

Istruzioni d'uso e di montaggio

Forno



Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio.

In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

Indice

| | |
|---|----|
| Istruzioni per la sicurezza e avvertenze | 6 |
| Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente | 17 |
| Forno | 18 |
| Comandi del forno | 19 |
| Tasto On/Off  | 20 |
| Selettore modalità | 20 |
| Modalità di cottura | 20 |
| Display | 20 |
| Simboli a display | 20 |
| Selettore | 21 |
| Tasti sensore | 21 |
| Dotazione | 24 |
| Denominazione modello | 24 |
| Targhetta dati | 24 |
| Dotazione | 24 |
| Accessori di serie e su richiesta | 24 |
| Griglie di introduzione | 25 |
| Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione | 25 |
| Guide completamente estraibili FlexiClip HFC71 | 26 |
| Montare e smontare le guide FlexiClip | 26 |
| Funzionamento del forno | 30 |
| Dispositivi di sicurezza | 30 |
| Blocco  per il forno | 30 |
| Ventola di raffreddamento | 30 |
| Sportello ventilato | 30 |
| Superfici trattate con PerfectClean | 31 |
| Superfici con smalto catalitico | 31 |
| Al primo avvio | 32 |
| Al primo avvio | 32 |
| Impostare l'ora per la prima volta | 32 |
| Riscaldare per la prima volta il forno e risciacquare il sistema di evaporazione | 33 |
| Impostazioni | 36 |
| Modificare l'ora | 36 |
| Modificare le impostazioni di serie | 37 |
| Blocco  | 40 |
| Attivare il blocco | 40 |
| Disattivare il blocco per un procedimento di cottura | 41 |

| | |
|---|----|
| Disattivare il blocco | 41 |
| Timer  | 42 |
| Usare il timer  | 42 |
| Impostare il timer | 42 |
| Modificare il tempo impostato sul timer | 43 |
| Cancellare il tempo impostato sul timer | 43 |
| Elenco modalità | 44 |
| Uso del forno | 46 |
| Consigli per risparmiare energia elettrica | 46 |
| Sfruttamento del calore residuo | 46 |
| Semplicità d'uso | 47 |
| Ventola di raffreddamento | 47 |
| Temperatura consigliata | 48 |
| Modificare la temperatura | 48 |
| Controllo della temperatura | 49 |
| Preriscaldare il forno | 49 |
| Avviare e terminare automaticamente procedimenti di cottura | 50 |
| Impostare il tempo di cottura | 50 |
| Impostare durata e fine cottura | 51 |
| Al termine della durata di cottura | 52 |
| Modificare la durata di cottura | 52 |
| Cancellare la durata di cottura | 53 |
| Cancellare la fine cottura | 53 |
| Cottura con vapore  | 54 |
| Svolgimento di un procedimento di cottura con la modalità Cottura con vapore  | 55 |
| Impostare il numero delle immissioni di vapore | 56 |
| Impostare la temperatura | 56 |
| Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione | 57 |
| Immissione di vapore automatica | 58 |
| Immissione manuale del vapore | 58 |
| Evaporazione acqua residua | 59 |
| Aspirazione dell'evaporazione dell'acqua residua | 59 |
| Eseguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua | 60 |
| Interrompere il processo di evaporazione dell'acqua residua | 61 |
| Programmi automatici | 62 |
| Indicazioni per l'utilizzo | 63 |
| Interrompere il procedimento di cottura | 63 |

Indice

| | |
|--|-----|
| Utilizzo del programma automatico | 64 |
| Cuocere | 68 |
| Indicazioni relative alla tabella di cottura | 69 |
| Tabella per dolci e altre pietanze | 70 |
| Arrostire | 74 |
| Indicazioni relative alla tabella di cottura | 74 |
| Tabella per arrostire | 76 |
| Cottura a basse temperature | 78 |
| Grigliare | 80 |
| Indicazioni relative alla tabella per grigliare | 81 |
| Tabella per grigliare | 83 |
| Scongelare | 84 |
| Conservazione | 85 |
| Essicare | 86 |
| Prodotti surgelati/alimenti precotti | 87 |
| Cuocere+Dorare | 88 |
| Indicazioni per organismi di controllo | 89 |
| Pietanze test secondo EN 60350 | 89 |
| Classe di efficienza energetica | 89 |
| Pulizia e manutenzione | 90 |
| Suggerimenti | 91 |
| Sporco normale | 91 |
| Pulire la guarnizione | 91 |
| Sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip) | 92 |
| Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip | 93 |
| Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente | 93 |
| Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o simili | 93 |
| Rimuovere lo sporco di oli e grassi | 94 |
| Smontare lo sportello | 95 |
| Smontare lo sportello | 96 |
| Montare lo sportello | 99 |
| Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip | 100 |
| Smontare la parete posteriore | 101 |
| Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill | 101 |
| Decalcificare il sistema di evaporazione  | 102 |
| Svolgimento della decalcificazione | 102 |

| | |
|---|-----|
| Preparare il procedimento di decalcificazione | 103 |
| Eeguire la decalcificazione. | 104 |
| Cosa fare se... | 107 |
| Servizio Clienti | 112 |
| Allacciamento elettrico | 113 |
| Schemi d'incasso | 114 |
| Misure e intaglio nel mobile | 114 |
| Misure dettagliate del frontale del forno | 116 |
| Incasso del forno | 117 |
| Indirizzi | 119 |

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.

Uso previsto

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

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 infilarcelo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.
- ▶ Pericolo di ustione!
La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.
- ▶ Pericolo di ferirsi.
La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.
Impedire loro di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedervici sopra o di appendersi.

Sicurezza tecnica

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

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

Evitare assolutamente di aprire l'involucro del forno.

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

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

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

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

Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

 Pericolo di ustione!

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.

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

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

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

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

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

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

Soffocare le fiamme nel vano cottura lasciando chiuso lo sportello.

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

Attenersi ai tempi consigliati.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

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

Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde smaltate.

► Per procedimenti con aggiunta di umidità e nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua si genera vapore acqueo che potrebbe causare ustioni.

Nel corso dell'immissione di vapore o dell'evaporazione dell'acqua residua non aprire mai lo sportello.

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

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

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

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

Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.

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

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

Pulizia e manutenzione

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Accessori

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

► Le casseruole Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/ HUB 5000-XL (se presenti) non possono essere inserite al livello 1.

Il fondo del vano cottura si danneggia. A causa della ridotta distanza si forma un accumulo di calore e lo smalto può creparsi o scoppiare.

Non inserire le casseruole Miele sulle asticelle superiori del livello 1, poiché in quel caso non sono fissate con i dispositivi di protezione da estrazione.

Utilizzare in generale il livello 2.

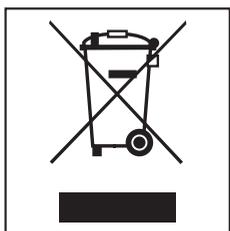
Smaltimento dell'imballaggio

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.



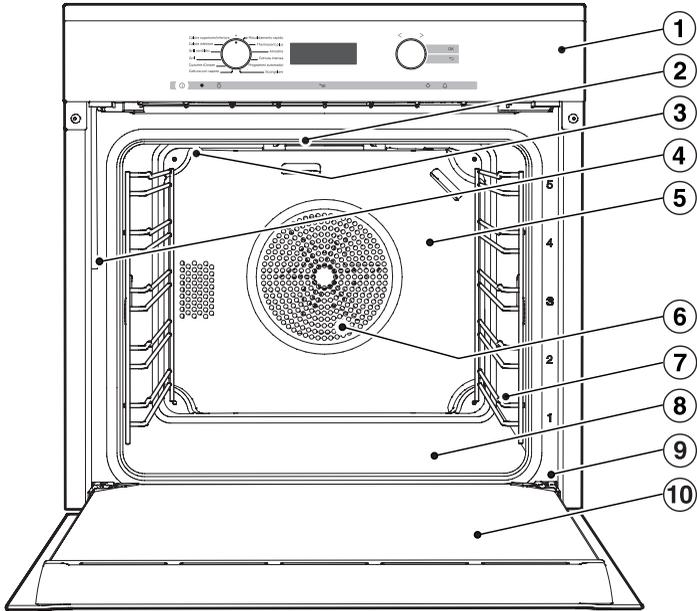
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

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.

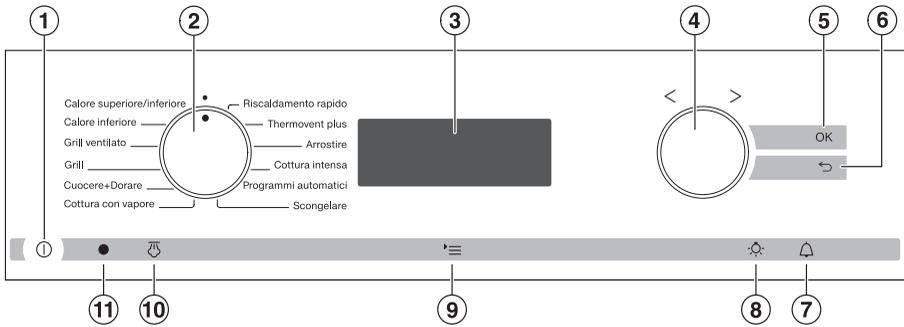
Forno



- ① Comandi del forno*
- ② Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill
- ③ Fessure per l'afflusso di vapore
- ④ Tubo di aspirazione dell'acqua necessaria per la produzione di vapore
- ⑤ Parete posteriore rivestita con smalto catalitico
- ⑥ Apertura di aspirazione per la ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑦ Griglia con 5 livelli di introduzione
- ⑧ Base del vano cottura con resistenza calore inferiore disposta al di sotto
- ⑨ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑩ Sportello

*Dotazione a seconda del modello

Comandi del forno



- ① Tasto On/Off ①
- ② Selettore modalità
- ③ Display
- ④ Selettore < >
- ⑤ Tasto sensore OK
- ⑥ Tasto sensore ↶
- ⑦ Tasto sensore 🔔
- ⑧ Tasto sensore ☀
- ⑨ Tasto sensore ☰
- ⑩ Tasto sensore 🔒
- ⑪ Interfaccia ottica (solo per l'assistenza tecnica)

Comandi del forno

Tasto On/Off ①

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

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

Selettore modalità

Il selettore delle funzioni permette di selezionare la modalità desiderata.

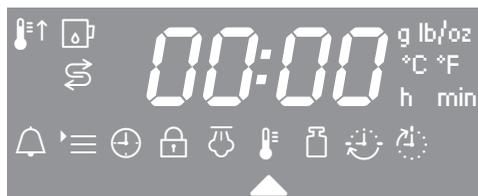
Ruotarlo a destra o a sinistra e premerlo in posizione ● per inserirlo.

Modalità di cottura

-  Calore superiore / inferiore
-  Calore inferiore
-  Grill ventilato
-  Grill
-  Cuocere+Dorare
-  Cottura con vapore
-  Riscaldamento rapido
-  Thermovent plus
-  Arrostitore
-  Cottura intensa
-  Programmi automatici
-  Scongela

Display

A display vengono visualizzate l'ora o le impostazioni.



Simboli a display

In base alla posizione del selettore delle modalità ○ e/o al contatto con un tasto compaiono i seguenti simboli:

| Simbolo/funzione | ○ |
|---|----------------------|
|  Timer | A piacere |
|  Controllo della temperatura | Modalità di cottura |
|  Durata di cottura | |
|  Fine durata cottura | |
|  Temperatura | Cottura con vapore |
|  Procedimento di aspirazione | |
|  Decalcificare | |
|  Immissioni di vapore | |
|  Peso | Programmi automatici |
|  Impostazioni <i>P</i> | ● |
|  Ora | |
|  Blocco | |

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

Selettore

Con il selettore < > si impostano le temperature e le durate.

Ruotando il selettore verso destra i valori aumentano mentre ruotandolo verso sinistra i valori diminuiscono.

Inoltre utilizzarlo per evidenziare le funzioni, spostando il triangolo ▲ sul display.

Ruotarlo a destra o a sinistra e premerlo su qualsiasi posizione per inserirlo.

Tasti sensore

I tasti sensore OK, ←, ⇄, ≡, ☼, 🔔 reagiscono a contatto. Ogni pressione è confermata da un segnale acustico.

È possibile disattivare l'acustica tasti, selezionando nell'impostazione **P 3** lo stato **5 0** (v. cap. "Impostazioni").

Comandi del forno

| Tasto sensore | Funzione | Avvertenze |
|---------------|--|--|
| OK | Per richiamare le funzioni e per memorizzare le impostazioni | Se le funzioni sono indicate da un triangolo ▲, è possibile richiamarle toccando il tasto OK. Finché il triangolo ▲ lampeggia, è possibile modificare la funzione selezionata. Toccando il tasto OK si memorizzano le modifiche. |
| ↶ | Per tornare indietro di fase in fase | |
| ☰ | Per richiamare le funzioni | Se la visualizzazione dell'ora è attiva e il selettore delle modalità è in posizione ●, quando si tocca il tasto ☰ compaiono i simboli delle impostazioni ☰, dell'ora ⌚ e il blocco accensione 🔒. Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore 🔔 reagisca. Nel corso di un procedimento di cottura, toccando questo tasto è possibile impostare la temperatura 🌡, la durata di cottura ⌚ e la fine della cottura 🔔. |

| Tasto sensore | Funzione | Avvertenze |
|---|--|---|
|  | Accensione e spegnimento della luce del vano cottura | <p>Se è attiva la visualizzazione dell'ora, è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura, p. es. per la pulizia, 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 il timer | <p>Se la visualizzazione dell'ora è attiva, è possibile immettere in qualsiasi momento un tempo breve (timer).</p> <p>Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore  reagisca.</p> |
|  | Per attivare le immissioni di vapore | <p>Se nella modalità Cottura con vapore  occorre attivare le immissioni di vapore manuali, toccare il tasto sensore .</p> <p>Non appena si attiva un'immissione di vapore, si accende il tasto sensore .</p> <p>Parallelamente all'immissione del vapore in corso, sul display appare .</p> |

Dotazione

Denominazione modello

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

Targhetta dati

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

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

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

Dotazione

La dotazione comprende:

- le istruzioni d'uso e di montaggio per l'utilizzo delle funzioni del forno,
- il ricettario "CulinArt",
- viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso,
- compresse per la decalcificazione e un tubo in plastica con supporto per la decalcificazione del sistema di evaporazione,
- accessori vari.

Accessori di serie e su richiesta

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

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

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

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

Griglie di introduzione

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

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

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

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

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

Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione

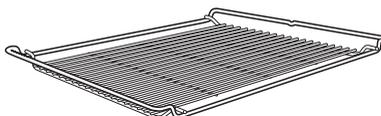
Teglia HBB71:



Teglia universale HUBB71:



Griglia HBBR71:



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

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

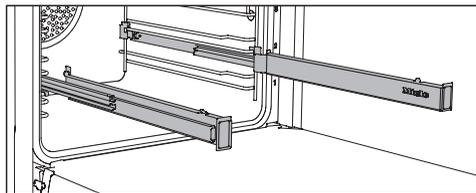
Sui lati corti di questi accessori, centralmente è situata una protezione antiestrazione che impedisce che gli accessori possano sganciarsi dalle griglie di introduzione quando li si vuole estrarre solo parzialmente.



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

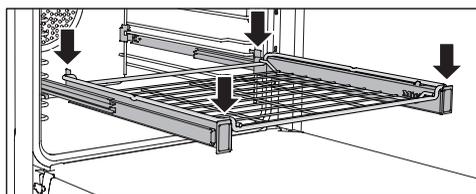
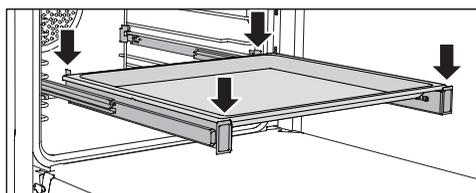
Dotazione

Guide completamente estraibili FlexiClip HFC71



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

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



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

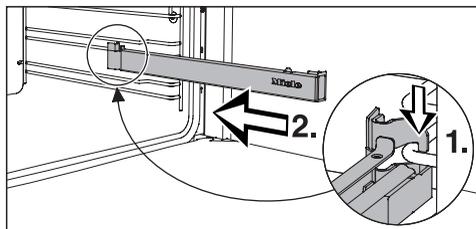
Montare e smontare le guide FlexiClip

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

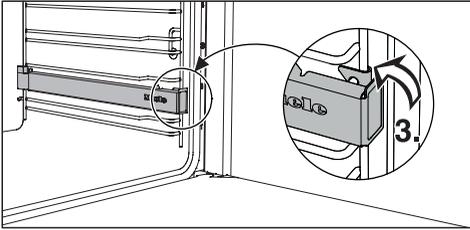
Le guide vengono montate tra le asticelle di un livello.

Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

Non estrarre completamente le guide per montarle o smontarle.



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

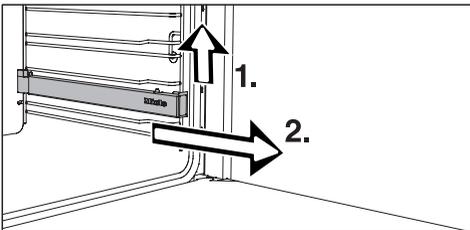


- Agganciare la guida al sostegno inferiore del livello (3.).

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

Per smontare una guida FlexiClip:

- introdurre completamente la guida FlexiClip.



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

Teglia Gourmet, forata HBBL71



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

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

La teglia può essere usata anche per essiccare.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Teglia per grigliare e arrostitire HGBB71



Questa teglia viene sistemata nella teglia universale.

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

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Dotazione

Stampo rotondo HBF27-1



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

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Pietra di cottura HBS60



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

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

Si appoggia sulla griglia.

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

Casseruola HUB e coperchio HBD

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

La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

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

A parte sono inoltre disponibili i rispettivi coperchi.

Al momento dell'acquisto indicare la definizione del modello.

Profondità: 22 cm

HUB5000-M
HUB5001-M*



HBD60-22



Profondità: 35 cm

HUB5000-XL

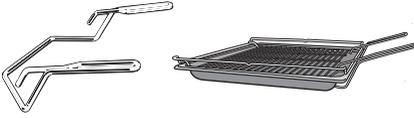


HBD60-35



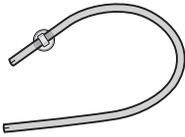
* adatta ai piani di cottura in vetroceramica a induzione

Maniglia HEG



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

Tubo in plastica con fermo



Accessorio indispensabile per decalcificare l'apparecchio.

Accessori smaltati cataliticamente

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

Quando si effettua un ordine indicare il modello del forno.

Panno in microfibra Miele

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

Prodotto per forno Miele

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

Dotazione

Funzionamento del forno

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,
- la cottura con supporto di umidità,
- l'uso di programmi automatici,
- la scelta di impostazioni individuali per l'apparecchio.

Dispositivi di sicurezza

Blocco per il forno

Il blocco impedisce che il forno possa essere utilizzato impropriamente da terzi (vedi capitolo "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 fume calde derivanti dal vano cottura si mescolano con l'aria ambiente fredda e si raffreddano, prima che fuoriescano dalla fessura tra lo sportello del forno e il pannello comandi.

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

Si spegne automaticamente quando il vano del forno si è raffreddato ed è sceso quindi al di sotto di una determinata temperatura.

Sportello ventilato

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

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

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

Superfici trattate con PerfectClean

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

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

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

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

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

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

Sono trattati con PerfectClean:

- vano cottura,
- griglia di introduzione,
- guide completamente estraibili FlexiClip,
- teglia universale,
- teglia,
- griglia,
- teglia per grigliare e arrostitire,
- teglia Gourmet, forata,
- stampo per dolci rotondo.

Superfici con smalto catalitico

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

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

Al primo avvio

Al primo avvio

⚠ L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

- Far fuoriuscire il selettore delle modalità qualora fosse inserito.

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

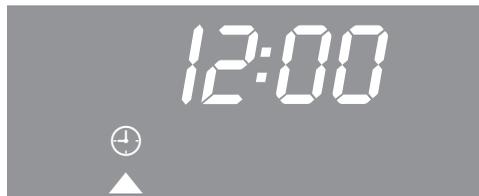
●.

- Impostare l'ora.

Impostare l'ora per la prima volta

L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica compare **12:00** sul display e il triangolo ▲ lampeggia sotto ⊕:



- Impostare l'ora con il selettore.
- Premere il tasto OK.

L'ora è memorizzata.

È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12h selezionando nell'impostazione **P 4** lo stato **12h** (v. cap. "Impostazioni").

Nel corso di un'interruzione della corrente l'ora viene memorizzata per ca. 200 ore. Al ritorno della corrente entro questo lasso di tempo l'ora viene di nuovo visualizzata.

Dopo un'interruzione prolungata della corrente occorre reimpostare l'ora.

L'ora è disattivata di serie (v. cap. "Impostazioni- **P 1**").

Il display è scuro quando si spegne il forno. L'orologio continua comunque a funzionare.

Riscaldare per la prima volta il forno e risciacquare il sistema di evaporazione

Quando si riscalda il forno per la prima volta possono generarsi cattivi odori. Per eliminarli è sufficiente riscaldare il forno a vuoto per almeno un'ora. Nel contempo si consiglia di risciacquare il sistema di evaporazione.

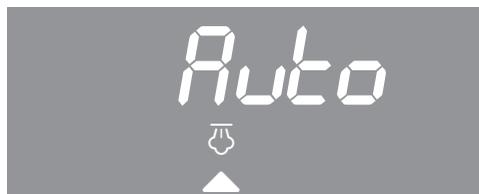
Durante la fase di riscaldamento si consiglia di arieggiare bene la cucina. Impedire che gli odori possano giungere negli altri ambienti.

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno e dagli accessori.
- Pulire polvere ed eventuali residui di imballaggio dal vano cottura prima della fase di riscaldamento con un panno umido.
- Montare le guide completamente estraibili FlexiClip sulle griglie di introduzione e introdurre tutte le teglie e la griglia.
- Preparare un recipiente con ca. 150 ml di acqua potabile pulita.
- Accendere il forno.

- Selezionare la modalità Cottura con vapore [5/3].

La luce si accende.

Sul display appare *Auto* e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo ☽:



- Premere il tasto OK.

Sul display compare la temperatura proposta e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo 🌡:



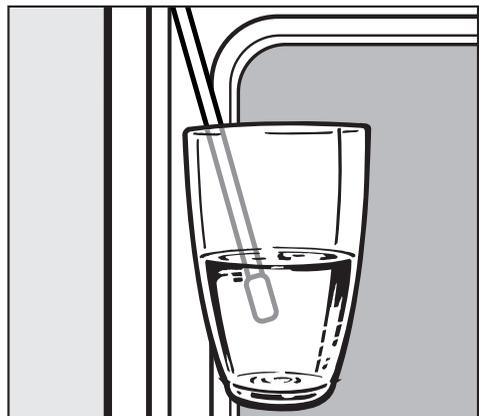
- Con il selettore impostare la temperatura max. possibile (250°C).
- Toccare il tasto OK o attendere ca. 15 secondi. Trascorso questo tempo l'impostazione viene automaticamente memorizzata.

Al primo avvio

Appare la richiesta per il procedimento di aspirazione e il triangolo ▲ lampeggia:



- Aprire lo sportello.
- Ribaltare verso di sé il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente di acqua potabile.

- Premere il tasto OK.

Si avvia il procedimento di aspirazione.

L'acqua viene aspirata. La quantità di liquido aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione.
- Chiudere lo sportello.

È percettibile di nuovo un breve rumore di pompa. Viene aspirata l'acqua rimasta nel tubicino.

Si accende il riscaldamento del vano cottura.

Dopo un po' di tempo si attiva automaticamente un'immissione di vapore.

 Pericolo di ferimento.
Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni. Nel corso dell'immissione di vapore non aprire lo sportello.

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

Dopo almeno un'ora:

- Ruotare il selettore delle modalità su ●.

Al termine del primo riscaldamento

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

- Toccare , per accendere la luce del vano cottura.
- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura e pulirli a mano (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.
- Spegnerne la luce del vano cottura e il forno.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

Impostazioni

Modificare l'ora

È possibile modificare l'ora solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

- Toccare .
- Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto .
- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto .

- Impostare l'ora con il selettore.
- Premere il tasto OK.

L'ora è memorizzata.

Nel corso dell'interruzione della corrente l'ora viene salvata per ca. 200 ore. Quando ritorna la corrente elettrica entro questo lasso di tempo viene visualizzata l'ora esatta.

Dopo un'interruzione della corrente elettrica prolungata occorre impostare nuovamente l'ora.

Modificare le impostazioni di serie

È possibile modificare le impostazioni solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

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

Si può modificare un'impostazione, cambiando lo stato.

- Toccare .
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto 



- Premere il tasto OK.

Appare *P 1*:



- Per modificare un'altra impostazione, selezionare la rispettiva cifra con il selettore.
- Premere il tasto OK.



L'impostazione viene visualizzata e appare lo stato attuale p. es. *5 0*.

Per modificare lo stato:

- Impostare con il selettore lo stato desiderato.
- Premere il tasto OK.

Lo stato selezionato viene salvato e ri-compare l'impostazione.

Per modificare ulteriori impostazioni, procedere come descritto.

Se non si desidera modificare un'impostazione e si vuole invece passare a un'altra impostazione, toccare .

- Se non si vuole modificare nessun'altra impostazione, toccare .

Dopo un'interruzione della corrente le impostazioni rimangono memorizzate.

Impostazioni

Elenco impostazioni

| Impostazione | Stato | |
|---|--|---|
| <i>P 1</i> Visualizzazione dell'ora | <i>5 0</i> * <i>5 1</i> | La visualizzazione dell'ora è disattivata . Il display è oscurato quando il forno è spento. L'ora scorre sul fondo. Se è stato selezionato lo stato <i>5 0</i> , occorre accendere il forno prima di utilizzarlo. Questo vale anche per le funzioni Timer  e Illuminazione  . Il forno si spegne automaticamente se entro un determinato periodo (ca. 30 minuti) non vengono effettuate operazioni. L'ora è attiva e scorre a display. |
| <i>P 2</i> Volume segnali acustici | <i>5 0</i> Da <i>5 1</i> a <i>5 21</i> , <i>5 7</i> * | Il segnale acustico è disattivato . Il segnale acustico è attivato . È possibile modificare il volume. Se si seleziona uno stato, contemporaneamente suona il segnale acustico relativo a questa combinazione. |
| <i>P 3</i> Acustica tasti | <i>5 0</i> <i>5 1</i> * | L'acustica tasti è disattivata . L'acustica tasti è attivata . |
| <i>P 4</i> Formato ora | <i>24h</i> * <i>12h</i> | L'ora è indicata nel formato 24 h . L'orologio viene visualizzato nel formato 12 h . Se dopo le ore 13:00 si desidera passare dal formato 12 h al formato 24 h occorre adattare di conseguenza il blocco cifre delle ore relativo all'orologio. |

* Impostazione di serie

| Impostazione | Stato | |
|---|---------------------------|---|
| P 5 Unità di misura temperatura | °C * °F | La temperatura è rappresentata in gradi Celsius . La temperatura è rappresentata in gradi Fahrenheit . |
| P 6 Unità di peso | 5 1 * 5 2 | g Il peso di un programma automatico è indicato in grammi. lb/oz Il peso di un programma automatico è indicato in libbre e once. |
| P 7 Luminosità display | Da 5 1 a 5 7, 5 4 * | Per il display è possibile selezionare diversi livelli di luminosità. 5 1 luminosità minima 5 7 luminosità massima |
| P 8 Illuminazione | 5 0 * 5 1 | La luce del vano cottura è accesa per 15 secondi e poi si spegne automaticamente. La luce del vano cottura è sempre accesa . |
| P 9 Modalità fiera | 5 0 * 5 1 | Selezionare 5 0 e toccare il tasto sensore OK per ca. 4 secondi. Non appena appare brevemente ----, la modalità fiera è disattivata . Selezionare 5 1 e toccare il tasto sensore OK per ca. 4 secondi. Non appena appare brevemente FE5_ , la modalità fiera è attivata . Il forno può essere utilizzato ma il riscaldamento del vano cottura e la pompa del sistema di evaporazione non funzionano. Questa impostazione non è assolutamente necessaria per l'utilizzo privato. |

* Impostazione di serie

Blocco

Il blocco  impedisce che il forno venga utilizzato da terzi senza permesso.

Al momento della fornitura, questa funzione è disattivata.

Si può modificare l'impostazione relativa al blocco, cambiando lo stato **S**:

- **S 0** = off
- **S 1** = on

Attivare il blocco

È possibile modificare lo stato del blocco solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

- Toccare .
- Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto .



- Premere il tasto OK.

Compare l'attuale stato impostato **S 0**:



- Con il selettore selezionare lo stato **S 1**.



- Premere il tasto OK.
- Toccare .

Compare l'ora esatta.

- Spegnere il forno.

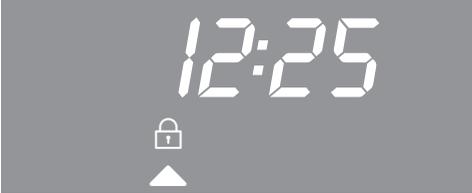
Non appena si riaccende il forno, il simbolo  ricorda che è attivo il blocco.

Dopo un'interruzione della corrente il blocco rimane attivato.

Disattivare il blocco per un procedimento di cottura

- Accendere il forno.

I simboli  e  e l'ora esatta compaiono:



- Toccare il tasto OK finché  si spegne.

Adesso è possibile utilizzare il forno.

Disattivare il blocco

È possibile modificare lo stato del blocco solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

- Accendere il forno.
- Toccare il tasto OK finché  si spegne.
- Toccare .
- Spostare il triangolo  con il selettore finché è acceso sotto .
- Premere il tasto OK.

Compare l'attuale stato impostato 5 I:

- Con il selettore selezionare lo stato 5 0.
- Premere il tasto OK.
- Toccare .

Il blocco non è attivo.

Il simbolo  non compare più.

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 99 minuti e 55 secondi.

Suggerimento: con la modalità "Cottura con vapore  sfruttare il timer come "sveglia" per attivare le immissioni di vapore manuali al momento desiderato.

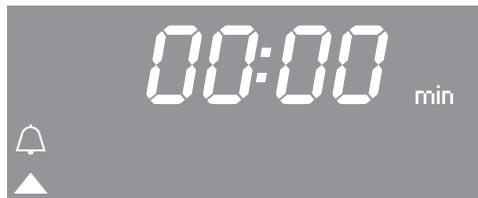
Impostare il timer

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

Se per la visualizzazione dell'ora è stata selezionata l'impostazione "P I - 5 0", occorre accendere il forno per impostare un tempo breve (il timer).

- Toccare .

Compare **00:00** e il triangolo  lampeggia sotto .



- Impostare il tempo breve desiderato (timer) l'ora con il selettore.



- Premere il tasto OK.

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



Il simbolo  indica il tempo immesso.

Al termine del tempo impostato sul timer

- lampeggia ,
 - viene indicato il tempo trascorso da quando è terminato quello impostato sul timer,
 - si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - P 2").
- Toccare .

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il tempo impostato sul timer

- Toccare .

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Modificare il tempo con il rispettivo selettore.
- Premere il tasto OK.

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

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Toccare .

- Ridurre il tempo con il rispettivo selettore e portarlo a **00:00**.
- Premere il tasto OK.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Elenco modalità

Sono disponibili diverse modalità per la preparazione di diverse pietanze.

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

Calore superiore e inferiore

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

Per preparare ricette tradizionali, soufflé e cottura di alimenti a temperature basse.

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

Calore inferiore

(Resistenza calore inferiore)

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

Grill ventilato

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + ventola)

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

Grill

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill)

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

Cuocere+Dorare

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

Per preparare soufflé e gratin che abbiano una superficie croccante.

Cottura con vapore

(Resistenza anulare + ventola + sistema evaporazione)

Per cuocere e arrostitire con apporto di umidità.

Riscaldamento rapido

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

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

Thermovent plusU

(Resistenza anulare + ventola)

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

Arrostire

(Resistenza anulare + ventola)

Per arrostitire.
Durante la fase di arrostitura iniziale il forno viene portato alla temperatura di 230 °C. Quando viene raggiunto questo valore, l'apparecchio riduce automaticamente la temperatura a quella impostata (continuazione cottura).

Cottura intensa

(Resistenza anulare + ventola + resistenza calore inferiore)

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

Programmi automatici Auto

(in base al programma)

Appare l'elenco dei programmi automatici disponibili.

Scongelare

(Ventola)

Per scongelare delicatamente surgelati.

Uso del forno

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.
- 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.
- Con l'impostazione di serie "P I – 5 0" per la visualizzazione dell'ora il forno è impostato in modo che consumi poca energia elettrica.
- Con l'impostazione "P B – 5 0" l'illuminazione del vano cottura si spegne automaticamente dopo 15 secondi. La luce può essere riaccesa in qualsiasi momento toccando .

Sfruttamento del calore residuo

Per procedimenti di cottura con temperature oltre i 140 °C e durate oltre i 30 minuti è possibile ruotare il selettore modalità ca. 5 minuti prima del termine del procedimento in posizione ●. Il riscaldamento del vano si disattiva ma il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine 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 - P I".

Semplicità d'uso

- Accendere il forno.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare con l'apposito selettore la modalità desiderata.

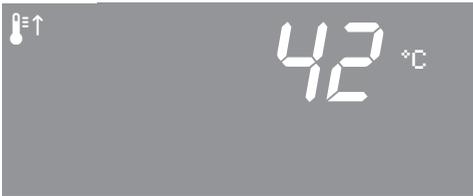
Compare la temperatura consigliata:



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

- Modificare la temperatura con l'apposito selettore se necessario.

La temperatura reale e il controllo della temperatura  compaiono dopo poco tempo:



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 – P 2").

Al termine della cottura:

- Ruotare il selettore delle modalità su .
- 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.

Uso del forno

Temperatura consigliata

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

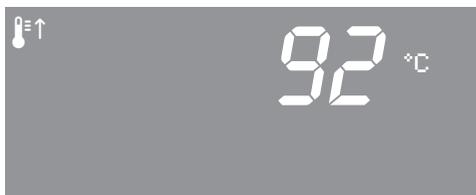
| | Temperatura proposta | Areatemperatura |
|--|----------------------|-----------------|
| | 160 °C | 100–250 °C |
| | 160 °C | 30–250 °C |
| | 160 °C* | 100–230 °C |
| | 170 °C | 50–250 °C |
| | 160 °C ** | 130–250 °C |
| | 180 °C | 30–280 °C |
| | 190 °C | 100–250 °C |
| | 200 °C | 100–260 °C |
| | 240 °C | 200–300 °C |
| | 190 °C | 100–250 °C |
| | 25 °C | 25–50 °C |

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

** Dapprima viene visualizzato *Auto* e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo . Solo dopo aver selezionato il numero di immissioni di vapore appare la temperatura proposta.

Modificare la temperatura

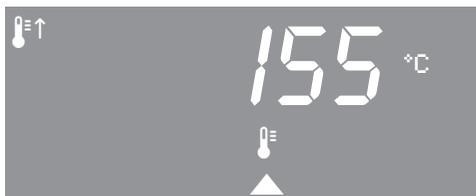
Esempio:
sono stati impostati Thermovent plus e 170 °C ed è possibile seguire l'aumento della temperatura.



Si desidera ridurre la temperatura dovuta a 155 °C.

■ Ridurre la temperatura con il rispettivo selettore.

Il triangolo lampeggia sotto il simbolo della temperatura e la temperatura si modifica in scatti di 5 °C.



La temperatura dovuta modificata viene salvata. Viene visualizzata la temperatura reale.

Se si desidera passare dalla visualizzazione della temperatura reale a quella della temperatura impostata, toccare

Controllo della temperatura

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

Raggiunta la temperatura impostata

- per la prima volta suona un segnale se questo è attivato (vedi capitolo "Impostazioni - P 2"),
- la spia temperatura si spegne ,
- si spegne il riscaldamento del vano cottura.

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

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

Riscaldamento rapido

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

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

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

Uso del forno

Avviare e terminare automaticamente procedimenti di cottura

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

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

La durata di cottura che può essere impostata per un procedimento è di max. 12 ore.

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

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

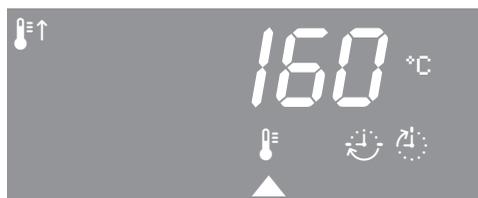
Impostare il tempo di cottura

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

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

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

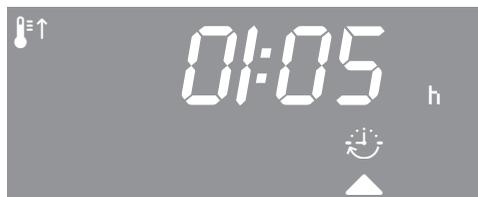
- Toccare .



- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto .

- Premere il tasto OK.

Compare **00:00 h** e il triangolo ▲ lampeggia sotto .



- Con il selettore impostare la durata di cottura (**01:05**).

- Premere il tasto OK.

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

Il simbolo  indica il tempo di cottura.

Impostare durata e fine cottura

Esempio:

l'ora esatta è 11:15 ;

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

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

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

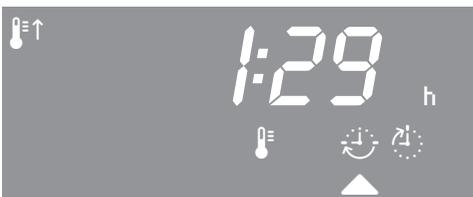
Impostare prima il tempo di cottura:

- toccare .
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto .
- Premere il tasto OK.

Compare *00:00 h* e il triangolo ▲ lampeggia sotto .

- Con il selettore impostare la durata di cottura (*01:30*).
- Premere il tasto OK.

La durata di cottura  viene salvata e scorre in minuti:



Infine impostare la fine cottura.

- Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto .

-:- - appare:



- Premere il tasto OK.

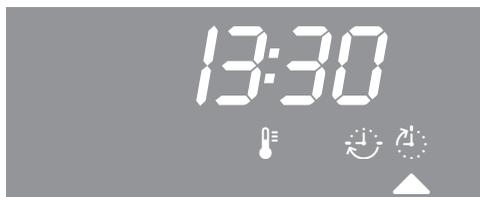
Ruotando il selettore verso destra appare *12:45* (= ora esatta + durata cottura = *11:15* + *1:30*):



- Con il selettore impostare la fine durata di cottura (*13:30*).
- Premere il tasto OK.

Uso del forno

La fine cottura  viene salvata.



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

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

Al termine della durata di cottura

- appare **0:00**,
 - lampeggia ,
 - si spengono automaticamente il riscaldamento del vano cottura e la luce,
 - la ventola di raffreddamento rimane in funzione,
 - suona tre volte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - P 2").
- Ruotare il selettore delle modalità su .
 - Spegnerne il forno.
 - Estrarre le pietanze dal vano.

Se le pietanze non sono ancora cotte come le si desidera, prolungare il tempo di cottura reimpostandolo.

Modificare la durata di cottura

- Toccare .
- Se necessario spostare il triangolo  con il selettore finché si accende sotto .

Appare la durata cottura rimasta.

- Premere il tasto OK.
- Modificare la durata di cottura con il rispettivo selettore.
- Premere il tasto OK.

La durata di cottura modificata viene salvata.

Cancellare la durata di cottura

- Toccare .
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto .
- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto .

- Portare la durata di cottura con il rispettivo selettore a **00:00**.
- Premere il tasto OK.

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

- Toccare .

Appare la temperatura reale. Il riscaldamento del vano cottura rimane attivo.

Per terminare un procedimento di cottura:

- Ruotare il selettore delle modalità su .
- Estrarre le pietanze dal vano.

Ruotando il selettore delle modalità in posizione  oppure spegnendo il forno, si cancellano le impostazioni relative alla durata e alla fine cottura.

Cancellare la fine cottura

- Toccare .
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto .
- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto .

- Portare la fine durata di cottura con il rispettivo selettore a **- :- -**.
- Premere il tasto OK.

La fine della durata di cottura viene cancellata.

Cottura con vapore

Il forno è dotato di un sistema di evaporazione per l'aggiunta di umidità nel corso dei procedimenti di cottura. Mentre si cuociono dolci e pane, si arrostitisce la carne o si preparano altre pietanze con la modalità Cottura con vapore  l'afflusso ottimizzato di vapore e la guida dell'aria garantiscono ottimi risultati di cottura.

Dopo aver selezionato la modalità Cottura con vapore  è necessario determinare il numero delle immissioni di vapore.

Si può scegliere tra

- immissione automatica di vapore (*Auto*)
Si imposta la quantità di acqua necessaria per un'immissione di vapore. L'apparecchio genera automaticamente l'immissione di vapore al termine della fase di riscaldamento.
- 1 immissione di vapore (1)
2 immissioni di vapore (2)
3 immissioni di vapore (3)
In base al numero delle immissioni di vapore si imposta la quantità di acqua necessaria.

Infine si imposta la temperatura e si avvia il procedimento di aspirazione. Attraverso il tubicino di aspirazione posto a sinistra sotto il pannello comandi si aspira acqua pulita dalla rete idrica nel sistema di evaporazione.

 Altri liquidi diversi dall'acqua possono danneggiare il forno. Utilizzare esclusivamente acqua di rete per i procedimenti di cottura con aggiunta di umidità.

Nel corso del procedimento di cottura l'acqua viene immessa nel vano cottura sotto forma di vapore.

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

L'immissione di vapore dura ca. 5-8 minuti. Il numero e la tempistica delle immissioni di vapore dipendono dal tipo di pietanza:

- **l'impasto al lievito** lievita meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura.
- **Pane e panini** cuociono meglio attivando l'immissione di vapore all'inizio. La crosta diventa inoltre più lucida se si immette del vapore al termine del procedimento di cottura.
- Nei procedimenti di cottura di **carne grassa** l'aggiunta di vapore all'inizio favorisce lo scioglimento e l'eliminazione del grasso.

La funzione non è invece indicata per la cottura di impasti molto umidi come quelli di meringhe e bignè. In questi casi durante la fase di cottura l'impasto deve asciugarsi.

Suggerimento: utilizzare le ricette d'esempio come riferimento.

Svolgimento di un procedimento di cottura con la modalità Cottura con vapore

Durante l'immissione di vapore sul vetro del forno si deposita umidità. È normale. L'umidità depositatasi evapora nel corso del procedimento di cottura.

- Preparare la pietanza e infornarla.
- Preparare la necessaria quantità di acqua:

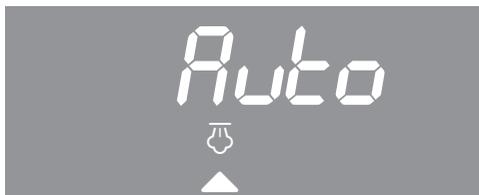
| | |
|--------------|------------|
| <i>Auto:</i> | ca. 100 ml |
| <i>1:</i> | ca. 100 ml |
| <i>2:</i> | ca. 200 ml |
| <i>3:</i> | ca. 300 ml |
- Selezionare la modalità Cottura con vapore .

Cottura con vapore

Impostare il numero delle immissioni di vapore

Suggerimento: utilizzare le ricette d'esempio come riferimento.

Sul display appare *Auto* e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo .



Con il selettore è possibile richiamare le ulteriori possibilità di immissione di vapore (1, 2, 3).

Dopo 3 viene visualizzato E.
Con questa impostazione avviare il procedimento di decalcificazione (v. capitolo "Decalificare sistema di evaporazione S").

Se si desidera che il forno attivi un'immissione di vapore automaticamente al termine della fase di riscaldamento:

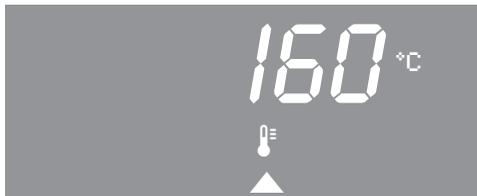
- selezionare *Auto*.

Per attivare manualmente una o più immissioni di vapore in determinati momenti:

- selezionare 1, 2 o 3.
- Premere il tasto OK.

Impostare la temperatura

Sul display compare la temperatura proposta e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo .



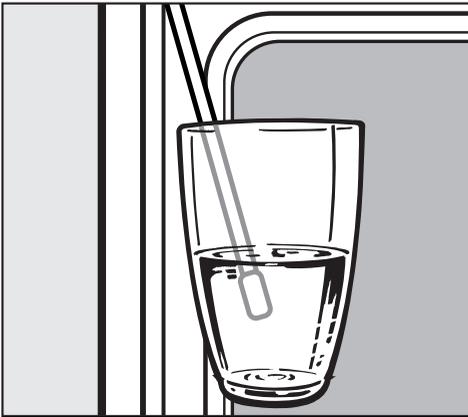
- Se necessario impostare la temperatura con il selettore.
- Premere il tasto OK.

Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione

Appare la richiesta di aspirazione. Il triangolo ▲ lampeggia sotto .



- Aprire lo sportello.
- Ribaltare verso di sé il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con acqua di rete.
- Premere il tasto OK.

Si avvia il procedimento di aspirazione.

L'acqua viene aspirata. La quantità di liquido aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

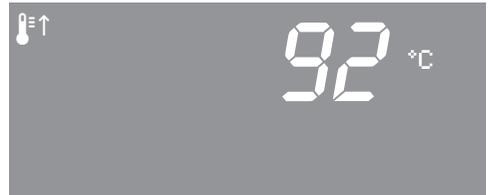
È possibile interrompere e riprendere il procedimento di aspirazione in qualsiasi momento toccando il tasto sensore OK.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione.
- Chiudere lo sportello.

È percettibile di nuovo un breve rumore di pompa. Viene aspirata l'acqua rimasta nel tubicino.

L'apparecchio inizia a riscaldare.

Compaiono la temperatura reale e il controllo della temperatura .



È possibile seguire l'aumento della temperatura.

Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi capitolo "Impostazioni – P 2").

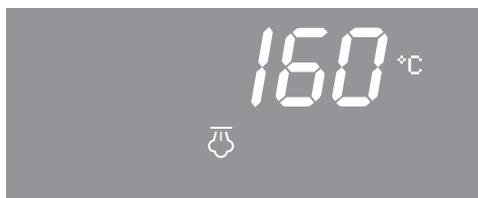
Cottura con vapore

Il vapore acqueo può causare ustioni.
Nel corso delle immissioni di vapore non aprire lo sportello.
Inoltre il vapore acqueo che si deposita sui tasti a sensore causa un tempo di reazione ritardato dei tasti.

Immissione di vapore automatica

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

Sul display appare:



L'acqua viene evaporata e introdotta nel vano cottura.

Dopo l'immissione di vapore si spegne  e viene visualizzata la temperatura.

- Portare a termine la cottura della pietanza.

Immissione manuale del vapore

È possibile attivare le immissioni di vapore quando si accende il tasto sensore .

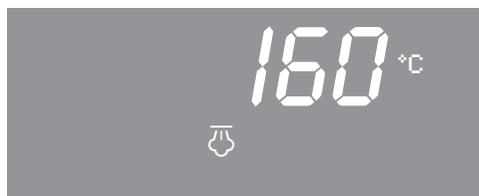
Attendere la fase di riscaldamento affinché il vapore acqueo si distribuisca uniformemente nell'aria riscaldata del vano cottura.

Per l'orario delle immissioni di vapore prendere in considerazione le indicazioni riportate nelle ricette.

Suggerimento: utilizzare il timer  per segnalare l'orario in cui effettuare le immissioni.

- Toccare , quando si deve attivare l'immissione di vapore.

La luce dei tasti si spegne e sul display appare:



- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore.

Dopo l'ultima immissione di vapore si spegne  e viene visualizzata la temperatura.

- Portare a termine la cottura della pietanza.

Evaporazione acqua residua

Per un procedimento con Cottura con vapore  che scorre senza interruzione, nel sistema non rimane acqua residua. L'acqua evapora uniformemente grazie alle immissioni di vapore.

Se un procedimento con apporto di umidità viene interrotto manualmente o a causa dell'interruzione della corrente, l'acqua non ancora evaporata rimane nel sistema di evaporazione.

Alla successiva selezione della modalità Cottura con vapore , anziché una proposta della temperatura appare l'indicazione della durata relativa all'evaporazione dell'acqua residua e sotto  lampeggia il triangolo ▲.

La durata visualizzata dipende dalla quantità di acqua che si trova nel sistema di evaporazione.

Si consiglia di avviare l'evaporazione dell'acqua residua subito affinché al successivo procedimento di cottura sulla pietanza evapori esclusivamente acqua pulita.

Aspirazione dell'evaporazione dell'acqua residua

Nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua l'apparecchio si riscalda e l'acqua rimasta nel vano cottura evapora.

L'evaporazione dell'acqua residua può durare fino a ca. 30 minuti a seconda della quantità di acqua.

Il vapore acqueo può causare delle ustioni.

Non aprire mai lo sportello nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua.

Nel processo di evaporazione dell'acqua residua l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello. Eliminare questi residui assolutamente dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Cottura con vapore

Eeguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua

- Selezionare la modalità Cottura con vapore .

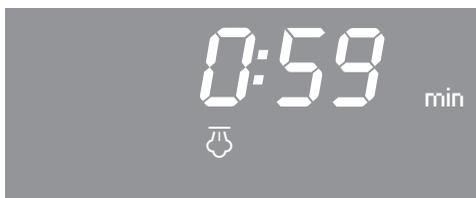
Appare una durata relativa alla quantità di acqua e sotto  lampeggia il triangolo ▲:



- Premere il tasto OK.

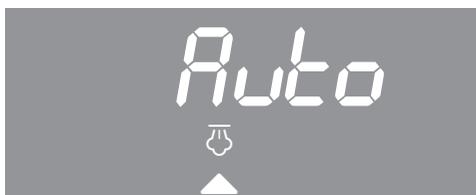
Si avvia l'evaporazione dell'acqua residua. È possibile seguire il processo.

La durata può essere corretta dal sistema nel corso del processo a seconda dell'effettiva quantità di acqua presente.



L'ultimo minuto del tempo scorre in scatti di secondi.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare *Auto*:



Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con la funzione Cottura con vapore .

Interrompere il processo di evaporazione dell'acqua residua

 Non interrompere se possibile il processo di evaporazione dell'acqua residua poiché in determinate circostanze l'ulteriore aspirazione di acqua potrebbe provocare il trabocco del sistema di evaporazione.

- Selezionare la modalità Cottura con vapore .

Appare una durata relativa alla quantità di acqua e sotto lampeggia il triangolo :



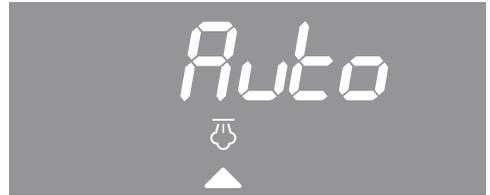
- Ruotare il selettore verso sinistra.

La durata viene impostata su 00:00:



- Premere il tasto OK.

Sul display appare *Auto*.



Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con la funzione Cottura con vapore .

Programmi automatici

Il forno dispone di 25 programmi automatici che consentono di ottenere ottimi risultati di cottura in modo semplice e sicuro.

Ai singoli programmi automatici sono abbinati modalità di cottura, temperatura, durata di cottura, numero e tempi delle immissioni di vapore.

Tutti i programmi automatici funzionano con l'apporto di umidità.

Preparare quindi un recipiente con la quantità di acqua indicata nella ricetta se si desidera utilizzare un programma automatico.

Anziché il programma automatico è possibile usare anche la modalità di Cottura con vapore . Preparare la quantità di acqua indicata nelle impostazioni alternative.

Programmi automatici disponibili:

- A 1 Lievitazione impasto
- A 2 Pane bianco
- A 3 Focaccia
- A 4 Pane bianco a cassetta
- A 5 Pane di segale
- A 6 Pane ai cereali
- A 7 Panini al lievito
- A 8 Torta al burro
- A 9 Treccia al lievito
- A 10 Orate
- A 11 Trota salmonata
- A 12 Filetto di salmone
- A 13 Filetto di merluzzo nero
- A 14 Trote
- A 15 Filetto di manzo al sangue
- A 16 Filetto di manzo media cottura
- A 17 Filetto di manzo ben cotto
- A 18 Filetto di maiale in tegame
- A 19 Sella di capriolo
- A 20 Sella di agnello
- A 21 Filetto di pollo alle erbe
- A 22 Cosce di pollo
- A 23 Cosciotto superiore di tacchino
- A 24 Gratin di patate
- A 25 Lasagne

Le ricette relative ai programmi automatici sono riportate nel ricettario "CulinArt".

Indicazioni per l'utilizzo

- Al termine della cottura lasciare che il forno si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.
- Per ottenere ottimi risultati di cottura si consiglia di utilizzare le quantità e gli stampi indicati nelle ricette.
- Alcuni programmi automatici sono comprensivi di una fase di preriscaldamento. Questa fase è terminata quando a display appare $\text{--} \text{=}$ = . Inoltre suona anche un segnale acustico quando il segnale è attivato (v. capitolo "Impostazioni – P 2"). Introdurre le pietanze nel forno solo al termine della fase di preriscaldamento.
- Per i programmi automatici senza fase di preriscaldamento è possibile introdurre le pietanze direttamente nel forno e avviare il programma. Al termine del processo di aspirazione appare brevemente -- e poi subito la durata di cottura.
- Per qualsiasi ricetta utilizzare il ripiano di introduzione 2.
- Per alcune ricette di carne o pollame occorre immettere il peso della pietanza. L'indicazione del peso si modifica in scatti di 100 g o 0,01 libbre/oncie. Se si desidera cuocere contemporaneamente più di una pietanza alla volta, immettere il peso della pietanza con le dimensioni maggiori (non il peso complessivo).

Interrompere il procedimento di cottura

Per interrompere un programma automatico in anticipo, spegnere il forno.

Se è già stata aspirata acqua, viene visualizzato il simbolo $\overline{\text{W}}$, che indica la presenza di questa "acqua residua".

Alla successiva selezione di un programma automatico appare l'indicazione del tempo e il triangolo \blacktriangle lampeggia sotto il simbolo $\overline{\text{W}}$.

Si richiede l'evaporazione dell'acqua residua.

Avviarla toccando il tasto OK.

Per interrompere questo procedimento, ruotare il selettore verso sinistra per portare il tempo a $00:00$ e toccare infine il tasto OK (v. capitolo "Evaporazione acqua residua").

Programmi automatici

Utilizzo del programma automatico

Per ottenere ottimi risultati di cottura si consiglia di utilizzare le quantità e gli stampi indicati nelle ricette.

Per i programmi automatici **senza** fase di preriscaldamento, introdurre la pietanza subito nel forno al ripiano 2.

- 1 Per i programmi automatici preparare un recipiente con la quantità di acqua indicata nella ricetta.
- 2 Selezionare Programmi automatici - ci .

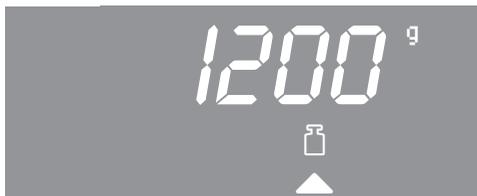


A display appare **A 1**.

- 3 Ruotare il selettore finché appare la cifra del programma automatico desiderato.
- 4 Premere il tasto OK.

Si seleziona il programma desiderato.

Per alcuni programmi di carne viene dapprima richiesto di immettere un peso:



- 5 Immettere il **peso** della pietanza con il selettore.
- 6 Premere il tasto OK.

Appare la richiesta di aspirazione:



- 7 Aprire lo sportello.
- 8 Estrarre in avanti il tubo di aspirazione situato a sinistra sotto il pannello comandi.
- 9 Immergere il tubo di aspirazione nel recipiente con acqua.
- 10 Premere il tasto OK.

Si avvia il processo di aspirazione. È percettibile il rumore della pompa.

Programmi automatici

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

11 Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione.

12 Chiudere lo sportello.

Per poco tempo si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene infatti aspirata.

Per i **programmi automatici senza fase di preriscaldamento** appare brevemente "L" e poi subito la durata di cottura.

Per i **programmi automatici con fase di preriscaldamento** appare:



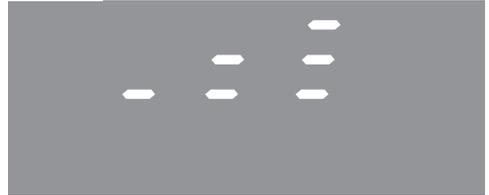
Superata la metà della fase di preriscaldamento appare:



13 Attendere la fase di riscaldamento prima di introdurre la pietanza nel forno.

Al termine della fase di preriscaldamento

– appare:



– suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - P 2").

– la spia temperatura si spegne 🔥↑.

Se non si apre lo sportello entro cinque minuti dal termine della fase di preriscaldamento, il processo di cottura si avvia in automatico.

14 Aprire lo sportello.

15 Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

16 Chiudere lo sportello.

Il programma automatico si avvia.

Programmi automatici

- 17** Viene visualizzata la **durata del programma automatico selezionato**, p. es:



Sul display è possibile seguire lo scorrere della durata.

È normale che nel corso di un'immissione di vapore si sentano dei rumori e che sulla lastra interna dello sportello si depositi dell'umidità che evapora durante la fase di cottura.

Le immissioni di vapore si azionano in automatico in base ai tempi indicati nel programma automatico.

⚠ Pericolo di ferimento!
Non aprire lo sportello durante l'immissione di vapore. Il vapore acqueo può causare ustioni.

Il vapore acqueo depositatosi sui tasti sensori può pregiudicare i tempi di reazione dei tasti.

Inoltre anche il risultato di cottura può essere compromesso.

Al termine del procedimento

- viene visualizzato **0:00**.
 - il simbolo ☺ lampeggia.
 - suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - P 2").
 - si spegne automaticamente il riscaldamento del vano cottura,
 - la ventola di raffreddamento rimane in funzione.
- 19** Estrarre le pietanze dal vano.
- 20** Ruotare il selettore delle modalità su 0.

I segnali acustico e ottico si spengono.

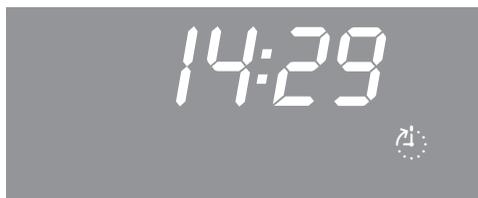
Nel corso dei primi due minuti del programma è ancora possibile posticipare la fine del procedimento di cottura:

- toccare .
- Spostare il triangolo  con il selettore finché si accende sotto .
- Premere il tasto OK.

Il triangolo  lampeggia sotto .

- Con il selettore impostare la fine durata di cottura.
- Premere il tasto OK.

Il riscaldamento del vano cottura si spegne. Il simbolo  indica il posticipo della fine cottura.



Al termine del tempo selezionato si avvia il processo di cottura e viene visualizzato lo scorrere della durata.

Cuocere

Una cottura ponderata giova alla salute.

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

Modalità di cottura

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

Stampo per dolci

La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione.

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

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

Carta da forno, ungero

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

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

La carta da forno è indicata solo per:

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

Indicazioni relative alla tabella di cottura

Temperatura

Generalmente selezionare la temperatura più bassa.

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

Tempo di cottura

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

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

Livello

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

- Thermovent plus 
 - 1 teglia: livello 2
 - 2 teglie: livelli 1+3 / 2+4
 - 3 teglie: livelli 1+3+5

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

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

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

Cuocere

Tabella per dolci e altre pietanze

| Dolci / Prodotti da forno |  | | |
|--|---|---|--|
| |  [°C] |  ⁵ [min] |  [min] |
| Impasto soffice | | | |
| Torta Margherita | 150–170 | 2 | 60–70 |
| Ciambellone | 150–170 | 2 | 65–80 |
| Muffin (1 [2] teglia/e) | 150–170 | 2 [1+3⁴⁾ | 30–50 |
| Small cake (1 teglia) ^{1) 2)} | 150 | 2 | 25–35 |
| Small cake (2 teglie) ^{1) 2)} | 150³⁾ | 2+4 | 25–35 |
| Torta con impasto liquido (teglia) | 150–170 | 2 | 25–40 |
| Torta marmorizzata, alle noci (stampo) | 150–170 | 2 | 60–80 |
| Torta alla frutta meringata o con composto liquido (teglia) | 150–170 | 2 | 45–50 |
| Torta di frutta (teglia) | 150–170 | 2 | 35–55 |
| Torta di frutta (stampo) | 150–170 | 2 | 55–65 |
| Base per torta ¹⁾ | 150–170 | 2 | 25–35 |
| Pasticcini ¹⁾ (1 [2] teglia/e) | 150–170 | 2 [1+3⁴⁾ | 20–25 |
| Impasto lavorato | | | |
| Base per torta | 150–170 | 2 | 20–25 |
| Torta sbrisolona | 150–170 | 2 | 45–55 |
| Pasticcini ¹⁾ (1 [2] teglia/e) | 150–170 | 2 [1+3⁴⁾ | 15–25 |
| Biscotti di pasta frolla ^{1) 2)} (1 [2] teglia/e) | 140 | 2 [1+3⁴⁾ | 30–45 |
| Torta alla ricotta | 150–170 | 2 | 70–95 |
| Torta di mele (apple pie) (stampo Ø 20 cm) ^{1) 2) 1)} | 160 | 2 | 80–105 |
| Torta di mele, ricoperta ¹⁾ | 160–180 | 2 | 50–70 |
| Torta di albicocche con glassa (stampo) | 150–170 | 2 | 55–75 |
| Crostata con farcia all'uovo | 190–210 ³⁾ | 2 | 30–45 |

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

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

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

|  | | |  | | |
|--|---|---|--|---|---|
|  [°C] |  ⁵ ₁ |  [min] |  [°C] |  ⁵ ₁ |  [min] |
| 150–170 | 2 | 60–70 | – | – | – |
| 150–170 | 2 | 65–80 | – | – | – |
| 160–180 | 2 | 25–45 | – | – | – |
| 160³⁾ | 3 | 25–35 | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 25–40 | – | – | – |
| 150–170 | 2 | 60–80 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 45–50 | – | – | – |
| 170–190 | 1 | 35–55 | – | – | – |
| 160–180 | 2 | 55–65 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 20–25 | – | – | – |
| 160–180 ³⁾ | 3 | 15–25 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 15–20 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 45–55 | – | – | – |
| 160–180 | 3 | 15–25 | – | – | – |
| 160³⁾ | 2 | 15–33 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 85–95 | 150–170 | 2 | 75–90 |
| 180 | 1 | 80–95 | – | – | – |
| 170–190 | 1 | 45–65 | 160–180 | 1 | 50–70 |
| 170–190 | 2 | 55–75 | 150–170 | 2 | 50–60 |
| 220–240 ³⁾ | 1 | 35–50 | 190–210³⁾ | 1 | 25–40 |

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa

 Temperatura / ⁵₁ Livello /  Durata cottura

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

Cuocere

Tabella per dolci e altre pietanze

| Dolci / Prodotti da forno |  | | |
|--|--|--|--|
| |  [°C] |  5 [min] |  [min] |
| Impasto per pan di Spagna ¹⁾ | | | |
| Base per torta (2 uova) ¹⁾ | 170–190 | 2 | 15–20 |
| Pan di Spagna (4-6 uova) ^{1) 2)} | 175–195 | 2 | 22–30 |
| Pan di Spagna leggero ^{1) 2)} | 180 | 2 | 20–30 |
| Roulade ¹⁾ | 160–180 | 2 | 15–25 |
| Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio | | | |
| Lievitazione impasto | 50 | ⁵⁾ | 15–30 |
| Guglhupf | 150–170 | 2 | 50–60 |
| Stolle (dolce tipico tedesco) | 150–170 | 2 | 55–65 |
| Torta sbrisolona | 150–170 | 2 | 35–45 |
| Torta di frutta (teglia) | 160–180 | 2 | 40–60 |
| Pane bianco | 160–180 | 2 | 50–60 |
| Pane integrale | 170–190 ³⁾ | 2 | 50–60 |
| Pizza (teglia) ¹⁾ | 170–190 | 2 | 35–45 |
| Tortino alle cipolle | 170–190 | 2 | 35–45 |
| Saccottini di mele (1 [2] teglia/e) | 150–170 | 2 [1+3 ⁴⁾ | 25–30 |
| Impasto per bigné ¹⁾, Bigné (1 [2] teglia/e) | 160–180 | 2 [1+3 ⁴⁾ | 30–45 |
| Pasta sfoglia (1 [2] teglia/e) | 170–190 | 2 [1+3 ⁴⁾ | 20–25 |
| Meringhe, Amaretti (1 [2] teglia/e) | 120–140 | 2 [1+3 ⁴⁾ | 25–50 |

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

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

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

|  | | |  | | |
|---|---|--|---|---|--|
|  [°C] |  ⁵ 1 |  [min] |  [°C] |  ⁵ 1 |  [min] |
| 170–190 ³⁾ | 2 | 10–20 | – | – | – |
| 170–190 ³⁾ | 2 | 20–40 | – | – | – |
| 150–180 ³⁾ | 2 | 20–45 | – | – | – |
| 180–200 ³⁾ | 2 | 12–16 | – | – | – |
| 50 | ⁵⁾ | 15–30 | – | – | – |
| 160–180 | 1 | 50–60 | – | – | – |
| 150–170 | 2 | 55–65 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 35–45 | – | – | – |
| 170–190 ¹⁾ | 3 | 40–55 | 170–190 | 2 | 40–55 |
| 160–180 | 2 | 50–60 | – | – | – |
| 190–210 ³⁾ | 2 | 50–60 | – | – | – |
| 190–210 | 2 | 30–45 | 170–190 | 2 | 40–50 |
| 180–200 | 2 | 25–35 | 170–190 | 2 | 25–35 |
| 160–180 | 2 | 25–30 | – | – | – |
| 180–200 ³⁾ | 3 | 30–40 | – | – | – |
| 190–210 ³⁾ | 2 | 20–25 | – | – | – |
| 120–140 ³⁾ | 2 | 25–50 | – | – | – |

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa

 Temperatura / ⁵ Livello /  Durata cottura

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

Arrostire

Modalità

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Thermovent plus , Cottura con vapore , Arrostire , Calore superiore/inferiore  o dei programmi automatici.

Stoviglie

Le stoviglie adatte sono:

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

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

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

Indicazioni relative alla tabella di cottura

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.

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

Usando la funzione Thermovent plus , Cottura con vapore  o Arrostire  la temperatura deve essere ridotta di ca. 20 °C rispetto alla funzione Calore superiore / inferiore .

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

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

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

Preriscaldamento

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

Durata arrostitura ⊕

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

manzo/selvaggina: 15–18 min/cm

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

roastbeef/filetto: 8–10 min/cm

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

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

Livello 5 1

Usare generalmente il livello 2.

Suggerimenti

Doratura

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

Riposo

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

Arrostire pollame

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

Arrostire

Tabella per arrostire

| Carne/pesce |  /  | |
|--|---|--|
| |  [°C] |  [min] |
| Arrosto di manzo, ca. 1 kg | 170–190 | 100–130 ²⁾ |
| Filetto di manzo/roastbeef, ca. 1 kg | 200–220 | 45–55 ³⁾ |
| Arrosto di selvaggina, ca. 1 kg | 140–160 | 100–120 ⁴⁾ |
| Arrosto/rotolo di maiale, ca. 1 kg | 160–180 | 100–120 ⁴⁾ |
| Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg | 160–180 | 130–160 ⁴⁾ |
| Carrè di maiale, ca. 1 kg | 150–170 | 60–80 ⁴⁾ |
| Polpettone, ca. 1 kg | 160–180 | 60–70 ⁴⁾ |
| Arrosto di vitello, ca. 1,5 kg | 180–200 | 80–100 ⁴⁾ |
| Coscia d'agnello, ca. 1,5 kg | 170–190 | 90–120 ⁴⁾ |
| Sella d'agnello, ca. 1,5 kg | 170–190 | 50–60 ³⁾ |
| Pollame, 0,8-1 kg | 180–200 | 60–70 |
| Pollame, ca. 2 kg | 170–190 | 100–120 |
| Pollame, ripieno ca. 2 kg | 170–190 | 110–130 |
| Pollame, ca. 4 kg | 160–180 | 150–180 |
| Pesce intero, ca. 1,5 kg | 160–180 | 35–55 |

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

I tempi indicati non valgono per vano cottura preriscaldato.

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

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

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

|  1) | |  | |
|---|--|---|--|
|  [°C] |  [min] |  [°C] |  [min] |
| – | – | 190–210 | 110–140 2) |
| – | – | 200–220 | 45–55 3) |
| 140–160 | 100–120 4) | 150–170 | 100–120 4) |
| 160–180 | 110–130 4) | 180–200 | 100–120 4) |
| 170–190 | 130–160 4) | 190–210 | 130–160 4) |
| 160–180 | 60–80 4) | 170–190 | 80–100 4) |
| 170–190 | 60–70 4) | 190–210 | 60–70 4) |
| 170–190 | 90–110 4) | 190–210 | 100–120 4) |
| 170–190 | 90–120 4) | 200–220 | 90–120 4) |
| – | – | 190–210 | 50–60 |
| 190–210 | 60–70 | 190–210 | 60–75 5) |
| 180–200 | 90–110 | 190–210 | 90–110 5) |
| 180–200 | 100–120 | 190–210 | 110–130 5) |
| 170–190 | 140–170 | 180–200 | 150–180 |
| 170–190 | 35–55 | 190–210 | 35–55 |

 Thermovent plus /  Arrostire /  Cottura con vapore /  Calore superiore/inferiore

 Temperatura /  Durata arrostitura

Usare generalmente il livello 2.

- 1) Dopo la fase di riscaldamento:
attivare le immissioni di vapore manuali distribuite per l'intera durata di cottura.
- 2) Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio a metà cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 3) Preriscaldare il vano cottura. Non utilizzare la modalità Riscaldamento rapido .
- 4) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.
- 5) Utilizzare il livello 3.

Cottura a basse temperature

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

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

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

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

Suggerimenti

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

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

Svolgimento

Utilizzare la teglia universale con griglia.

Per preriscaldare il vano non utilizzare la modalità Riscaldamento rapido



- Inserire la teglia universale con griglia al livello 2.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 130 °C.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese teglia universale e griglia, per ca. 15 minuti.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano di cottura.



Pericolo di ustioni.

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

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

Il procedimento può essere impostato anche affinché termini automaticamente (v. capitolo "Uso del forno - Impostare durata cottura").

Cottura a basse temperature

Al termine della cottura

Poiché le temperature di cottura e interne sono molto basse,

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

Durate/ temperature interne

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

* disossato

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

Grigliare

 Pericolo di ustioni.

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

Chiudere quindi lo sportello quando si griglia.

Modalità

Grill 

Per grigliare pietanze piatte e per dorare.

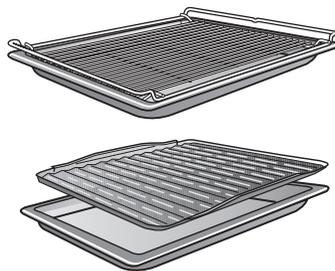
La resistenza Calore superiore/inferiore diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

Grill ventilato 

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

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

Stoviglie



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

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

Non usare la teglia.

Indicazioni relative alla tabella per grigliare

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.

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

Per pietanze poco spesse si consiglia di norma l'impostazione di 275 °C, per pietanze da grigliare con diametro maggiore max. 220 °C.

Preriscaldamento

Per grigliare occorre preriscaldare il forno.

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

Livello

Selezionare il livello a seconda della pietanza da grigliare.

- Pietanze poco spesse: livello 3/4
- Pietanze da grigliare con diametro più grande: livello 1/2

Durata cottura grill

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

Controllo della cottura

Per controllare la cottura della carne, premervi sopra con un cucchiaio:

al sangue: quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.

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

Grigliare

Preparare le pietanze

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

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

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

Grigliare

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



Pericolo di ustioni.

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

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

Tabella per grigliare

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

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

Voltare la pietanza a metà cottura.

Controllare la cottura al termine del tempo più breve.

| Pietanze al grill |  ⁵ ₁ |  | |  | |
|--|---|--|---|--|---|
| | |  [°C] |  [min] |  [°C] |  [min] |
| Pietanze piatte | | | | | |
| Bistecca di manzo | 4 | 275 | 15–22 | 220 | 15–20 |
| Hamburger ¹⁾ | 4 | 300 | 17–28 | – | – |
| Spiedino | 3 | 275 | 25–30 | 220 | 25–30 |
| Spiedini di pollame | 4 | 275 | 20–25 | 220 | 12–16 |
| Bistecche di capocollo | 4 | 275 | 15–20 | 220 | 17–23 |
| Fegato | 4 | 275 | 8–12 | 220 | 12–15 |
| Polpette | 4 | 275 | 15–20 | 220 | 18–22 |
| Salsiccia | 4 | 275 | 12–18 | 220 | 13–19 |
| Filetti di pesce | 4 | 275 | 20–25 | 220 | 13–18 |
| Trote | 4 | 275 | 16–20 | 220 | 20–25 |
| Toast ^{1) 2)} | 3 | 300 | 5–10 | 220 | 7–10 |
| Toast Hawaii | 3 | 275 | 10–15 | 220 | 10–15 |
| Pomodori | 4 | 275 | 6–10 | 220 | 8–10 |
| Pesche | 4 | 275 | 6–10 | 220 | 15–20 |
| Pietanze da grigliare con diametro più grande | | | | | |
| Pollastro, ca. 1,2 kg ³⁾ | 1 | 220 | 60–70 | 190 | 60–70 |
| Stinco di maiale, ca. 1 kg | 1 | – | – | 190 | 95–100 |
| Roastbeef, filetto di manzo, ca. 1 kg | 2 | – | – | 250 | 35–45 |

 Grill /  Grill ventilato

⁵₁ Livello /  Temperatura /  Durata grill

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

2) Non preriscaldare la resistenza Calore superiore/Grill.

3) Usare il grill ventilato  livello 2.

Scongelare

Per scongelare delicatamente le pietanze utilizzare la modalità Scongelare



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



Pericolo di salmonellosi.

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

Suggerimenti

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

Tempi per iniziare a scongelare o scongelare le pietanze

I tempi dipendono dal tipo e dal peso del surgelato:

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

Contenitori

 Pericolo di ferirsi.

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

Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio:

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

Frutta e verdura

E' consigliata la funzione Thermovent plus .

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

- Inserire la teglia universale al livello 2 e disporvi sopra i vasi.
- Selezionare la modalità Thermovent plus  e una temperatura di 150–170 °C.
- Attendere fino alla "formazione di bollicine", vale a dire finché queste nei vasi salgono uniformemente.

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

Frutta/cetrioli

- Impostare la temperatura più bassa non appena nei vasi iniziano a formarsi le bollicine e lasciare i vasi nel vano cottura caldo per altri 25-30 minuti.

Verdure

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

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

- Al termine del procedimento reimpostare la temperatura più bassa e lasciare i vasi per altri 25-30 minuti all'interno del vano cottura caldo.

A fine cottura

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

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

Essicare

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Far raffreddare la frutta o la verdura essicata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

Suggerimenti

Torte, pizza, baguette

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

Patatine fritte, crocchette e similari

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

Preparazione

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

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

Cuocere+Dorare

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

| Pietanza |  [°C] |  ⁵ ₁ |  [min] |
|----------------------|---|---|--|
| Lasagne | 180 | 1 | 45-60 |
| Gratin di patate | 170 | 1 | 55-65 |
| Pasticcio di verdure | 170 | 1 | 55-65 |
| Pasta al forno | 170 | 1 | 40-50 |

 Temperatura / ⁵₁ Livello /  Durata cottura

Nella tabella sono riportati alcuni esempi.

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

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350

| Pietanze test | Teglie/stampo | Modalità | 🌡️ [°C] | 📏 ⁵ ₁ | ⊕ [min] | Preriscaldamento |
|-----------------------------------|--|---|-----------------------|-----------------------------|---|------------------|
| Biscotti di pasta frolla (8.4.1) | 1 teglia |  | 140 ²⁾ | 2 | 30–40 | no |
| | 2 teglie ¹⁾ |  | 140 ²⁾ | 1+3 | 30–45 | no |
| | 1 teglia |  | 160 ²⁾ | 2 | 15–33 | si |
| Small cakes (8.4.2) | 1 teglia |  | 150 ²⁾ | 2 | 25–35 | no |
| | 2 teglie |  | 150 ²⁾ | 2+4 | 25–35 | si |
| | 1 teglia |  | 160 ²⁾ | 3 | 20–30 | si |
| Pan di Spagna leggero (8.5.1) | Tortiera apribile Ø 26 cm ³⁾ |  | 180 ²⁾ | 2 | 22–30 | no |
| | Tortiera apribile Ø 26 cm ^{3) 4)} |  | 150–180 ²⁾ | 2 | 20–45 | si |
| Apple pie (torta di mele) (8.5.2) | Tortiera apribile Ø 20 cm ³⁾ |  | 160 ²⁾ | 2 | 80–105 | no |
| | Tortiera apribile Ø 20 cm ³⁾ |  | 180 ²⁾ | 1 | 80–95 | no |
| Dorare toast (9.1) | Griglia |  | 300 | 3 | 5–10 | no |
| Grigliare hamburger (9.2) | Griglia su teglia universale |  | 300 | 4 | 1. parte: 10–16 2. parte: 7–12 | si, 5 minuti |

 Thermovent plus /  Calore superiore/inferiore /  Grill

🌡️ Temperatura / 📏⁵ Ripiano / ⊕ Durata cottura

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

Classe di efficienza energetica

Il rilevamento della classe di efficienza energetica si svolge secondo la norma EN 50304.

Classe di efficienza energetica:

A

Modalità utilizzata:

 Thermovent plus

Particolari avvertenze:

senza guide estraibili FlexiClip montate

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.

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

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

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

Prodotti non adatti

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

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

* consentito per sporco ostinato su smalto rivestito in PerfectClean

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

Gli accessori non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.

Suggerimenti

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

Sporco normale

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

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

Pulire la guarnizione

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

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

- Lavare la guarnizione dopo ogni utilizzo.

Pulizia e manutenzione

Sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip)

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

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

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

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

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

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

Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip

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

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

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

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

Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente

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

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

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

Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o simili

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

Pulizia e manutenzione

Rimuovere lo sporco di oli e grassi

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

La durata dipende dal grado dello sporco.

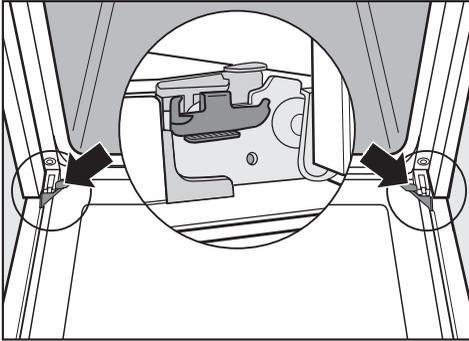
Se il rivestimento catalitico è sporco di olio o grassi, durante il procedimento di pulizia è possibile che nel vano cottura si depositi una patina di grasso.

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

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

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

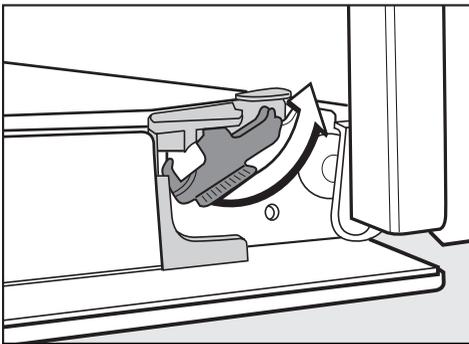
Smontare lo sportello



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

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

- Aprire lo sportello completamente.

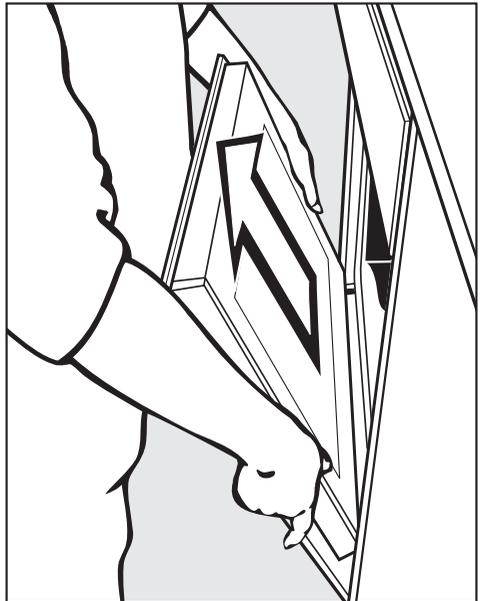


- Sganciare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta.

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

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

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.



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

Pulizia e manutenzione

Smontare lo sportello

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

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

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

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

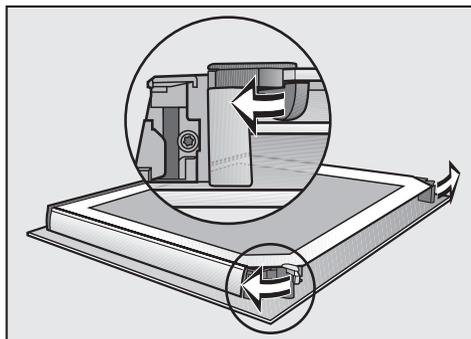
Quando si puliscono le lastre dello sportello attenersi anche alle avvertenze valide per il frontale del forno.

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

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

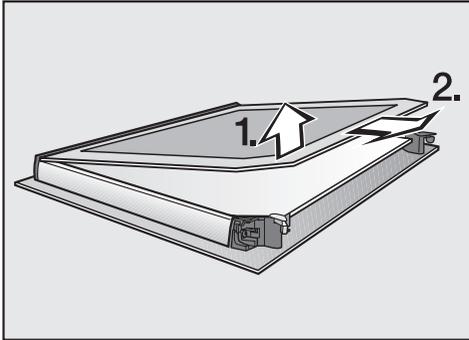
 Pericolo di ferimento!
Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

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

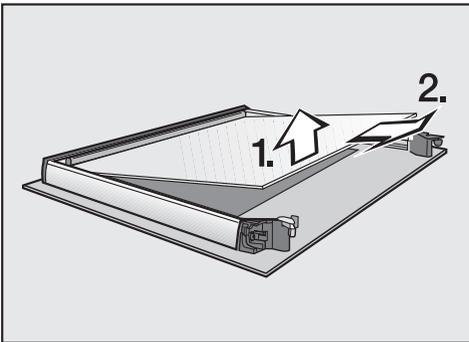


- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

Smontare la lastra interna dello sportello:

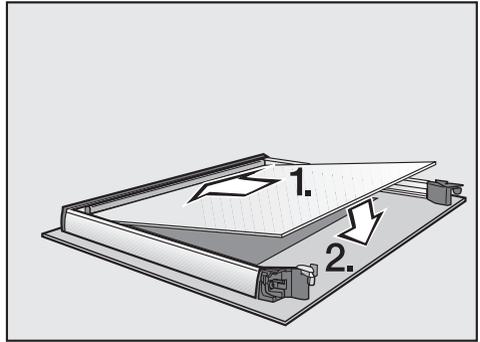


- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.

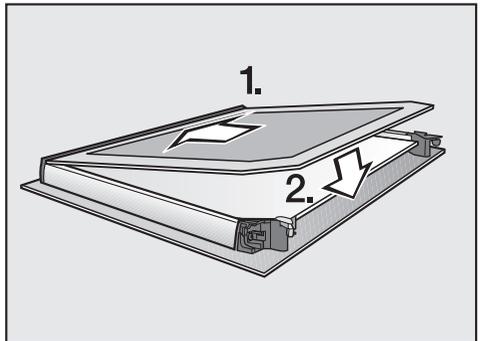


- Sollevare **leggermente** la lastra centrale dello sportello ed estrarla.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

Infine riassemblare lo sportello:

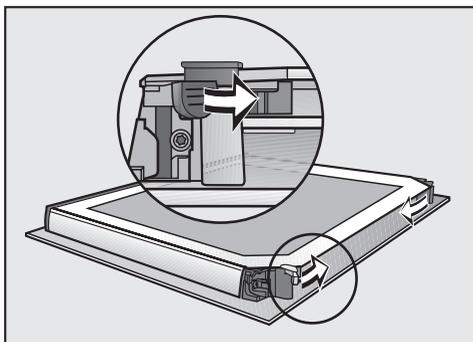


- inserire la lastra centrale in modo che il Mat.-Nr. sia leggibile (vale a dire non in modo speculare).



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

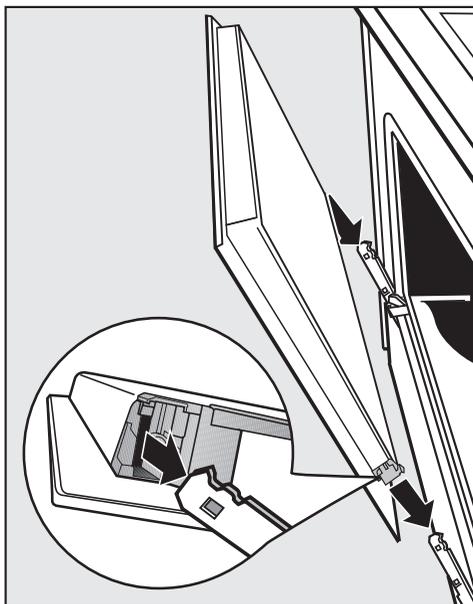
Pulizia e manutenzione



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

Lo sportello è di nuovo assemblato.

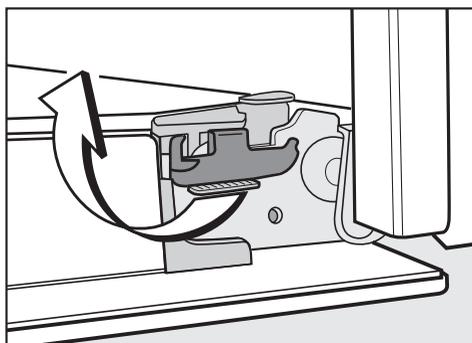
Montare lo sportello



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

- Aprire lo sportello completamente.

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



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

Pulizia e manutenzione

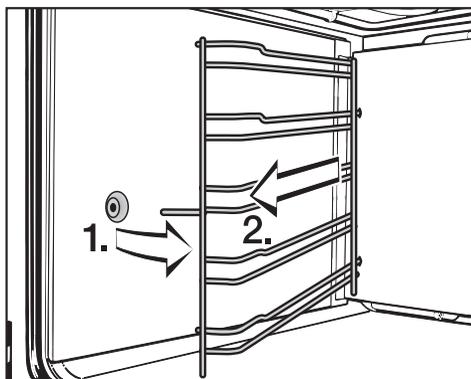
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip

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

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

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

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



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

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

- Rimontare con cura i singoli componenti.

Smontare la parete posteriore

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

È possibile smontare la parete posteriore per pulirla.

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

- Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.
- Smontare le griglie di introduzione.
- Svitare le quattro viti agli angoli della parete posteriore e smontare quest'ultima.
- Pulire la parete posteriore (v. capitolo "Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente").

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

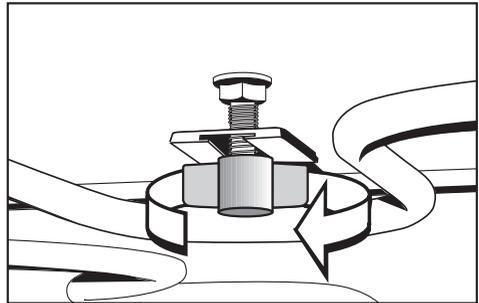
Rimontare la parete posteriore con cautela. Le aperture devono essere disposte come descritto al capitolo "Forno".

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

Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill

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

- Smontare le griglie di introduzione.



- Svitare i dadi a farfalla.

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

- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.

Adesso è possibile pulire il cielo del vano cottura.

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

Pulizia e manutenzione

Decalcificare il sistema di evaporazione

Momento per il procedimento di decalcificazione

Il sistema per la generazione di vapore dovrebbe essere regolarmente decalcificato anche in base al grado di durezza dell'acqua.

È possibile eseguire il procedimento di decalcificazione in qualsiasi momento.

Dopo un numero preciso di procedimenti di cottura verrà automaticamente richiesto all'utente di decalcificare il forno affinché il funzionamento sia sempre ineccepibile.

A display appare un'indicazione relativa alla decalcificazione se si seleziona la modalità Cottura con vapore :

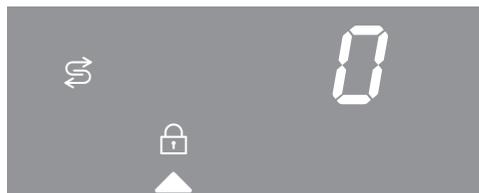


Adesso è possibile utilizzare la modalità Cottura con vapore ancora dieci volte . Poi eseguire il processo di decalcificazione.

L'avviso si spegne dopo un paio di secondi. È possibile cancellarlo anche toccando il tasto OK.

Tutte le altre modalità possono essere utilizzate.

Il numero dei procedimenti di cottura rimasti scala finché a display compaiono   e .



Successivamente l'utilizzo della modalità Cottura con vapore  è bloccato. È di nuovo possibile utilizzare questa funzione dopo il processo di decalcificazione.

Svolgimento della decalcificazione

Il procedimento di decalcificazione dura circa 90 minuti e si svolge in diverse fasi:

E 0: aspirare il liquido di decalcificazione

E 1: fase di azione

E 2: Risciacquo 1

E 3: Risciacquo 2

E 4: Risciacquo 3

E 5: Evaporazione acqua residua

Preparare il procedimento di decalcificazione

Per ottenere un effetto di lavaggio ideale si consiglia di utilizzare le compresse per la decalcificazione sviluppate in modo specifico da Miele.

Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o altre sostanze indesiderate, come p. es. cloruri, possono causare dei danni. Inoltre l'effetto desiderato potrebbe non essere garantito se non viene rispettata la concentrazione della soluzione decalcificante.

Sono tuttavia acquistabili presso i negozi autorizzati e i centri di assistenza Miele o sul sito www.miele-shop.com.

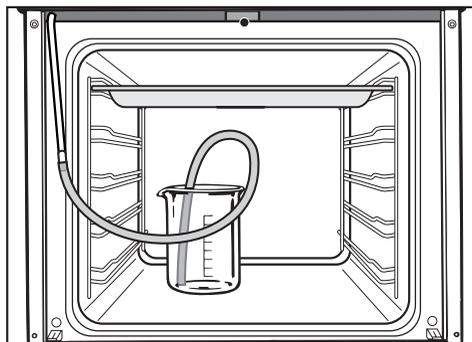
Occorre un recipiente con ca. 1 l di capacità.

Per non dovere tenere il contenitore con il liquido decalcificante sotto il tubicino, è in dotazione un tubo in plastica con ventosa.

- 1 Introdurre fino in fondo nel contenitore con il liquido decalcificante un'estremità del tubo e fissarlo al contenitore con la ventosa.

Rispettare sempre il rapporto di miscelazione del prodotto decalcificante. Altrimenti il forno si danneggia.

- 2 Riempire il recipiente di ca. 600 ml di acqua fredda di rete e sciogliervi dentro completamente una compressa di decalcificazione.
- 3 Inserire la teglia universale fino alla battuta d'arresto nel livello più in alto, per raccogliere il decalcificante dopo l'utilizzo.



- 4 Sistemare il recipiente con il liquido decalcificante sul fondo del vano cottura. Fissare l'altra estremità del tubo in plastica al tubo di riempimento.
- 5 Chiudere lo sportello.

Pulizia e manutenzione

Eeguire la decalcificazione

Quando si avvia il procedimento di aspirazione **E 0** non è più possibile interrompere il procedimento di decalcificazione.

- 6 Selezionare la modalità Cottura con vapore .
- 7 Selezionare **E** con il selettore.
- 8 Premere il tasto OK.

Se la modalità Cottura con vapore  era già bloccata, è possibile avviare il procedimento di decalcificazione subito dopo aver toccato il tasto OK.

Appare la richiesta per il **procedimento di aspirazione (E 0)** e il triangolo ▲ lampeggia sotto .

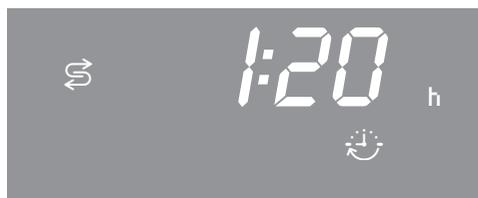


- 9 Premere il tasto OK.

Il processo di aspirazione si avvia. Si sentono rumori di pompa.

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

Si avvia la **fase di azione (E I)**. A display viene visualizzata la durata.

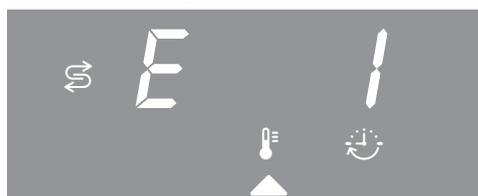


- 10 Aprire lo sportello.
- 11 Lasciare il recipiente con il tubicino di collegamento al tubo di riempimento nel vano cottura e riempire ca. 300 ml di acqua poiché il sistema nel corso della fase di azione aspira ancora liquido.
- 12 Chiudere lo sportello.

Ogni 5 minuti il sistema aspira ancora del liquido. Si sentono rumori di pompa.

È possibile visualizzare la fase di decalcificazione:

- Toccare .
- Selezionare  con il selettore.



- Per visualizzare il tempo residuo, spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto .

Alla fine della fase di azione un segnale acustico suona tre volte se è attivo (vedi capitolo "Impostazioni - P 2").

Dopo la fase di azione occorre risciacquare il sistema di evaporazione per eliminare i residui del prodotto decalcificante.

Per pulire il sistema, per tre volte viene aspirata e convogliata attraverso le condutture ca. 1 l di acqua raccolta nella teglia universale.

- 13 Estrarre la teglia universale con il liquido, vuotarla e reinserirla al ripiano più in alto.
- 14 Togliere il tubo di plastica dal recipiente.
- 15 Estrarre il recipiente, risciacquarlo accuratamente e riempirlo con 1 l ca. di acqua di rete pulita.
- 16 Sistemare il recipiente di nuovo nel vano cottura e fissare il tubo in plastica nel recipiente. Chiudere lo sportello.
- 17 Premere il tasto OK.

Si avvia il procedimento di aspirazione per il **primo procedimento di risciacquo** (E 2).

L'acqua viene convogliata attraverso il sistema di evaporazione e raccolta sulla teglia universale.

- 18 Estrarre la teglia universale con il liquido raccolto, vuotarla e reinserirla al ripiano più in alto.
- 19 Togliere il tubo in plastica dal recipiente e riempire quest'ultimo con ca. 1 l di acqua pulita.
- 20 Sistemare il recipiente di nuovo nel vano cottura e fissare il tubo in plastica nel recipiente. Chiudere lo sportello.
- 21 Premere il tasto OK.

Si avvia il procedimento di aspirazione per il **secondo procedimento di risciacquo** (E 3).

- 22 Ripetere le ultime quattro fasi.

Si avvia il procedimento di aspirazione per il **terzo procedimento di risciacquo** (E 4).

Lasciare la teglia universale nel vano cottura durante l'evaporazione dell'acqua residua con l'acqua raccolta nel corso del terzo procedimento di risciacquo.

- 23 Togliere il recipiente e il tubo dal vano cottura.

Pulizia e manutenzione

È possibile avviare l'**evaporazione dell'acqua residua (E 5)**.

Il vapore acqueo può causare delle ustioni.
Non aprire mai lo sportello nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua.



24 Premere il tasto OK.

Il riscaldamento del vano cottura si attiva e appare l'indicazione del tempo per l'evaporazione dell'acqua residua.

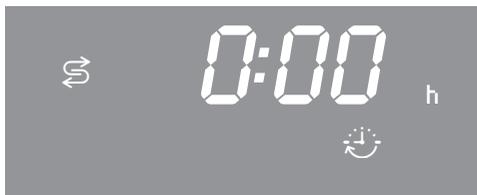


L'indicazione del tempo viene corretta automaticamente a seconda dell'effettiva quantità di acqua residua presente.

Lo scorrere degli ultimi minuti viene visualizzato in secondi.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua

- si avverte tre volte un segnale acustico se è attivo (vedi capitolo "Impostazioni - P 2"),
- appare **0:00** e  lampeggia.



25 Ruotare il selettore delle modalità su .

 **Pericolo di ustionarsi.**
Far raffreddare il vano cottura e gli accessori prima di iniziare la pulizia.

26 Togliere la teglia universale con il liquido raccolto e pulire eventuali depositi di condensa e residui del liquido decalcificante quando l'apparecchio si è raffreddato.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

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

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

| Problema | Causa e rimedio |
|---|---|
| Il display rimane spento. | La visualizzazione dell'ora è disattivata. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento. <ul style="list-style-type: none"> ■ Non appena si accende il forno, appare l'ora. Per visualizzare l'ora permanentemente, attivarne la visualizzazione (v. capitolo "Impostazioni – P I"). |
| | Il forno non è allacciato alla corrente elettrica. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica. |
| È selezionata una modalità e sul display compaiono l'ora e il simbolo  . | Il blocco  è attivo. <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare il blocco (v. capitolo "Blocco "). |

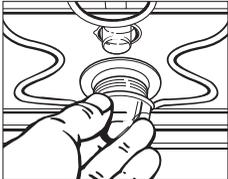
Cosa fare se...

| Problema | Causa e rimedio |
|---|---|
| Il forno non diventa caldo. | La modalità fiera è attiva. Appare <i>FE5_</i> . Il forno può essere usato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera (v. capitolo "Impostazioni - P 9"). |
| È selezionata una modalità ma il forno non è in funzione. | Si è verificata una breve interruzione della rete elettrica. Un processo di cottura in corso si è interrotto. ■ Ruotare il selettore delle modalità in posizione ● e spegnere il forno. Infine riavviare il procedimento di cottura. |
| Compare <i>12:00</i> e il triangolo ▲ lampeggia sotto ☺. | La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 200 ore. ■ Impostare di nuovo l'ora (v. capitolo "Primo avvio"). |
| A display appare inavvertitamente <i>0:00</i> e contemporaneamente lampeggia ☺. È possibile che suoni anche un segnale. | Il forno è rimasto in funzione per un lasso di tempo straordinariamente lungo e per questo si è attivato lo spegnimento di sicurezza. ■ Ruotare il selettore delle modalità su ● e spegnere il forno. Il forno è quindi di nuovo subito pronto per essere usato. |
| <i>F XX</i> appare sul display. | Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. |

| Problema | Causa e rimedio |
|---|---|
| <p>Nella modalità Cottura con vapore (☺☺☺) non viene aspirata acqua.</p> | <p>La modalità fiera è attiva. Il forno può essere usato ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera (v. capitolo "Impostazioni - P 9"). <p>La pompa del sistema di evaporazione è guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. |
| <p>Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.</p> | <p>La ventola di raffreddamento è accesa. Non appena il vano si raffredda, la ventola si spegne automaticamente.</p> |
| <p>Il forno si è spento automaticamente.</p> | <p>Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riaccendere il forno. |
| <p>Sullo smalto catalitico ci sono macchie di ruggine.</p> | <p>Residui di sporco causato da spezie, zucchero o simili non vengono rimossi dal processo di pulizia catalitico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Smontare le parti in smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida (v. capitolo "Impurità sulla parete posteriore rivestita in smalto catalitico"). |

Cosa fare se...

| Problema | Causa e rimedio |
|--|--|
| I dolci o altre pietanze non risultano cotti a puntino pur avendo osservato i tempi indicati nella tabella per dolci e altre pietanze. | <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> <ul style="list-style-type: none">■ Con la modalità Calore superiore/inferiore  non sono adatti stampi chiari o bianchi. Usare stampi opachi o scuri. |
| L'introduzione e l'estrazione delle guide estraibili FlexiClip risulta difficoltosa. | <p>Sui cuscinetti a sfera delle guide non c'è una quantità sufficiente di grasso.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con lo speciale prodotto Miele. <p>Solo lo speciale lubrificante Miele è indicato per le temperature elevate del forno. Altri lubrificanti possono incollare col caldo le guide FlexiClip.</p> <p>Il lubrificante Miele è disponibile presso i concessionari Miele o il servizio assistenza Miele.</p> |

| Problema | Causa e rimedio |
|--|---|
| <p>La luce del vano cottura si spegne dopo poco tempo.</p> | <p>La luce del vano cottura è impostata di serie in modo che si disattivi automaticamente dopo 15 secondi. Questa impostazione di serie può essere modificata (v. capitolo "Impostazioni – P 8").</p> |
| <p>La luce del vano cottura non si accende.</p> | <p>La lampada alogena è difettosa.</p> <div data-bbox="376 416 1042 544" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Pericolo di ustionarsi. Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico. <div data-bbox="400 671 628 850" style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare la copertura della lampada con un quarto di rotazione verso sinistra e rimuoverla dall'involucro tirandola verso il basso con la guarnizione. ■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Inserire la copertura della lampada con l'anello di tenuta nell'involucro e fissarla ruotandola verso destra. ■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica. |



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

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

Informazioni importanti sulla garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

 Pericolo di ferirsi.

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

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

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

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

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

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

Dati di allacciamento

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

Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

In caso di domande a Miele indicare sempre:

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

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

Forno

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

La protezione è di 16 A.

La presa deve essere dotata di opportuni sistemi di protezione.

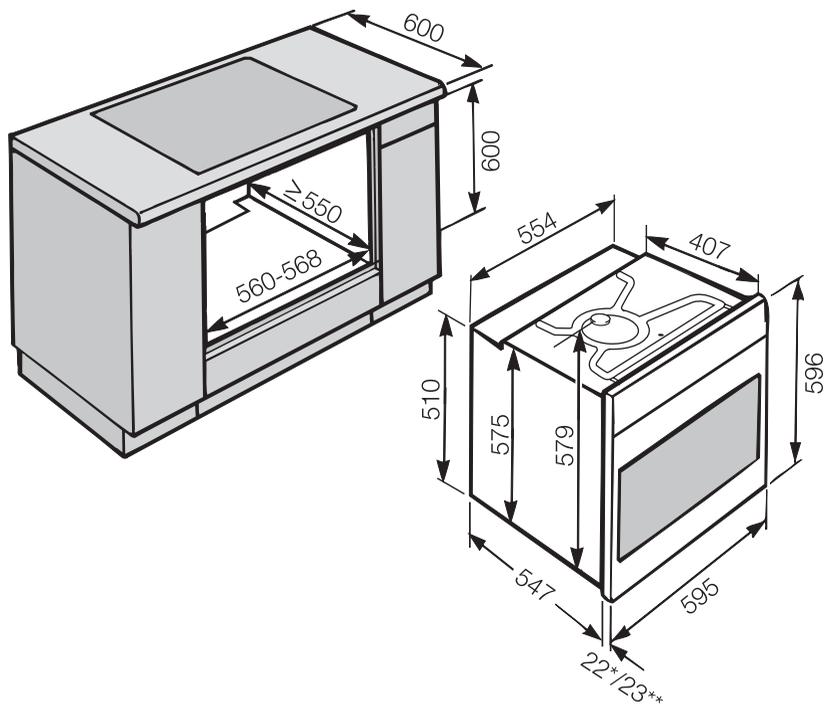
Potenza assorbita max: v. targhetta dati.

Schemi d'incasso

Misure e intaglio nel mobile

Le misure sono espresse in "mm".

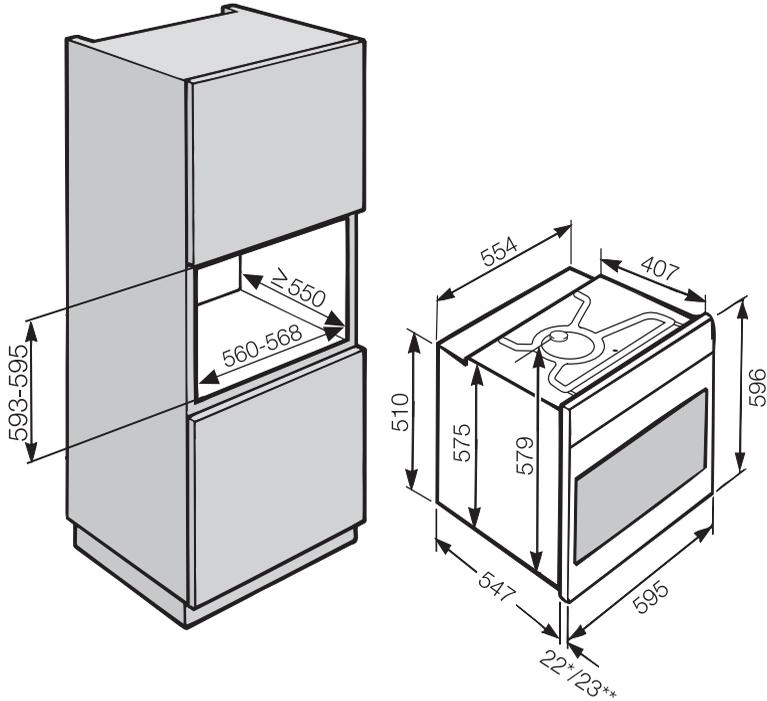
Incasso in un mobile base



* Forno con frontale in vetro

** Forno con frontale metallico

Incasso in un mobile a colonna



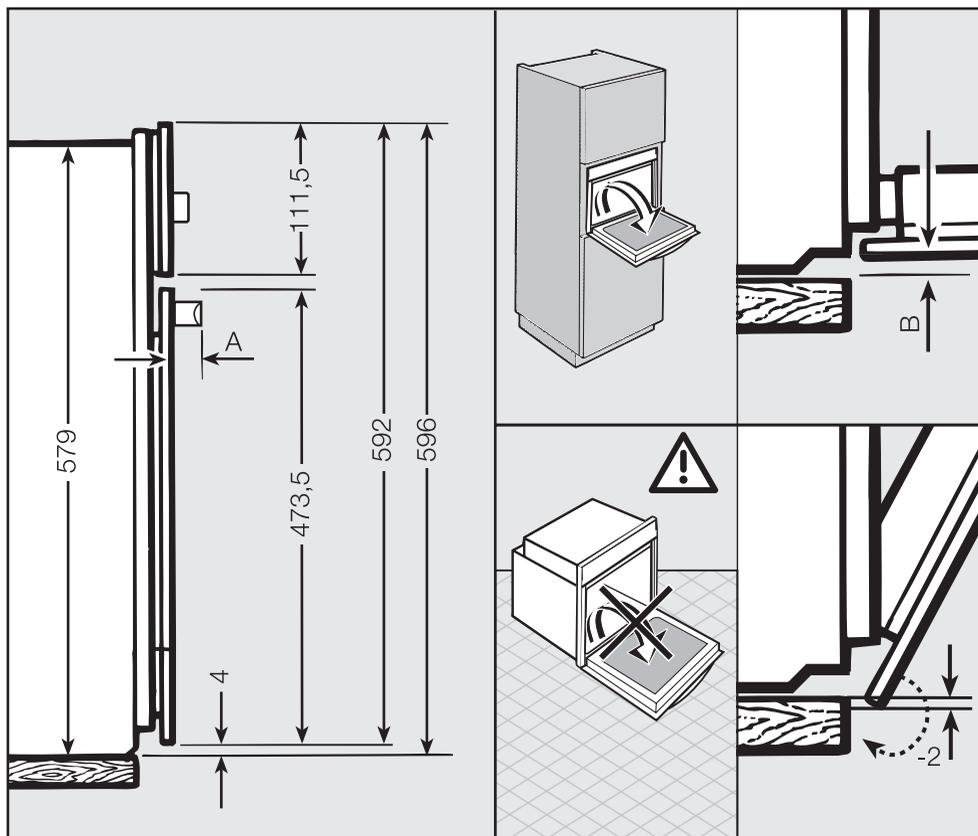
* Forno con frontale in vetro

** Forno con frontale metallico

Schemi d'incasso

Misure dettagliate del frontale del forno

Le misure sono espresse in "mm".



A H61xx: 45 mm
H62xx: 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.

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

Prima dell'incasso

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

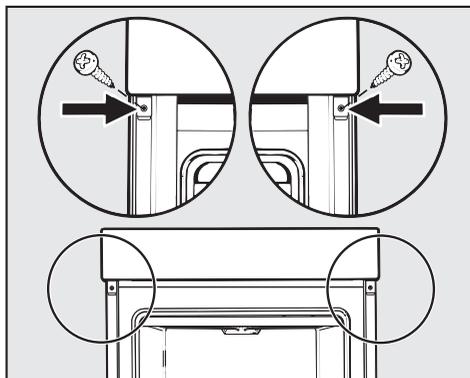
Montare il forno

- Allacciare il forno alla rete elettrica.

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

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

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



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

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

H6167B; H6267B



it - IT

M.-Nr. 09 974 980 / 02