l'apparecchio in modo che la spina elettrica sia facilmente raggiungibile.

Qualora la presa non fosse raggiungibile o si prevedesse l'allacciamento fisso, è necessario predisporre un dispositivo di distacco sul luogo d'installazione.

Quali dispositivi di distacco valgono interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm, come interruttori automatici di linea, valvole e teleruttori (EN 60335).

I necessari **dati di allacciamento** sono rilevabili dalla targhetta dati che si trova sulla parte frontale del vano cottura. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Se il cavo di allacciamento è danneggiato è necessario interpellare il servizio di assistenza Miele perché lo sostituisca con un cavo speciale.

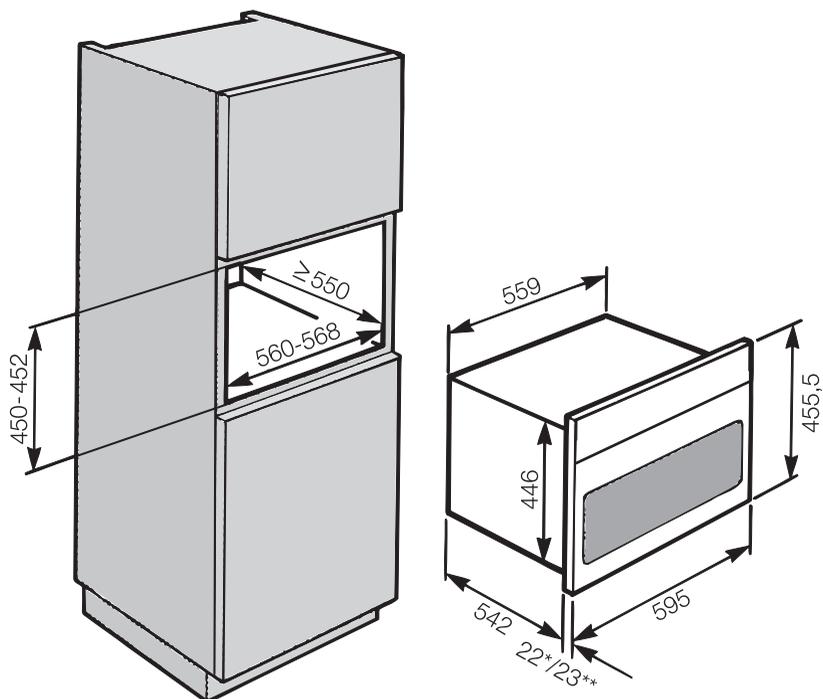
L'apparecchio rispetta i requisiti di cui allo standard europeo EN 55011 e viene classificato come apparecchio gruppo 2, classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchio genera per la sua tipologia energia ad alta frequenza sotto forma di onde elettromagnetiche per cuocere e riscaldare alimenti. La classe B indica che l'apparecchio è adatto per l'uso in ambiente domestico.

Schemi d'incasso

Misure e intaglio nel mobile

Le misure sono espresse in "mm".

Incasso in un mobile a colonna

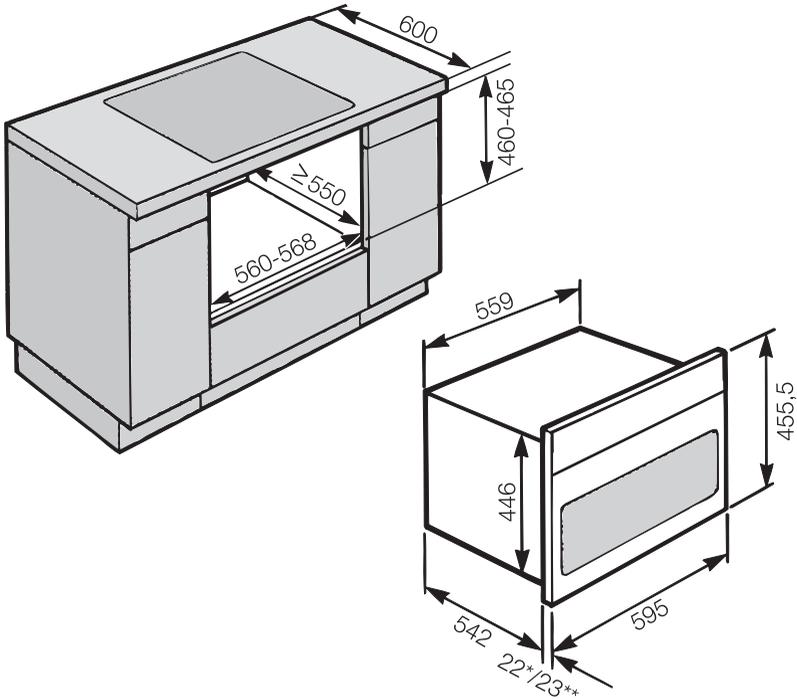


* Forno con frontale in vetro

** Forno con frontale metallico

Incasso in un mobile base

Per la combinazione con un piano di cottura a gas attenersi alle indicazioni di montaggio del piano.



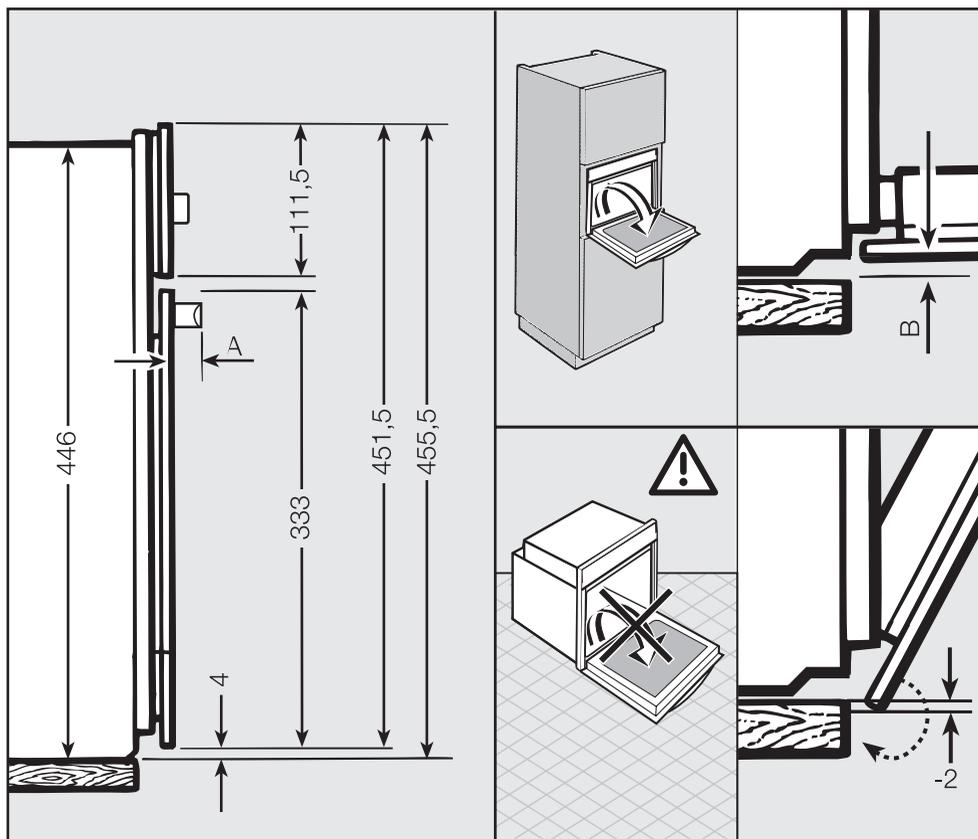
* Forno con frontale in vetro

** Forno con frontale metallico

Schemi d'incasso

Misure dettagliate del frontale del forno

Le misure sono espresse in "mm".

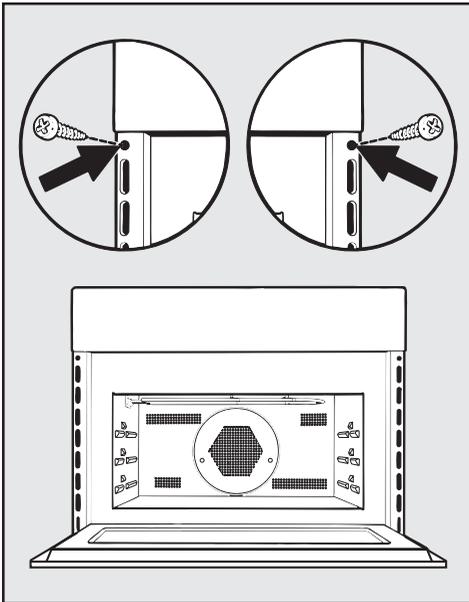


A H6500BM: 45 mm
H6600BM: 42 mm

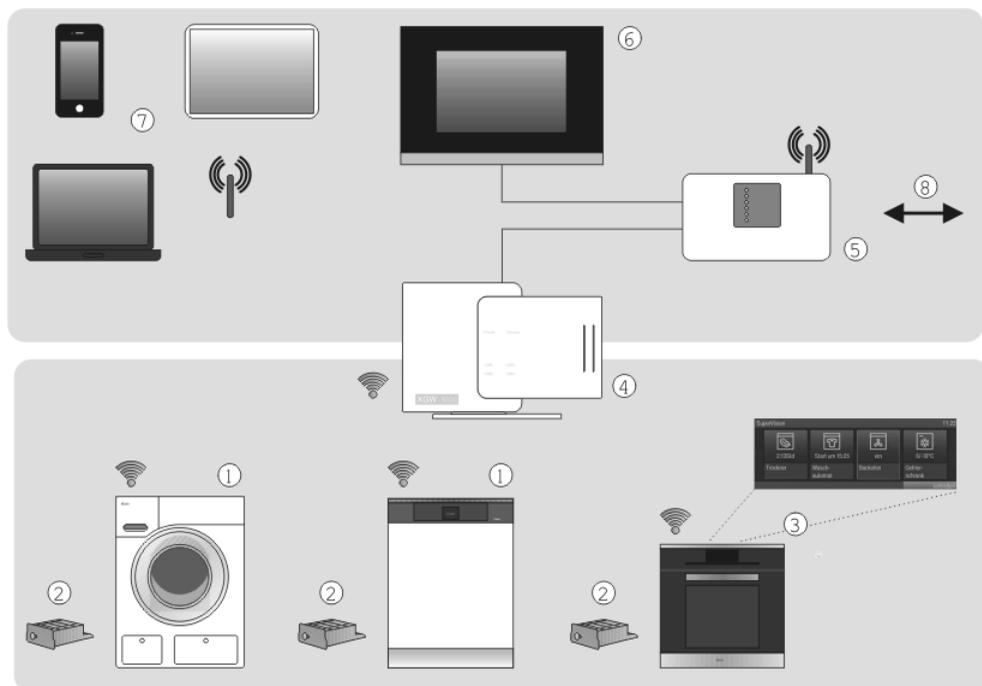
B Forno con frontale in vetro: 2,2 mm
Forno con frontale metallico: 1,2 mm

 L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

- Allacciare il forno alla rete elettrica.
- Spingere il forno fino al listello nel mobile base e registrarne la posizione.



- Aprire lo sportello e fissare il forno con le viti allegate alle pareti laterali del mobile.



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

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

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

Visualizzazione informazioni, comandi elettrodomestici

- Elettrodomestico SuperVision ③
Sul display di alcuni elettrodomestici predisposti per la comunicazione è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici.
- Terminali portatili ⑦
Nel campo di ricezione della rete WLAN ⑤ domestica è possibile visualizzare lo stato degli elettrodomestici ed eseguire comandi tramite PC, notebook, PC tablet o smartphone.
- Collegamenti in rete ⑥
Il sistema Miele@home consente di vivere in modo intelligente l'ambiente domestico. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici comunicanti ad altri sistemi bus di casa.

In Germania, in alternativa al sistema Miele@home Gateway, gli elettrodomestici comunicanti possono essere integrati nella piattaforma QIVICON Smart Home (www.qivicon.de).

SmartStart

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

Componenti necessari acquistabili successivamente

- Modulo di comunicazione XKM 3000Z
- Kit di modifica per la preparazione alla comunicazione XKV (dipende dall'elettrodomestico)
- Miele@home Gateway XGW3000

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

Ulteriori informazioni

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

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

H6500BM; H6600BM