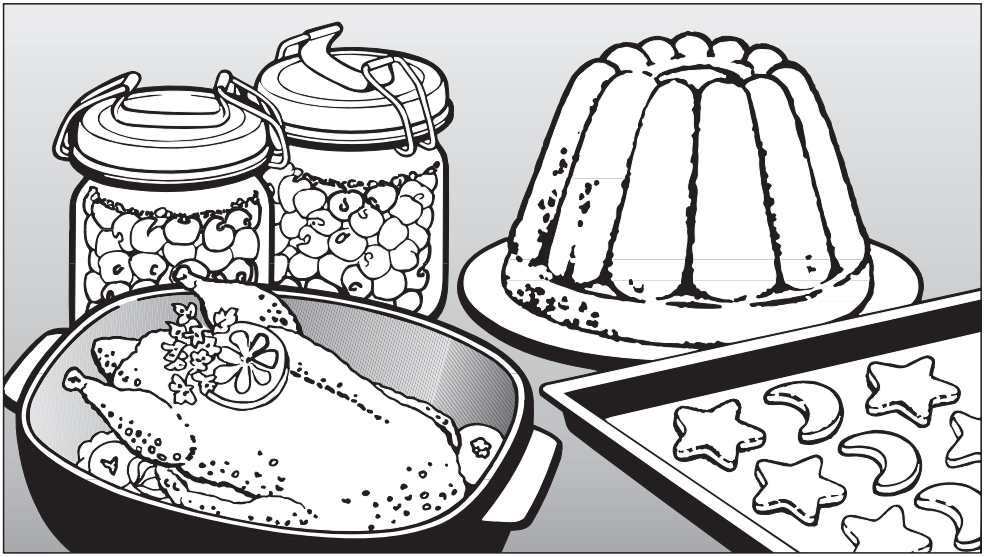
Miele

Sempre meglio

Istruzioni d'uso e di montaggio



Cucina elettrica
H 4302 E, H 4402 E,
H 4312 E, H 4412 E
Forno
H 4302 B, H 4402 B,
H 4312 B, H 4412 B

Informazioni importanti sulla garanzia al capitolo "Servizio clienti"

it - IT

Prima di installare e mettere in funzione l'elettrodomestico, leggere **assolutamente** le istruzioni per l'uso e il montaggio per evitare di danneggiare il prodotto o di mettere a rischio la propria sicurezza.

M.-Nr. 07 798 190

Indice

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze 6
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente 11
Descrizione 12
H 4302 E, H 4402 E 12
H 4302 B, H 4402 B 13
H 4312 E, H 4412 E 14
H 4312 B, H 4412 B 15
Dotazione 16
Funzionamento del forno 16
Ventola di raffreddamento 16
Superfici trattate con PerfectClean 16
Superfici rivestite con smalto catalitico 16
Comandi "push-pull" 16
Accessori 17
Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione 17
Piano di cottura 17
Comandi 18
Selettore funzioni 18
Selettore temperatura 18
Spia temperatura 18
Funzioni 19
Orologio programmatore 20
Comandi 20
Uso 20
Impostare l'ora per la prima volta 21
Modificare l'ora 21
Modificare il segnale 21
Uso del timer 22
Impostare il timer 22
Verificare e modificare l'immissione del timer 22
Cancellare il tempo impostato sul timer 22
Messa in funzione 23
Uso 24
Uso semplice 24
Preriscaldamento 24

Indice

Immettere la durata di cottura (spegnimento automatico) 25
Verificare e modificare la durata di cottura 25
Cancellare la durata di cottura 25
Indicazioni per la cottura di pane, dolci e surgelati 26
Temperatura, tempo di cottura 26
Stampo per dolci 26
Carta da forno 26
Teglia universale 27
Stampo a cassetta 27
Livello di introduzione 27
Prodotti surgelati 27
Tabelle per cuocere 28
Thermovent plus 28
Calore superiore e inferiore 29
Cottura intensa 30
Indicazioni per arrostire 31
Suggerimenti 32
Doratura 32
Riposo 32
Arrosto di pollame 32
Arrostire carne surgelata 32
Tabella per arrostire 33
Indicazioni per grigliare 34
Impostazioni 34
Preparare le pietanze 35
Grigliare 35
Suggerimenti 35
Tabella per grigliare 36
Preparare conserve 37
Scongelare 38
Cuocere 39
Preparazione di cibi pronti 39
Cuocere+Dorare 40
Indicazioni per organismi di controllo 41
Pietanze test secondo EN 60350 41
Classe di efficienza energetica secondo la norma EN 50304 41

Indice

Pulizia e manutenzione 42
Frontale dell'apparecchio 42
Accessori 43
Teglia universale 43
Griglia, griglie di introduzione 43
Vano cottura 43
Guarnizione, lato interno dello sportello 43
Smalto trattato con PerfectClean 44
Smalto catalitico 46
Rimuovere lo sportello 47
Smontare lo sportello 48
Rimontare lo sportello 51
Estrarre le griglie di introduzione 52
Smontare la parete posteriore 52
Abbassare la resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill 53
Guasti e anomalie 54
Servizio Clienti 56
Accessori su richiesta 57
Allacciamento elettrico 60
Incasso cucina elettrica 62
Incasso del forno 63

Questo elettrodomestico 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 l'apparecchio poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

Uso previsto

▶ Questa combinazione di cucina elettrica e forno è destinata esclusivamente all'uso domestico, o simile al domestico qualora installata in ambienti lavorativi come ad esempio:

– negozi, uffici o ambienti di lavoro analoghi.

– alberghi, pensioni e strutture ricettive similari, solo per l'utilizzo da parte dei clienti.

▶ La cucina elettrica/il forno deve essere utilizzata/o sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per cuocere, arrostire, grigliare, scongelare pietanze e per preparare alimenti per la successiva conservazione.
Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Miele non risponde di danni causati da un uso diverso da quello previsto o da impostazioni sbagliate dell'elettrodomestico.

▶ 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/la cucina, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

Bambini in casa

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio; non permettere che vi ci giochino.

▶ I bambini possono usare la cucina elettrica/il forno solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona, in modo tale che l'utilizzo non metta a rischio la loro incolumità. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso scorretto dell'apparecchio.

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

Le zone di cottura della cucina elettrica diventano molto calde.
Inoltre i bambini possono ustionarsi rovesciando pentole o padelle.

Sicurezza tecnica

▶ Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni devono essere eseguiti da personale autorizzato da Miele.
A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono crearsi seri pericoli per l'utente. La casa produttrice non risponde di questo tipo di danni.

▶ Prima di procedere all'incasso controllare se la cucina elettrica/ il forno presentano eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato; perché può mettere a rischio la sicurezza dell'utente.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione sia verificata; si tratta di una sicurezza fondamentale. In caso di dubbi, far controllare l'impianto da un tecnico specializzato. La casa produttrice non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione del conduttore di messa a terra.

▶ Prima di allacciare l'apparecchio bisogna confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta, con quelli della rete elettrica (v. capitolo sull'allacciamento elettrico).

Questi dati devono assolutamente corrispondere, altrimenti la macchina potrebbe subire dei danni. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista.

▶ Non allacciare la cucina/il forno alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

▶ Per questioni di sicurezza, l'apparecchio deve essere usato solo se incassato.

▶ Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono essere pericolosi e causare anomalie di funzionamento.

▶ Riparazioni da effettuare sull'apparecchio quando è ancora in garanzia possono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice altrimenti questo diritto decade.

▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

– l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito.
– I fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati.
– Il cavo di alimentazione è staccato dalla rete elettrica;
per staccarlo dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.

▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele; solo usando pezzi di ricambio originali la casa produttrice garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.

▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale da personale tecnico autorizzato Miele.

▶ L'incasso e il montaggio di questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. navi) possono essere effettuati solo da personale tecnico qualificato che garantisca i presupposti per un utilizzo conforme ai requisiti di sicurezza.

Impiego corretto

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Nell'area immediatamente adiacente al forno e alle zone cottura le temperature sono molto elevate.

▶ Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano di cottura. Fare attenzione soprattutto alla resistenza superiore ovvero del grill. Pericolo di ustioni.

▶ Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli. Oli e grassi possono bruciare facilmente.
Pericolo d'incendio.

▶ Con le modalità "Grill" / "Grill ventilato" rispettare i tempi di cottura consigliati.
Tempi di cottura con grill troppo lunghi causerebbero un'eccessiva essiccazione ed eventualmente anche l'autocombustione delle pietanze. Pericolo d'incendio!

▶ Non utilizzare le modalità "Grill" / "Grill ventilato" per cuocere panini e pane e per essiccare fiori o erbe aromatiche. Pericolo d'incendio.
Usare la funzione "Thermovent plus" o "Calore superiore/inferiore".

▶ Per la preparazione di determinati alimenti spesso vengono utilizzate bevande a base di alcol.
L'alcol evapora ad alte temperature.
Tenere presente che il vapore può eventualmente incendiarsi a contatto con resistenze calde.
Pericolo d'incendio.

▶ Coprire sempre le pietanze che vengono conservate in forno. L'umidità che deriva dalle pietanze potrebbe corrodere l'apparecchio. Inoltre si evita che le stesse possano essiccarsi.

▶ Non spegnere l'apparecchio se si desidera sfruttare il calore residuo per tenere in caldo le pietanze.
Mantenere la funzione impostata e selezionare la temperatura più bassa.
Non spegnere in nessun caso l'apparecchio. L'umidità nel vano di cottura aumenta e l'acqua di condensa
– potrebbe corroderlo.
– potrebbe danneggiare il pannello comandi, il piano di lavoro e il mobile in cui il forno è incassato.

▶ Non rivestire mai il fondo del vano cottura con carta stagnola a eccezione delle modalità "Calore superiore/inferiore" / "Cottura intensa" / "Cuocere+Dorare" / "Riscaldamento rapido".
La colonna di calore che ne deriva può crepare o far scoppiare lo smalto.
Per lo stesso motivo non appoggiare padelle, pentole o teglie sul fondo del vano di cottura.

Usando una teglia di un'altra marca accertarsi che la distanza tra il bordo inferiore della teglia e il fondo del vano di cottura sia di almeno 6 cm.

▶ Non versare mai acqua fredda direttamente sulla teglia oppure nel vano di cottura se le superfici sono ancora molto calde. Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni. Lo sbalzo di temperatura potrebbe danneggiare lo smalto.

▶ Assicurarsi che gli alimenti vengano sempre riscaldati a sufficienza.
Eventuali germi presenti negli alimenti vengono soppressi solo a una temperatura sufficientemente alta (> 70 °C) e con tempi di azione sufficientemente lunghi (> 10 min). In caso di dubbio lasciare la pietanza in forno qualche minuto in più affinché si riscaldi sufficientemente.
E' inoltre importante che la temperatura venga distribuita in modo uniforme. Allo scopo voltare o mescolare le pietanze.

▶ Usare solo stoviglie in plastica termoresistente adatta all'uso nel forno. Altri tipi di plastica possono fondere se le temperature sono particolarmente alte. La cucina elettrica/il forno potrebbero danneggiarsi.

▶ Non usare l'apparecchio per preparare conserve in scatola o per riscaldarle. Si genera una sovrappressione e i contenitori possono scoppiare. Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio.

▶ Non trascinare sul fondo del vano cottura oggetti, come per esempio pentole e padelle. La superficie del fondo potrebbe danneggiarsi.

▶ Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra lo sportello e il vano di cottura non rimanga incastrato nulla. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.
La portata massima dello sportello è di 15 kg.

▶ Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. Le temperature elevate possono causare l'incendio di oggetti facilmente infiammabili situati nelle immediate vicinanze.

Accessori

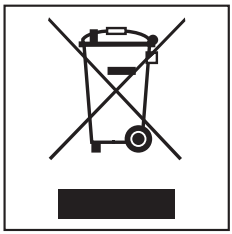
▶ Gli accessori possono essere installati o montati sull'apparecchio solamente se espressamente autorizzati da Miele. Se si montano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

La casa produttrice non è responsabile per danni causati dall'inosservanza delle indicazioni per la sicurezza e delle avvertenze.

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 impiegati per l'imballaggio sono stati selezionati secondo criteri di rispetto per l'ambiente e di facilità nello smaltimento, e sono per questo riciclabili.
Il reintegro dell'imballaggio nel circuito dei materiali consente quindi di risparmiare materie prime e di ridurre il volume degli scarti.

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.



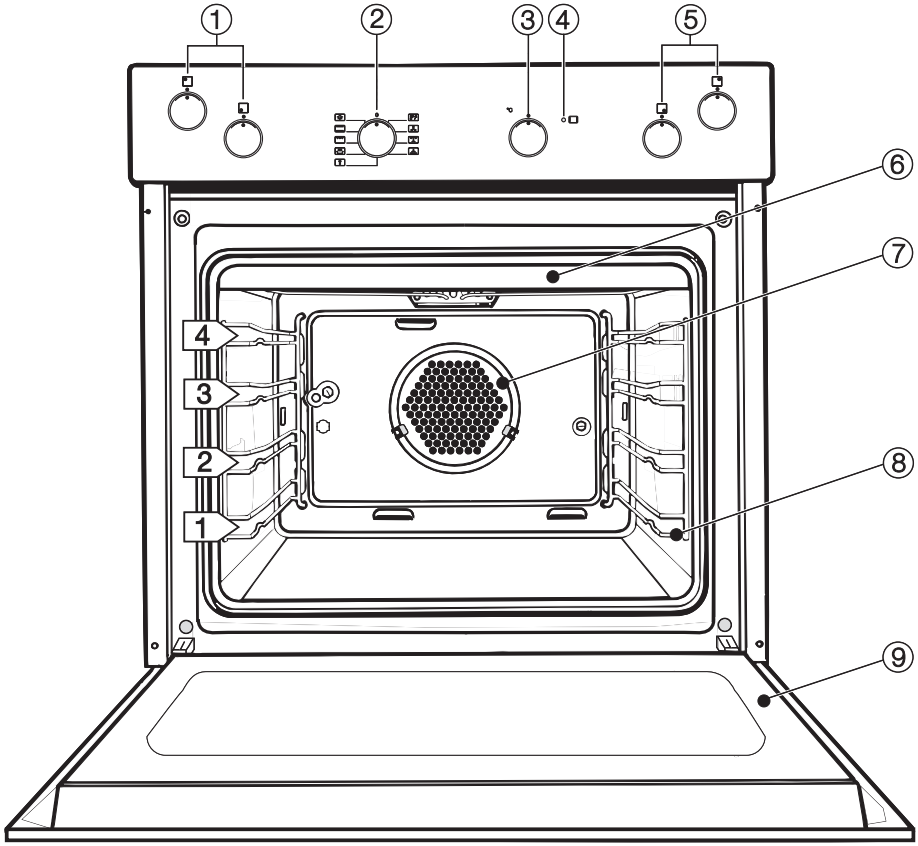
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure 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. Si informi a riguardo presso il rivenditore di fiducia.

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

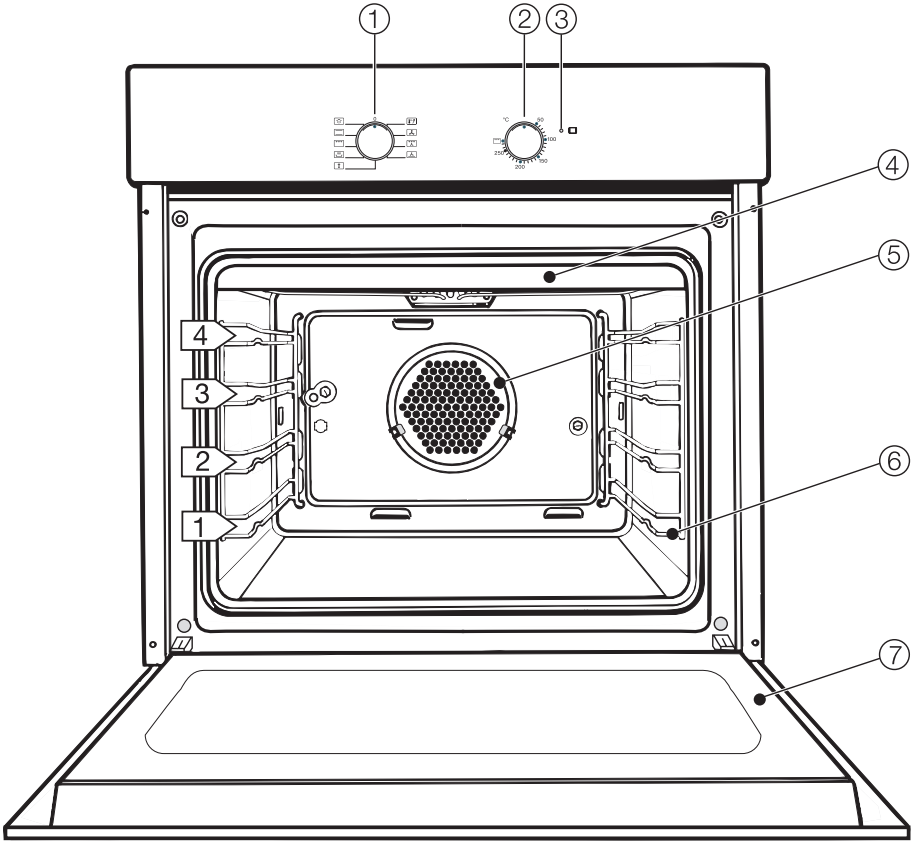
Descrizione

H 4302 E, H 4402 E



① Manopole zone di cottura a sinistra posteriore e anteriore
② Selettore funzioni
③ Selettore temperatura
④ Spia temperatura
⑤ Manopole zone di cottura a destra anteriore e posteriore
⑥ Resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill
⑦ Parete posteriore catalitica con foro di aspirazione per ventola
⑧ Griglie di introduzione a quattro llivelli
⑨ Sportello di carico

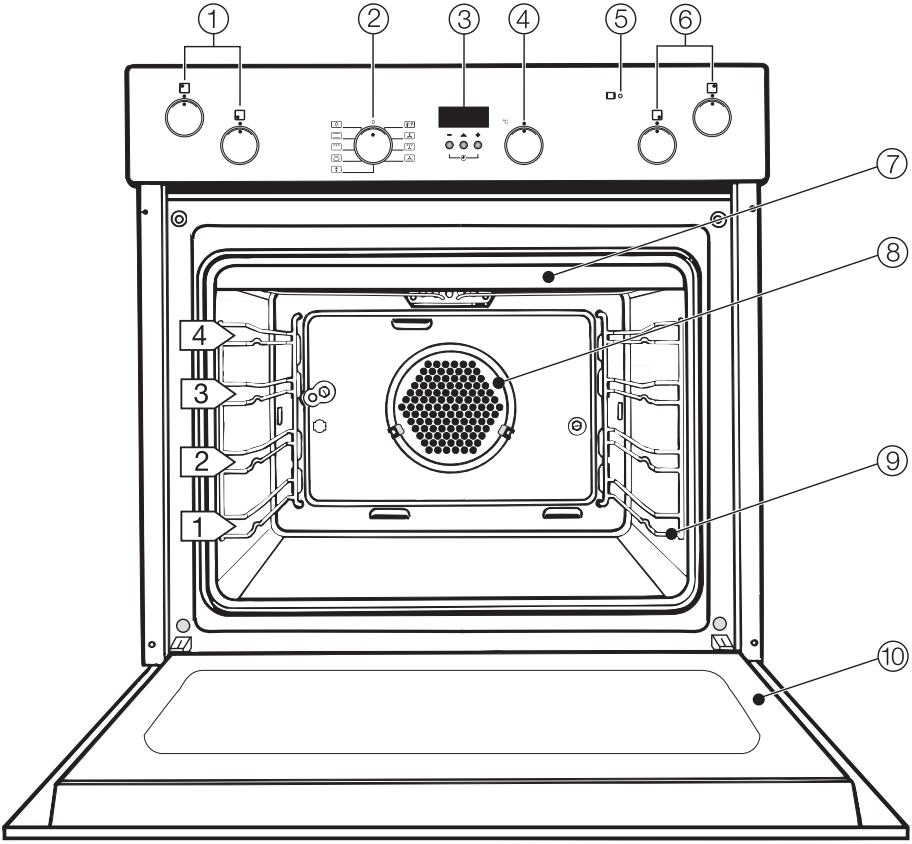
H 4302 B, H 4402 B



① Selettore funzioni
② Selettore temperatura
③ Spia temperatura
④ Resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill
⑤ Parete posteriore catalitica con foro di aspirazione per ventola
⑥ Griglie di introduzione a quattro llivelli
⑦ Sportello di carico

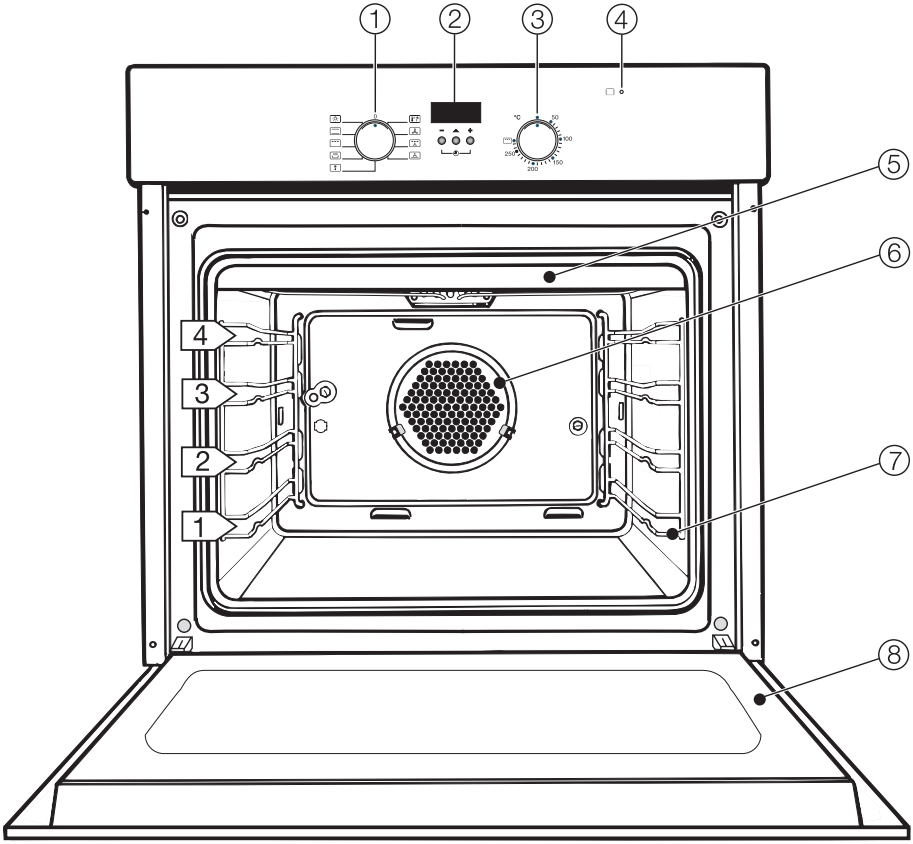
Descrizione

H 4312 E, H 4412 E



① Manopole zone di cottura a sinistra posteriore e anteriore
② Selettore funzioni
③ Orologio programmatore con tasti ⊖, ▲ e ⊕
④ Selettore temperatura
⑤ Spia temperatura
⑥ Manopole zone di cottura a destra anteriore e posteriore
⑦ Resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill
⑧ Parete posteriore catalitica con foro di aspirazione per ventola
⑨ Griglie di introduzione a quattro llivelli
⑩ Sportello di carico

H 4312 B, H 4412 B



① Selettore funzioni
② Orologio programmatore con tasti ⊖, ▲ e ⊕
③ Selettore temperatura
④ Spia temperatura
⑤ Resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill
⑥ Parete posteriore catalitica con foro di aspirazione per ventola
⑦ Griglie di introduzione a quattro llivelli
⑧ Sportello di carico

Dotazione

Funzionamento del forno

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

Negli apparecchi con orologio programmatore il comando è predisposto anche per

– la visualizzazione dell'ora,

– il timer,

– lo spegnimento automatico dei procedimenti di cottura.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento viene attivata automaticamente con ogni procedimento di cottura. Grazie alla ventola le fumane 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.

Al termine del procedimento di cottura, la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora per breve tempo affinché nel vano cottura, sul pannello comandi o sul mobile non si depositi l'umidità dell'aria.
Si disattiva automaticamente quando la temperatura nel vano cottura scende sotto un determinato valore.

Superfici trattate con PerfectClean

Sono trattati con PerfectClean:

– vano cottura

– teglia (se presente)

– teglia universale

Le eccezionali proprietà antiaderenti di questo trattamento della superficie impediscono che le pietanze vi rimangano attaccate e ne facilitano la pulizia.

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

Superfici rivestite con smalto catalitico

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

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

Comandi "push-pull"

I comandi sono "push-pull".
Premendoli fuoriescono oppure rientrano.

Premere i comandi solo quando sono in posizione "zero" altrimenti si danneggiano.

Accessori

A seconda del modello questo forno dispone solo di una parte degli accessori elencati.

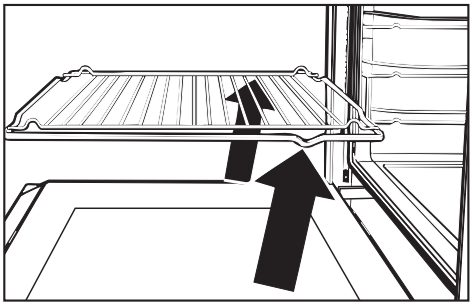
Altri accessori sono reperibili presso i rivenditori specializzati Miele o il servizio di assistenza (v. al capitolo "Accessori su richiesta").

Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione

(dotazione a seconda del modello)

Teglia, teglia universale e griglia vengono introdotte nelle apposite guide del forno.

La teglia e la griglia sono dotate di sicurezza di estrazione per impedire che possano fuoriuscire completamente dalle griglie di introduzione quando si estraggono solo parzialmente.



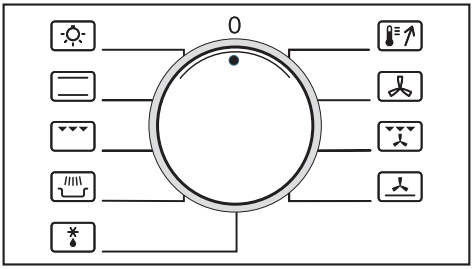
Quando le si inserisce, accertarsi che la "sicurezza" sia sempre sul retro.

La teglia e la griglia possono essere estratte dal vano cottura solo se vengono sollevate anteriormente.

Piano di cottura

Le indicazioni di funzionamento e di montaggio possono essere rilevate dalle istruzioni d'uso e di montaggio del piano di cottura.

Selettore funzioni

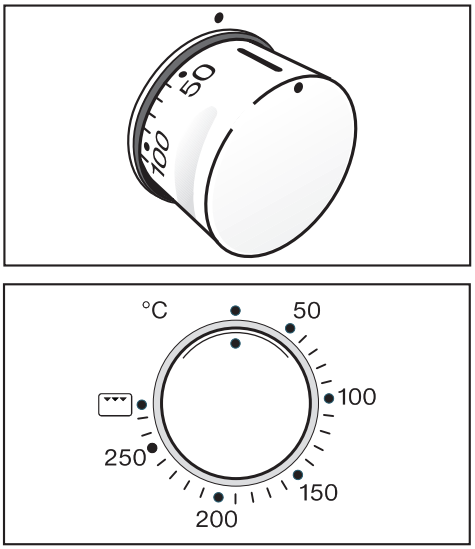


Con l'apposito selettore scegliere la funzione.
La manopola può essere ruotata verso destra e verso sinistra.

- Calore superiore / inferiore
- Grill
- Cuocere+Dorare
- Scongelare
- Riscaldamento rapido
- Thermovent plus
- Grill ventilato
- Cottura intensa

Illuminazione
Attivando questa funzione l'illuminazione interna può essere attivata separatamente, ad es. per operazioni di pulizia.

Selettore temperatura



Con il selettore temperatura si impostano gradualmente le temperature per il procedimento di cottura.

Ruotare la manopola in senso orario fino alla battuta di arresto e riportarla successivamente al punto di partenza.
Diversamente la manopola si guasta.

Spia temperatura

Quando si sceglie una temperatura si attiva il riscaldamento del vano cottura. Quale indicazione è accesa la **spia della temperatura**.

Raggiunta la temperatura selezionata, il riscaldamento si disattiva e la spia della temperatura si spegne. Quando la temperatura scende al di sotto del valore impostato, il riscaldamento si riaccende.

Sono disponibili diverse funzioni per la preparazione di diverse ricette.

Funzioni	Annotazioni
Thermovent plus	– Per cuocere e arrostire. – E' possibile cuocere pietanze contemporaneamente su più livelli di introduzione. – La temperatura è più bassa rispetto alla funzione "Calore superiore / inferiore" perché grazie alla ventola l'aria calda raggiunge subito le pietanze.
Cottura intensa	– Per cuocere dolci con farcitura umida. – La funzione non è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto e per arrostire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.
Calore superiore / inferiore	– Per preparare ricette tradizionali. – Per prefarare soufflé. – Preparando ricette di un vecchio ricettario ridurre la temperatura indicata di ca. 10 °C. Il tempo di cottura invece non cambia.
Cuocere+Dorare	– Per preparare soufflè e gratin che abbiano una superficie croccante.
Grill	– Per grigliare alimenti piani (ad es. bistecche) e per gratinare.
Grill ventilato	– Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame. – La temperatura è più bassa rispetto alla funzione "Grill" perché grazie alla ventola l'aria calda raggiunge subito le pietanze.
Scongelare	– Per scongelare delicatamente surgelati.
Riscaldamento rapido	– Per preriscaldare il vano di cottura. Successivamente deve essere selezionata la funzione desiderata.

Orologio programmatore

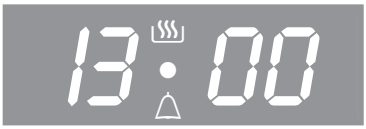
L'orologio programmatore (a seconda del modello)

– indica l'ora.

– può essere utilizzato quale timer.

– può spegnere automaticamente il forno se viene impostata una durata di cottura.

Comandi



Per il funzionamento dell'orologio programmatore utilizzare i **tasti** ▲, ⊕ e ⊖ e il **display**.

Tasto	Funzione
▲	– Attivare la funzione "Timer 🔔" – Attivare la funzione "Durata cottura ♨" – Salvare le immissioni
⊕ e ⊖	– Attivare la funzione "Orologio ●"
⊕	– Aumentare
⊖	– Diminuire – Modificare il segnale

Uso

Quando si attiva una funzione, sul display lampeggia il relativo simbolo ("🔔", "♨" o "●").

> La durata può essere immessa solo finché lampeggia il simbolo (ca. 7 secondi). Trascorso questo tempo occorre riattivare il simbolo.

I tempi si modificano a ogni pressione dei tasti ⊕ o ⊖ in scatti di minuti. Tenendo i tasti premuti a lungo si accelera il procedimento.

Dopo ca. 7 secondi l'immissione viene automaticamente memorizzata e il simbolo si accende.

Per memorizzare premere anche il tasto ▲.

Impostare l'ora per la prima volta

Sugli **apparecchi con orologio programmatore** è necessario immettere l'ora prima di poter utilizzare il forno.

Dopo aver allacciato l'apparecchio alla rete elettrica sul display lampeggia "*0:00*".

- Premere contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖.
- Finché sul display lampeggia il punto "●" immettere l'ora con il tasto ⊕ o ⊖. L'orologio programmatore presenta un formato di 24 h.

Dopo ca. 7 secondi l'immissione viene automaticamente memorizzata e il punto "●" si accende.

L'indicazione dell'ora scorre in minuti.

Modificare l'ora

- Premere contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖.
- Finché sul display lampeggia il punto "●" immettere l'ora con il tasto ⊕ o ⊖. L'orologio programmatore presenta un formato di 24 h.

L'indicazione dell'ora scorre in minuti.

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

Modificare il segnale

È possibile scegliere tra tre diversi toni.

- Premere il tasto ⊖ finché suona un segnale.

A ogni successiva pressione sul tasto ⊖ suona un altro segnale.

Dopo ca. 7 secondi il segnale associato all'ultimo tasto premuto viene assunto automaticamente.

Dopo un'interruzione della corrente elettrica il segnale acustico viene ripristinato all'impostazione di serie.

Uso del timer

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

È possibile utilizzarlo anche contemporaneamente a una durata di cottura immessa, p.es. per aggiungere spezie o liquidi alle pietanze durante il procedimento.

È possibile immettere una durata compresa tra 1 min. e 23 h 59 min.

Impostare il timer

■ Premere a lungo il tasto ⏶ finché sul display lampeggia il simbolo "🔔".

Sul display appare "*0•00*".

■ Finché lampeggia il simbolo "🔔" immettere il tempo.

A immissione memorizzata sul display appare nuovamente l'ora. Il simbolo "🔔" indica il tempo immesso.

Al termine del tempo impostato sul timer

– lampeggia "🔔",

– suona per ca. 7 minuti un segnale.

■ Premere il tasto ⏶.

I segnali acustici e ottici si spengono.

Verificare e modificare l'immissione del timer

■ Premere a lungo il tasto ⏶ finché sul display lampeggia il simbolo "🔔".

Viene visualizzato la durata immessa col timer.
L'ultimo minuto scorre in scatti di secondi.

■ Finché lampeggia "🔔" è possibile modificare il tempo del timer.

Cancellare il tempo impostato sul timer

■ Premere a lungo il tasto ⏶ finché sul display lampeggia il simbolo "🔔".

■ Finché lampeggia "🔔" con il tasto ⊖ impostare il tempo del timer su "*0•00*" oppure premere contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖.

Il tempo del timer viene cancellato e appare l'ora.

I comandi che al momento della fornitura dell'apparecchio sono "inseriti" (push) devono essere "estratti" (pull) per poter utilizzare l'elettrodomestico.

Sugli apparecchi dotati di orologio programmatore immettere l'ora prima di utilizzare il forno.

Eliminare
– adesivi eventualmente presenti sugli accessori/ sul fondo del vano cottura.
– eventuali distanziatori in sughero situati lateralmente al di sopra del vano cottura.
– l'eventuale pellicola di protezione dal frontale dell'apparecchio.

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

Prima di utilizzare il forno

– estrarre gli **accessori** dal vano cottura e lavarli.

– riscaldare **l'apparecchio una volta a vuoto**, affinché gli odori sgradevoli che normalmente si sviluppano al primo riscaldamento possano rapidamente scomparire.

■ Prima di riscaldare l'apparecchio pulire il vano di cottura con un panno umido per eliminare la polvere e i residui delle confezioni eventualmente depositatisi.

■ Premere ed estrarre il selettore funzioni e il selettore temperatura.

■ Selezionare la modalità "Thermovent Plus".

■ Impostare la temperatura più alta.

■ L'apparecchio vuoto deve essere riscaldato almeno per un'ora.

Durante queste operazioni il locale cucina va sufficientemente aerato. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

■ Attendere che il vano cottura si sia sufficientemente raffreddato.

■ Pulire il vano cottura con dell'acqua calda con poco detersivo e asciugare con un panno pulito.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

Sugli **apparecchi con orologio programmatore** è possibile impostare la fine automatica dei procedimenti di cottura; v. capitolo "Immettere la durata di cottura".

Uso semplice

- Introdurre la pietanza nel forno.
- Con l'apposito selettore scegliere una funzione.

La luce del vano cottura si accende.

- Selezionare la temperatura con l'apposita manopola.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento.

- Al termine del procedimento di cottura estrarre la pietanza dal forno. Ruotare il selettore funzioni e il selettore della temperatura sullo "0".

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

Si spegne automaticamente quando il vano del forno si è raffreddato e la temperatura è scesa quindi al di sotto di una determinata soglia.

Preriscaldamento

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

Solo in alcuni casi si consiglia di preriscaldare il forno:

	– per cuocere impasti di pane scuro, – per arrostire roastbeef e filetto.
	– per cuocere torte, dolci che necessitano di una durata di cottura breve (max. ca. 30 minuti), – per cuocere impasti delicati (pan di Spagna),

Per la pizza o per impasti delicati come pan di Spagna o pasticcini non accendere il "Riscaldamento rapido" nella fase di preriscaldamento altrimenti la parte superiore dell'impasto si dorerebbe troppo velocemente.

Preriscaldare:

- Selezionare la funzione "Riscaldamento rapido".
- Impostare la temperatura.

Si accende il riscaldamento del vano cottura.

- Quando la spia della temperatura si spegne per la prima volta, selezionare la funzione desiderata e introdurre la pietanza nel forno.

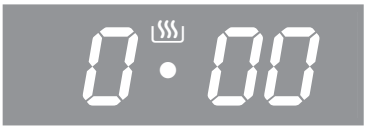
Immettere la durata di cottura (spegnimento automatico)

È possibile spegnere automaticamente il forno quando si immette una durata di cottura.

- Introdurre la pietanza nel forno.
- Selezionare la funzione e la temperatura.

È possibile immettere una durata di cottura di max. 10 secondi.

- Premere a lungo il tasto ⏶ finché sul display lampeggia il simbolo "🔔".



Sul display appare "*0•00*".

- Finché "♨" lampeggia, immettere la durata di cottura con i tasti ⊕ e ⊖.

A immissione memorizzata sul display appare nuovamente l'ora. Il simbolo "♨" indica la durata immessa.

Al termine della durata di cottura

– il riscaldamento si spegne automaticamente.

– la ventola di raffreddamento rimane in funzione.

– suona per ca. 7 minuti un segnale.

– lampeggia "♨".

- Premere il tasto ⏶.

I segnali acustici e ottici si spengono.

Quando viene premuto il tasto ⏶, si riavvia il riscaldamento del forno. Spegnere in ogni caso l'apparecchio quando non lo si utilizza più.

Verificare e modificare la durata di cottura

- Premere a lungo il tasto ⏶ finché sul display lampeggia il simbolo "🔔".

Viene visualizzato il tempo residuo di cottura.

- Finché lampeggia "♨" è possibile modificare la durata di cottura.

Cancellare la durata di cottura

- Premere a lungo il tasto ⏶ finché sul display lampeggia il simbolo "🔔".
- Finché lampeggia "♨" con il tasto ⊖ impostare la durata di cottura su "*0•00*" oppure premere contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖.

Quando il procedimento viene cancellato si accende il riscaldamento del forno. Spegnere quindi l'apparecchio se non lo si utilizza più.

Rispettare le aree di temperatura, i livelli di introduzione e le durate indicati nelle tabelli di cottura.

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.

Temperatura, tempo di cottura

La doratura uniforme di dolci, biscotti o pane si ottiene

– impostando la **temperatura inferiore** delle indicazioni riportate in tabella. Non impostare una temperatura superiore rispetto a quanto indicato in tabella. Temperature più alte riducono la durata della cottura ma il grado di doratura spesso non risulta uniforme e in certi casi la pietanza non si cuoce.

– Al termine **del tempo di cottura più breve** verificare se il dolce è cotto. Infilare uno spiedino in legno nell'impasto.
Il dolce è cotto se sullo spiedino non rimane traccia dell'impasto.

Stampo per dolci

	Materiale
	Qualsiasi tipo di materiale resistente alle alte temperature
	Utilizzare stampi opachi e di colore scuro in banda nera, smalto scuro, lamiera bianca scurita e alluminio opaco oppure pirofile in vetro termoresistente o stampi rivestiti. Stampi chiari in materiale lucido causano la doratura non uniforme e debole e in casi estremi la cottura non è completa.

Carta da forno

Non oliare, imburrare o coprire con carta da forno la **teglia universale** affinata con PerfectClean prima del procedimento di cottura. Le pietanze cotte si staccano con estrema facilità.

La carta da forno è indicata per

– **impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio come l'impasto per i Brezel**; 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.

Teglia universale

Cuocere **torte di frutta** e **torte alte** nella teglia universale; il vano cottura rimane più pulito.

Stampo a cassetta

Posizionare le torte in stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura. La distribuzione di calore nello stampo è migliore e si ottiene anche una doratura uniforme.

Livello di introduzione

I livelli di introduzione sono numerati partendo dal basso.

	Teglie	Livello di introduzione *
	1	1
	2	1 e 3
	3	1, 2 e 4 **
	1	1 o 2
	1	1 o 2

* Introdurre le torte da cuocere in stampi sulla griglia sempre al livello 1 dal basso.

** Si consiglia di non cuocere più di due teglie di dolci o pane umido contemporaneamente.

Prodotti surgelati

Per cuocere **torte, pizza o pane surgelati** impostare sempre le temperature più basse indicate sulla confezione. Cuocere le pietanze sulla griglia ricoperta con carta da forno. La teglia universale può deformarsi fortemente cuocendo pietanze surgelate tanto da rendere impossibile la loro estrazione quando sono ancora calde. Qualsiasi ulteriore impiego può peggiorare la deformazione.

Anche altri prodotti surgelati quali **patatine fritte, crocchette di patate o similari** possono essere cotti sulla teglia universale. Per rendere più delicata la cottura sistemare della carta da forno sotto i surgelati e impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate sulla confezione. Voltare più volte le pietanze.

Tabelle per cuocere

Thermovent plus

Dolci / Prodotti da forno	Temperatura in °C	Livello di introduzione consigliato	Tempo [1] in min.
Impasto soffice			
Torta Margherita	150 – 170	1	60 – 70
Panettone, ciambella	150 – 170	1	65 – 80
Impasto soffice (teglia)	150 – 170	1	25 – 40
Torta marmorizzata, alle noci (stampo)	150 – 170	1	60 – 80
Torta alla frutta meringata o composto liquido (teglia)	150 – 170	1	45 – 50
Torta alla frutta (teglia)	150 – 170	1	35 – 45
Torta alla frutta (stampo)	150 – 170	1	55 – 65
Base per torte [3]	150 – 170	1	25 – 30
Pasticcini [3] (biscotti)	150 – 170	1, 3 [4]	20 – 25
Impasto per pan di Spagna [3]			
Torta (3 - 6 uova) [3]	160 – 180	1	25 – 35
Base per torte (2 uova) [3]	160 – 180	1	20 – 25
Roulade [2]	160 – 180	1	20 – 25
Impasto lavorato			
Base per torta	150 – 170	1	20 – 25
Torta sbrisolona	150 – 170	1	45 – 55
Pasticcini [3] (biscotti)	150 – 170	1, 3 [4]	15 – 25
Torta alla ricotta	150 – 170	1	70 – 90
Torta alle mele, ripiena	150 – 170	1	50 – 70
Torta alle albicocche	150 – 170	1	55 – 75
Crostata [2]	190 – 210	1	25 – 35
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio			
Lievitazione	50	Fondo del forno [5]	15 – 30
Torta Guglhupf	150 – 170	1	50 – 60
Torta sbrisolona	150 – 170	1	35 – 45
Torta alla frutta (teglia)	160 – 180	1	40 – 50
Pane bianco	160 – 180	1	40 – 50
Pane integrale [2]	170 – 190	1	50 – 60
Pizza (teglia) [3]	170 – 190	1	35 – 45
Torta alle cipolle	170 – 190	1	35 – 45
Fagottini alle mele	150 – 170	1, 3 [4]	25 – 30
Pasta per bignè [3]	160 – 180	1, 3 [4]	30 – 40
Pasta sfoglia	170 – 190	1, 3 [4]	20 – 25
Meringhe, amaretti	120 – 140	1, 3 [4]	25 – 50

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

2) Preriscaldare il forno.

3) Nel corso della fase di riscaldamento non attivare la funzione "Riscaldamento rapido".

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

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

Calore superiore e inferiore

Dolci / Prodotti da forno	Temperatura in °C	Livello di introduzione consigliato	Tempo [1] in min.
Impasto soffice			
Torta Margherita	150 – 170	1	60 – 70
Panettone	170 – 190	1	65 – 80
Impasto soffice (teglia) [1]	170 – 190	2	25 – 40
Torta marmorizzata, alle noci (tortiera)	150 – 170	1	60 – 80
Torta alla frutta meringata o composto liquido (teglia)	170 – 190	2	45 – 50
Torta alla frutta (teglia)	170 – 190	2	35 – 45
Torta alla frutta (tortiera)	160 – 180	1	55 – 65
Base per torte [2)3)]	170 – 190	1	20 – 25
Pasticcini [2)3)] (biscotti)	170 – 190	2	12 – 20
Impasto per Pan di Spagna [2)3)]			
Torta (3 - 6 uova) [2)3)]	170 – 190	1	20 – 35
Base per torte (2 uova) [2)3)]	170 – 190	1	15 – 20
Roulade [2)3)]	180 – 200	2	12 – 16
Impasto lavorato			
Base per torta	170 – 190	2	15 – 20
Torta sbrisolona	170 – 190	2	45 – 55
Pasticcini [2) 3)] (biscotti)	170 – 190	2	10 – 20
Torta alla ricotta	170 – 190	1	70 – 90
Torta alle mele, ripiena [2)]	170 – 190	1	45 – 65
Torta alle albicocche [2)]	170 – 190	1	55 – 75
Crostata [2)]	220 – 240	1	25 – 35
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio			
Lievitazione	50	Fondo del forno [4)]	15 – 30
Torta Guglhupf	160 – 180	1	50 – 60
Torta sbrisolona	170 – 190	2	35 – 45
Torta alla frutta (teglia)	180 – 200	2	40 – 50
Pane bianco	180 – 200	1	40 – 50
Pane integrale [2)]	190 – 210	2	50 – 60
Pizza (teglia) [2)3)]	190 – 210	1	30 – 40
Torta alle cipolle [2)]	180 – 200	1	25 – 35
Fagottini alle mele	160 – 180	2	25 – 30
Pasta per bignè [2) 3)]	180 – 200	2	25 – 35
Pasta sfoglia [2)]	190 – 210	2	15 – 25
Meringhe [2)], amaretti	120 – 140	2	25 – 50

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

2) Preriscaldare il forno.

3) Nel corso della fase di riscaldamento non attivare la funzione "Riscaldamento rapido".

4) Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente

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

Tabelle per cuocere

Cottura intensa

Indicato per

– dolci con farcitura umida, ad es. torta alle prugne, Quiche Lorraine.

– torte con composto liquido senza base precotta.

Dolci / Prodotti da forno	Temperatura in °C	Livello di introduzione consigliato	Tempo [1] in min.
Impasto soffice			
Torta alla frutta meringata o con composto liquido (teglia)	150 – 170	1	30 – 35
Impasto lavorato			
Torta alla ricotta	150 – 170	1	65 – 75
Torta alle mele ripiena	150 – 170	1	50 – 60
Torta alle albicocche	150 – 170	1	50 – 60
Crostata	190 – 210	1	25 – 30
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio			
Pizza (teglia) [2]	170 – 190	1	40 – 50
Torta alle cipolle	170 – 190	1	25 – 35

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

2) Nel corso della fase di riscaldamento non attivare la funzione "Riscaldamento rapido".

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

Consigli	Annotazioni
Funzione Thermovent plus	E' possibile usare anche la funzione "Calore superiore / inferiore".
Stoviglie stoviglie resistenti al calore	Casseruole, pirofile, pellicole e sacchetti per forno, recipienti in terracotta, griglia su teglia universale Si consiglia di arrostire la pietanza in pentola poiché – in questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come sugo. – il vano di cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia.
Livello di introduzione 2 dal basso	Con "Calore superiore/inferiore" per pollame di max. 1 kg, Roastbeef, filetto, pesce, utilizzare il livello 2.
Preriscaldamento non necessario	Disporre il recipiente sulla griglia nel forno freddo. Preriscaldare solo per Roastbeef e filetto.
Temperatura Vedi la tabella per arrostire	– Non impostare una temperatura superiore a quella indicata. La carne diventerebbe troppo scura ma non si cuocerebbe. – Usando la funzione "Thermovent plus" la temperatura deve essere ridotta di ca. 20 °C rispetto alla funzione "Calore superiore / inferiore". – Per cuocere arrosti da 3 kg in poi ridurre la temperatura di ca. 10 °C rispetto a quella indicata nella tabella. Il tempo si allunga ma la carne si cuoce in modo più uniforme e la crosta non diventa troppo spessa. – Per arrostire sulla griglia impostare una temperatura di 20 °C più bassa rispetto alla preparazione in pentola.
Durata di cottura Vedi la tabella per arrostire	Calcolare il tempo di cottura: moltiplicare l'altezza dell'arrosto con il tempo per cm indicato: – Manzo/selvaggina: 15 – 18 min./cm – Maiale/vitello/agnello: 12 – 15 min./cm – Roastbeef/filetto: 8 – 10 min./cm

Indicazioni per arrostire

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

Togliere la carne dal vano cottura, avvolgerla in un foglio d'alluminio e lasciarla riposare per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.

Arrosto di pollame

La pelle del pollame diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura la si spennella con acqua leggermente salata.

Arrostire carne surgelata

Carne surgelata fino a 1,5 kg può essere arrostita senza essere precedentemente scongelata.
Il tempo di cottura si allunga di ca. 20 minuti per kg.

Tabella per arrostire

Alimenti	Livello introduzione consigliato	Thermovent plus		Calore superiore / inferiore [1]	
		Temperatura in °C [2]	Tempo in minuti	Temperatura in °C [2]	Tempo in minuti
Arrosto di manzo, ca. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Filetto di manzo o roastbeef, ca. 1 kg [3]	1	190 – 210	45 – 55	200 – 220	45 – 55
Arrosto di selvaggina, ca. 1 kg	1 [4]	180 – 200	90 – 120	190 – 210	90 – 120
Arrosto di maiale o capocollo, ca. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	200 – 220	100 – 120
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg	1	150 – 170	160 – 180	180 – 200	120 – 150
Carrè di maiale, ca. 1 kg	1	170 – 190	60 – 70	200 – 220	60 – 70
Polpettone, ca. 1 kg	1	160 – 180	70 – 80	190 – 210	70 – 80
Arrosto di vitello, ca. 1,5 kg	1 [4]	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Coscia d'agnello, ca. 1,5 kg	1	170 – 190	90 – 120	200 – 220	90 – 120
Sella d'agnello, ca. 1,5 kg [3]	1	170 – 190	50 – 60	190 – 210	50 – 60
Pollame, 0,8 – 1 kg	1 [4]	170 – 190	60 – 70	190 – 210	60 – 70
Pollame, ca. 2 kg	1	170 – 190	90 – 110	190 – 210	90 – 110
Pollame, ripieno ca. 2 kg	1	170 – 190	110 – 130	190 – 210	110 – 130
Pollame, ca. 4 kg	1	160 – 180	150 – 180	180 – 200	150 – 180
Pesce intero, ca. 1,5 kg	1 [4]	160 – 180	35 – 55	190 – 210	35 – 55

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

1) Per arrostire si consiglia la funzione Thermovent plus.
È possibile comunque usare anche con la funzione "Calore superiore e inferiore".
2) Temperatura in pentola con coperchio.
Se l'arrosto viene preparato sulla griglia, impostare una temperatura di 20°C più bassa.
3) Preriscaldare il forno.
4) Livello di introduzione 2 per "Calore superiore e inferiore".

I tempi riportati nella tabella sono indicativi.

Indicazioni per grigliare

⚠ Chiudere lo sportello per grigliare le pietanze.
Se lo sportello rimane aperto le fumane calde in uscita non vengono più convogliate automaticamente attraverso la ventola di raffreddamento e quindi raffreddate. I comandi diventano caldi. Pericolo di ustionarsi.

Impostazioni

	Annotazioni
Funzione Grill ⊡: Grill ventilato ⊡:	 Per grigliare pietanze piane e per dorare. Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame.
Stoviglie	Griglia su teglia universale
Livello di introduzione dal basso Vedasi la tabella per grigliare	Pietanze piane livello di introduzione 3 o 4 Pietanze con diametro maggiore livello di introduzione 1 o 2
Preriscaldamento	Preriscaldare la resistenza grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
Temperatura Vedasi la tabella per grigliare	– Pietanze piane (ad es. cotolette, bistecche): max. (⊡) – Pietanze con diametro maggiore (p. es. pollame, arrotolati): 240 °C – Non impostare una temperatura superiore a quella indicata. La carne diventerebbe troppo scura ma non si cuocerebbe.
Durata cottura grill Vedasi la tabella per grigliare	– ca. 6-8 minuti per lato per fette di carne e pesce. Pezzi con spessore maggiore richiedono più tempo. – ca. 10 per cm di diametro per arrosti. – Voltare la pietanza a metà cottura.

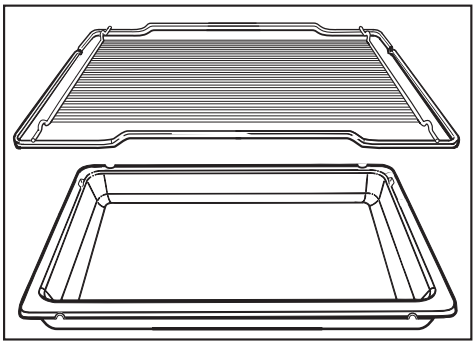
Preparare le pietanze

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

La carne magra può essere spennellata con olio. Altri tipi di grasso diventano facilmente molto scuri oppure generano fumo.

Pulire pesce piano o filetto di pesce, salarlo e irrorare con limone.

Grigliare



- Disporre la griglia sulla teglia universale.
- Sistemare le pietanze da grigliare.
- Selezionare la funzione e la temperatura.
- Preriscaldare la resistenza grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
- Introdurre le pietanze nel forno e chiudere lo sportello.
- Voltare la pietanza a metà cottura.

Suggerimenti

Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.

Se durante il procedimento di cottura la superficie diventa particolarmente dorata e il nucleo della pietanze rimane crudo si consiglia di inserire la pietanza a un livello più basso o di continuare la cottura con una temperatura più bassa.

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

– se la carne risulta molto elastica, l'interno è ancora rosso ("english).

– se è poco elastica, all'interno è rosa ("medium").

– se non è per niente elastica, è ben cotta ("well done").

Tabella per grigliare

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

Pietanze da grigliare	Livello introduzione consigliato	Grill		Grill ventilato	
		Impostazione temperatura	Tempo com plessivo per grigliare in min. [1]	Temperatura in °C	Tempo com plessivo per grigliare in min. [1]
Pietanze piatte					
Bistecca di manzo	3 o 4[2]	max.	10 – 16	220	20 – 25
Spiedino	3	240 °C	25 – 30	220	16 – 20
Spiedini di pollame	3	240 °C	20 – 25	200	23 – 27
Bistecca	3 o 4[2]	max.	12 – 18	220	23 – 27
Fegato	3 o 4[2]	max.	8 – 12	220	12 – 15
Polpette	3 o 4[2]	max.	14 – 20	220	18 – 22
Salsiccia	3 o 4[2]	max.	10 – 15	220	9 – 13
Filetti di pesce	3 o 4[2]	max.	12 – 16	220	13 – 18
Trote	3 o 4[2]	max.	16 – 20	220	20 – 25
Toast	3 o 4[2]	max.	2 – 4	220	3 – 6
Toast Hawaii	3 o 4[2]	max.	7 – 9	220	5 – 8
Pomodori	3 o 4[2]	max.	6 – 8	220	8 – 10
Pesche	2	max.	6 – 8	220	15 – 20
Pietanze da grigliare con diametro più grande					
Galletto ca. 1 kg	1 [3]	240 °C	50 – 60	190	60 – 65
Arrotolato, Ø 7 cm, (ca. 1 kg)	1	240 °C	75 – 85	200	100 – 110
Stinco di maiale ca. 1 kg	1	240 °C	100 – 120	200	95 – 100
Roastbeef, filetto di manzo, ca. 1 kg	1	–	–	250	25 – 35

1) Voltare la pietanza a metà cottura.

2) Scegliere il livello di inserimento a seconda dello spessore delle pietanze.

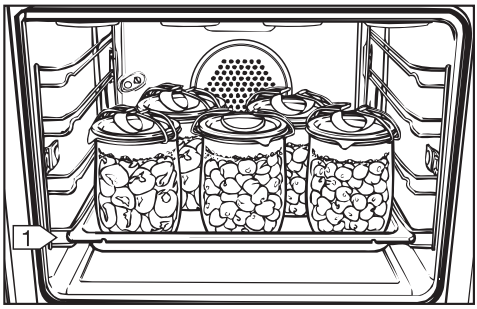
3) Livello di introduzione 2 "Grill ventilato".

I tempi riportati nella tabella sono indicativi.

Per la preparazione di conserve è consigliata la funzione "Thermovent plus".

Contenitori
– Vasi per conserve
– Vasi con chiusura a vite. Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio.

Non utilizzare scatole in latta.



5 vasi [1]	**Temperatura**	**Tempo di preparazione dalla formazione di bollicine** [3] **in min.**	**Cottura supplementare tempo in minuti**
Frutta, cetrioli	150 – 170 °C fino alla formazione omogenea di bollicine. Ruotare il selettore funzioni su "Illuminazione".	nessuna	25 – 30
Asparagi, carote	150 – 170 °C fino alla formazione omogenea di bollicine. Continuare la cottura a 100 °C.	60-90	25 – 30
Piselli, fagiolini		90-120	25 – 30

1) Teglia universale al livello 1 dal basso.
2) Apparizione uniforme delle bollicine
3) Ridurre la temperatura per tempo per impedire che le conserve trabocchino.

A fine cottura

Estrarre i vasi dal vano cottura, coprirli con un panno per ca. 24 ore in un luogo non esposto a correnti d'aria.
Controllare se tutti i vasi sono chiusi.

Scongelare

La funzione "Scongelare" serve per scongelare delicatamente le pietanze a temperatura ambiente con l'aria del vano cottura messa in circolo dalla ventola.

Attenzione:

– Scongelare le pietanze senza confezione sulla teglia universale oppure in una fondina.

– Per scongelare pollame e arrosti utilizzare la teglia universale. In questo modo le pietanze non rimangono immerse nel liquido di scongelamento.

⚠ Per lo scongelamento del pollame prestare molta attenzione alla pulizia. Non utilizzare il liquido di scongelamento. Pericolo di contrarre la salmonella.

– Per la cottura carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati.
È sufficiente che gli alimenti abbiano inziati 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:

Galletto, 800 g . . . . . 90 – 120 min.

Carne, 500 g . . . . . 60 – 90 min.

Carne, 1000 g . . . . . 90 – 120 min.

Salsiccia, 500 g . . . . . 30 – 50 min.

Pesce, 1000 g . . . . . 60 – 90 min.

Fragole, 300 g . . . . . 30 – 40 min.

Torta al burro, 500 g . . . . . 20 – 30 min.

Pane, 500 g . . . . . 30 – 50 min.

Preparazione di cibi pronti

E' consigliata la funzione "Thermovent plus".

Cuocere queste torte o pizze surgelate usando la griglia coperta con carta da forno. La teglia universale può deformarsi fortemente cuocendo pietanze surgelate tanto da rendere impossibile la loro estrazione quando sono ancora calde. Ogni altro impiego della teglia causa un'ulteriore deformazione.
Prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette oppure similari possono essere invece cotti sulla teglia.

Esempi per cibi precotti

Alimenti	Temperatura in °C	Livello di introduzione dal basso *	Tempo in minuti *	Attenzione
Gratin di patate, pasta o verdure	250	1 o 2	20 – 25	Pietanza nella teglia per soufflé
Lasagne, cannelloni	190	1 o 2	35 – 40	Confezione aperta
Baguette, ripiena, panino	200	1 o 2	12 – 15	senza coperchio, sulla griglia rivestita con carta da forno
Pizza, precotta	200	1 o 2	12 – 20	senza coperchio, sulla griglia rivestita con carta da forno
Mini-pizza, precotta	220	1 o 2	8 – 10	senza coperchio, sulla griglia rivestita con carta da forno
Frittelle di patate, crocchette	220	1 o 2	12 – 20	senza coperchio, sulla griglia rivestita con carta da forno
Brezel	220	1 o 2	12 – 15	senza coperchio, sulla griglia rivestita con carta da forno

* Attenersi alle indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

Cuocere+Dorare

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

Alimenti	Temperatura in °C	Durata in minuti	Livello di introduzione dal basso
Lasagne	200	45 – 60	1
Gratin di patate	190	55 – 65	1
Pasticcio di verdure	190	55 – 65	1
Pasticcio di pasta	190	40 – 50	1

Per preparare altre ricette è possibile orientarsi anche in base alle indicazioni di temperatura e di durata della funzione "Calore superiore e inferiore".

Pietanze test secondo EN 60350

Pietanza	Stampo per dolci	Funzione	Livello di introduzione dal basso	Temperatura in °C	Tempo in minuti	Preriscaldamento
Biscotti (8.4.1)	1 teglia	Thermovent plus	1	140 [2]	25-45	no
	2 teglie [1]	Thermovent plus	1, 3	140 [2]	25-45	no
	1 teglia	Calore superiore e inferiore	2	160 [2]	15-30	sì
Small cakes (8.4.2)	1 teglia	Thermovent plus	1	160 [2]	25-35	no
	2 teglie	Thermovent plus	1, 3	160 [2]	25-35	no
	1 teglia	Calore superiore e inferiore	2	160 [2]	25-35	sì
Torta al Pan di Spagna (8.5.1)	Tortiera apribile ∅ 26 cm	Thermovent plus	1	170 [2]	30-40	no
	Tortiera apribile ∅ 26 cm	Calore superiore e inferiore	1	180 [2]	20-35	sì
Torta di mele ripiena (8.5.2)	Tortiera apribile ∅ 20 cm	Thermovent plus	1	160 [2]	105-125	no
	Tortiera apribile ∅ 20 cm	Calore superiore e inferiore	1	180 [2]	90-120	no
Dorare toast (9.1)	Griglia	Grill	3	max.	5-8	no
Grigliare bistecche (9.2)	Griglia su teglia universale	Grill	4	max.	1. lato: 10-15 2. lato: 5-10	si, 5 minuti

1) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

2) Nel corso della fase di riscaldamento non attivare la funzione "Riscaldamento rapido" .

Classe di efficienza energetica secondo la norma EN 50304

Per le apparecchiature, in base alla norma EN 50304, è stata rilevata la classe di efficienza energetica **A**.
Fa riferimento ai dati di misurazione con la funzione "Thermovent plus ".

⚠ Per pulire l'apparecchio non utilizzare assolutamente un apparecchio a vapore.
Il vapore può giungere alle parti conduttrici di tensione e causare corto circuito.

Frontale dell'apparecchio

Pulire immediatamente sporco e impurità dal frontale dell'apparecchio. Se rimangono depositati a lungo possono risultare poi molto difficili se non impossibili da togliere e possono alterare nonché decolorare le superfici.

Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, del detersivo per i piatti e acqua calda. Alla fine asciugare con un panno morbido.
Per la pulizia è adatto anche un panno in microfibra leggermente inumidito senza detersivo.

⚠ Se dovesse essere necessario rimuovere i selettori funzione e temperatura o le manopole delle zone di cottura, è necessario staccare prima l'apparecchio dalla rete. Estrarre la spina dalla presa oppure disinserire i fusibili dell'impianto della casa.

Tutte le superfici sono sensibili ai graffi. Graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura.
Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni.

Evitare di danneggiare le superfici! Per la pulizia non utilizzare assolutamente

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire
- solventi
- detergenti per acciaio
- detergenti per lavastoviglie
- spray per forno
- detergenti per vetro
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- raschietti di metallo taglienti

Accessori

Teglia universale

La superficie smaltata è trattata con **PerfectClean**.

Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "Smalto trattato con PerfectClean".

Griglia, griglie di introduzione

Utilizzare acqua molto calda e detersivo oppure un prodotto non aggressivo per la pulizia dell'acciaio inossidabile.

Vano cottura

Prima di pulire il vano cottura, attendere che si sia raffreddato.
Pericolo di ustioni.

E' consigliato pulire il vano cottura dopo ogni impiego. Eventuale sporco rimasto si brucia a causa dei successivi procedimenti di cottura e rende la pulizia inutilmente difficile. In casi estremi lo sporco tenace può danneggiare le superfici.

Il **vano cottura** è trattato con **PerfectClean**.
Vedasi le indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Smalto trattato con PerfectClean".

La **parete posteriore** amovibile è rivestita con **smalto catalitico** grigio scuro. Seguire le indicazioni di pulizia e manutenzione descritte al capitolo "Smalto catalitico".

Per semplificare la pulizia
– rimuovere lo sportello del forno.
– smontare lo sportello.
– estrarre le griglie di introduzione
– rimuovere la parete posteriore catalitica.
– Abbassare la resistenza grill.

A tale scopo leggere i capitoli alle pagine seguenti.

Guarnizione, lato interno dello sportello

La guarnizione tra lato interno dello sportello e vano cottura può diventare fragile a causa dei residui di grasso e rompersi.

Pulire quindi il lato interno dello sportello e la guarnizione dopo ogni impiego usando un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie. Alla fine asciugare con un panno morbido. Per la pulizia è adatto anche un panno in microfibra leggermente inumidito senza detersivo.

Smalto trattato con PerfectClean

Superfici trattate con PerfectClean:

– vano cottura

– teglia (se presente)

– teglia universale

Le superfici in PerfectClean presentano anche eccezionali **caratteristiche antiaderenti** e possono essere **pulite con più facilità** rispetto a qualsiasi altro smalto sinora utilizzato nei forni.

Le pietanze preparate si staccano più facilmente e lo sporco derivante da procedimenti di cottura si elimina senza difficoltà.

Per sfruttare a lungo il vantaggio dell'antiaderenza e della semplice pulizia si consiglia di seguire le seguenti **indicazioni di pulizia**.

Per quanto riguarda cura e pulizia le superfici trattate in PerfectClean sono paragonabili al vetro.
Le pietanze possono esser sminuzzate e tagliate su queste superfici come su comuni superfici smaltate.

Non utilizzare coltelli in ceramica sulle superfici trattate con PerfectClean poiché possono graffiarle.

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

Per garantire l'ottimo utilizzo delle teglie è importante pulire le superfici in PerfectClean dopo ogni impiego affinché le proprietà antiaderenti rimangano intatte. L'effetto peggiora se la superficie in PerfectClean rimane coperta di residui dei precedenti utilizzi. L'utilizzo continuo senza pulizia alcuna può rendere difficoltosa la successiva pulizia.

Per non danneggiare permanentemente le superfici in PerfectClean non utilizzare:

– detergenti abrasivi, per esempio in polvere o in crema,

– detergenti per piani di cottura in vetroceramica,

– lana d'acciaio,

– spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,

– spray per il forno su superfici in PerfectClean ad alte temperature oppure per lungo tempo d'azione,

– si sconsiglia di lavare tali superfici in lavastoviglie,

– si sconsiglia anche la pulizia regolare con prodotti meccanici.

In presenza di **residui di sporco normali** le superfici in PerfectClean devono essere pulite con un panno spugna, acqua calda e poco detersivo per stoviglie.
All'occorrenza è possibile usare il lato ruvido della spugnetta.
Mettendo in ammollo in acqua calda con detersivo per stoviglie i residui sulle teglie la pulizia risulterà più facile.

Dopo il lavaggio risciacquare accuratamente tutte le parti con acqua pulita. Residui di detersivo compromettono l'effetto antiaderente.

In caso di **sporco ostinato** è possibile che sia più difficile eliminare i residui.

Togliere le parti rivestite in smalto catalitico dal vano cottura prima di spruzzare lo spray per il forno. Lo spray danneggia lo smalto.

Far raffreddare le superfici da pulire a temperatura ambiente. Spruzzare infine lo spray per il forno e far agire alcuni minuti (ca. 10). Terminata l'azione dello spray, se è necessario, è possibile usare il lato ruvido della spugnetta per rimuovere i residui.
All'occorrenza ripetere le varie fasi.
Dopo l'uso di spray per forno, lavare le superfici con acqua e asciugarle bene.

Per **residui attaccati** è possibile utilizzare anche un raschietto per vetro o una paglietta in acciaio.

Le superfici possono essere pulite accuratamente con i prodotti descritti.

Se la superficie trattata con PerfectClean dovesse essere stata danneggiata a causa di un uso scorretto, le proprietà antiaderenti e la facilità nella pulizia rimangono sempre ottimali.

Attenzione:

– Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

– Il succo derivante dalla frutta può causare modifiche permanenti al colore. Al termine di un procedimento di cottura sulla teglia universale è possibile che siano visibili dei punti opachi che però non pregiudicano le proprietà antiaderenti della superficie in questione. Non provare a eliminare in ogni caso queste macchie. Utilizzare solo i prodotti e i metodi indicati.

Smalto catalitico

La **parete posteriore** è rivestita con **smalto catalitico** grigio scuro.
A temperature elevate questo rivestimento si pulisce autonomamente da spruzzi di olio e grassi. Più alta è la temperatura, più efficace è il procedimento.

Lo smalto catalitico perde le proprietà autopulenti a causa di
– prodotti abrasivi,
– spazzole o spugne abrasive,
– spray per il forno.
Per questo motivo si consiglia di estrarre le parti smaltate dal vano cottura prima di pulire superfici in PerfectClean con uno spray per il forno.

Il rivestimento catalitico non ha comunque alcun effetto per **residui di spezie, schizzi di zucchero e sporco similare**. Questo tipo di sporco deve essere eliminato manualmente. In questo caso smontare le parti.
Per la pulizia utilizzare acqua calda, a cui viene aggiunta qualche goccia di detersivo, e una spazzola morbida.

Eliminare **schizzi di grassi e di olio** dal rivestimento catalitico riscaldando il vano cottura. A questo proposito:

- Estrarre gli accessori dal vano di cottura.
- Eliminare lo sporco più grosso dal vano cottura e dall'interno dello sportello prima di avviare il procedimento di pulizia. In questo modo lo sporco non si brucia.
- Scegliere la modalità "Thermovent plus".
- Impostare la temperatura più alta.
- Riscaldare il forno per ca. 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.

- Pulire infine le superfici in PerfectClean, la guarnizione e la parte interna dello sportello.

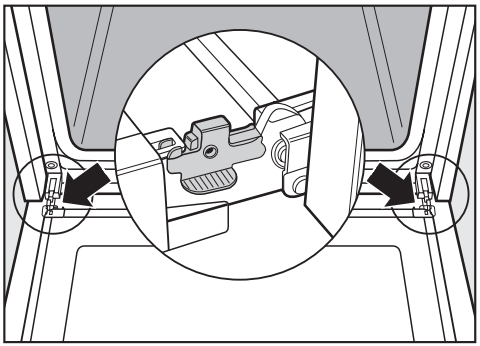
Sugli apparecchi con orologio programmatore è possibile anche impostare la fine automatica dei procedimenti di cottura; v. capitolo "immettere durata cottura".

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

Se il rivestimento catalitico delle parti dovesse essere diventato inefficace a causa dello sporco ostinato oppure del trattamento scorretto è possibile richiedere le parti in sostituzione presso i rivenditori specializzati o l'assistenza tecnica Miele.

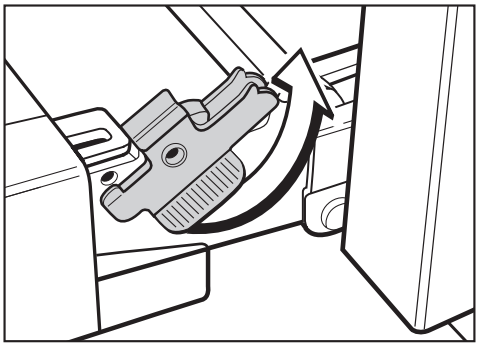
Rimuovere lo sportello

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.



- Sbloccare le staffe d'arresto sulle due cerniere, ruotandole. Ruotare allo scopo le staffe d'arresto fino alla battuta percettibile in posizione obliqua.
- Chiudere lo sportello finché è percettibile la battuta d'arresto.

Non sganciare lo sportello dai fissaggi quando è in posizione orizzontale. I fissaggi possono "saltare" e danneggiare l'apparecchio. Pericolo di ferirsi.

- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi dall'alto.

Non sollevare lo sportello dalla maniglia. La maniglia potrebbe rompersi e le lastre dello sportello danneggiarsi.

Accertarsi che lo sportello non si inclini mentre lo si smonta.

Smontare lo sportello

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

Se in determinate circostanze tra tra le lastre in vetro si dovesse depositare dello sporco è possibile smontare lo sportello e pulire le parti interne delle lastre in vetro.

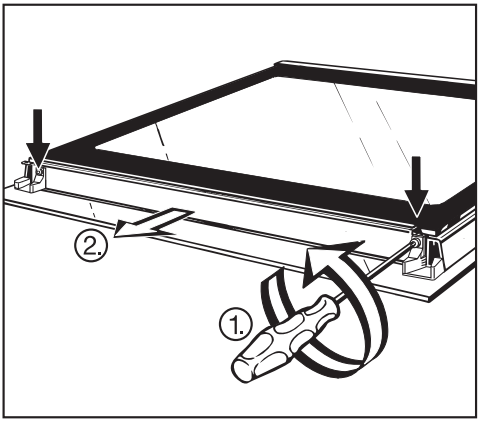
Per la pulizia delle lastre di vetro attenersi alle stesse indicazioni valide per il frontale dell'apparecchio.
Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o spazzole ruvide e raschietti in metallo. Graffiano la superficie. Eventuali graffi possono causare la rottura del vetro.

Non usare spray per forno. La superficie dei profili in alluminio si danneggia.

Fare attenzione alle lastre quando sono smontate affinché non si danneggino.

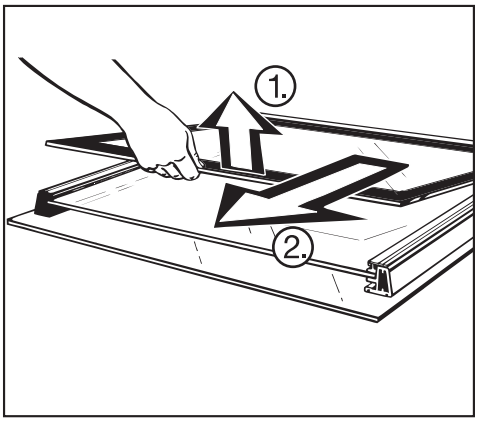
In ogni caso rimuovere lo sportello prima di smontarlo.

- Adagiare il lato esterno dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di appoggiare in piano lo sportello facendo quindi sporgere la maniglia dal tavolo.

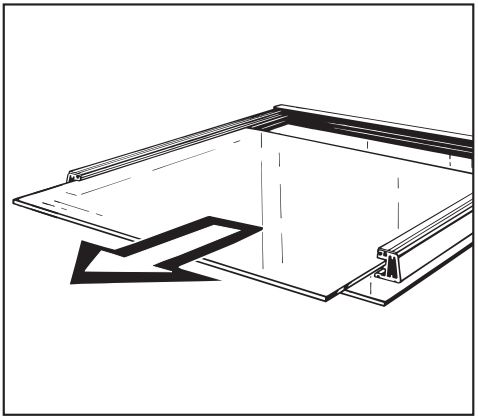


- Svitare le viti torx e smontare le guide e il listello con la guarnizione.

La lastra interna e quella centrale possono ora essere rimosse.



- Sollevare **leggermente** ed estrarre la lastra interna.

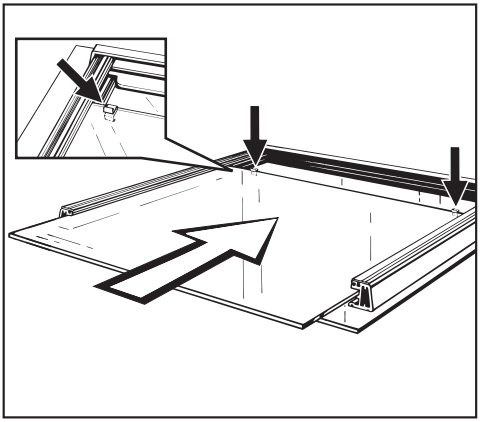


- Estrarre la lastra sul davanti.

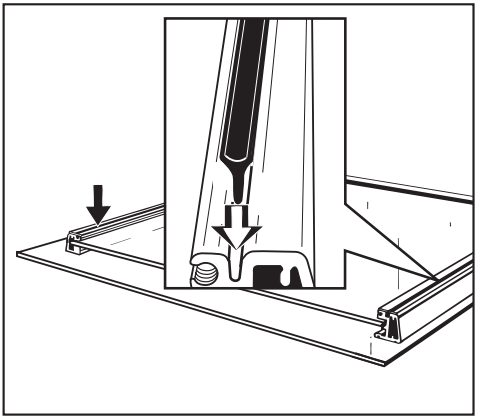
E' possibile inoltre togliere i profili di guarnizione applicati sull'estremità superiore della lastra a destra e a sinistra vicino alle guide. Questi profili impediscono alla lastra di scivolare nel telaio.

- Pulire i vetri e i singoli componenti. Usare un panno spugna, detergente per stoviglie e acqua calda o un panno in microfibra umido. Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

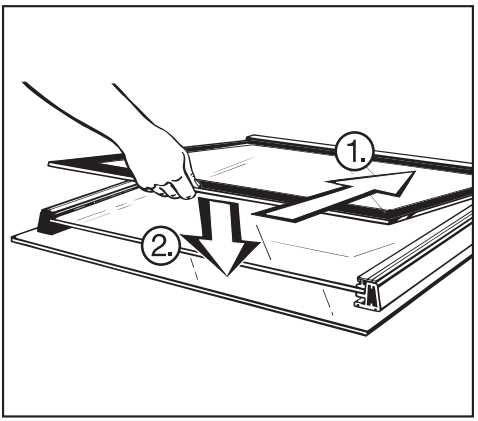
Infine riassemblare lo sportello:



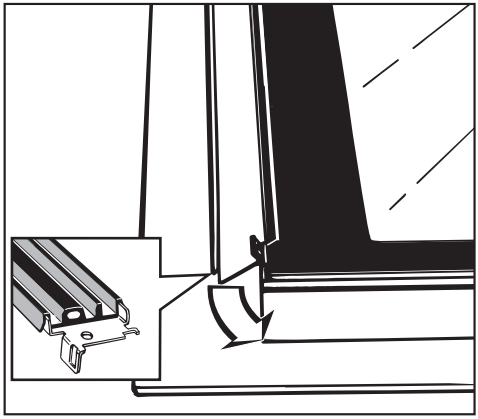
- inserire quasi fino alla battuta la lastra centrale. Applicare i profili di guarnizione e inserire la lastra fino alla fine.



■ Posizionare le guarnizioni laterali per la lastra interna nelle fessure previste.

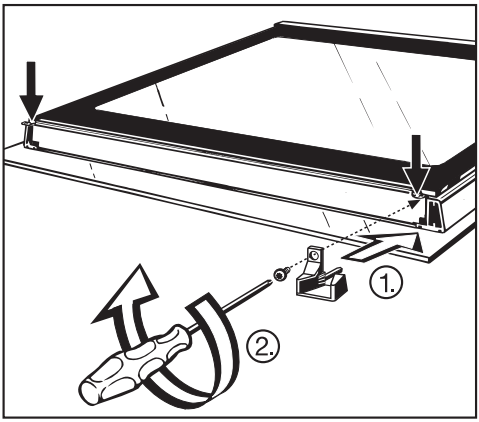


■ Applicare verso il basso la lastra interna con la stampa.
Accertarsi che le guarnizioni laterali non scivolino e che la lastra venga inserita il più a fondo possibile.



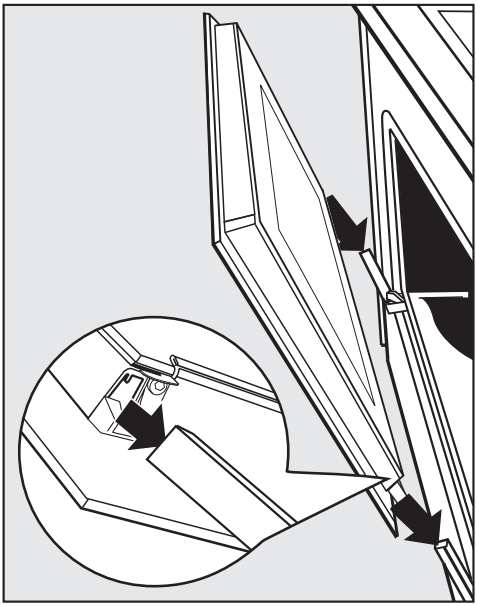
■ Applicare il listello con la guarnizione davanti alla lastra in vetro.

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



■ Applicare le guide e avvitare saldamente i listelli.

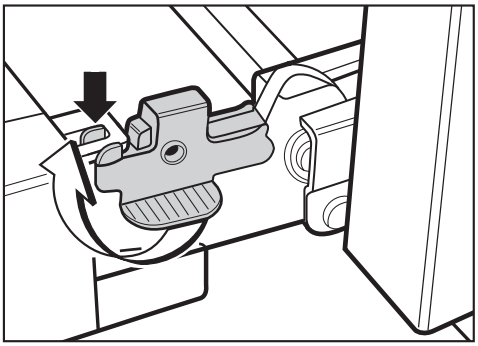
Rimontare lo sportello



■ Afferrare lo sportello lateralmente e fissare le cerniere sui fissaggi.

Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

■ Aprire lo sportello completamente.

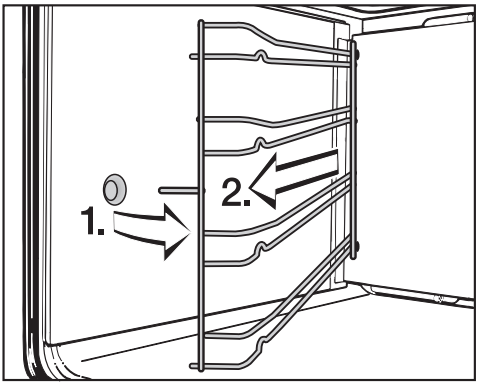


■ Bloccare di nuovo le due staffe d'arresto mediante rotazione. Ruotare le staffe d'arresto in posizione orizzontale fino alla battuta d'arresto.
Il nasello d'arresto posto sulla staffa deve agganciarsi nella linguetta sullo sportello.

Le staffe d'arresto devono essere assolutamente bloccate di nuovo dopo la pulizia, altrimenti lo sportello si sgancia dai fissaggi e può danneggiarsi.

Estrarre le griglie di introduzione

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Le resistenze di riscaldamento devono essere spente e fredde.



- Estrarre dal foro anteriore le griglie di introduzione e rimuoverle dal vano.

Per **il montaggio** seguire la procedura in ordine inverso. Rimontare con cura i singoli componenti.

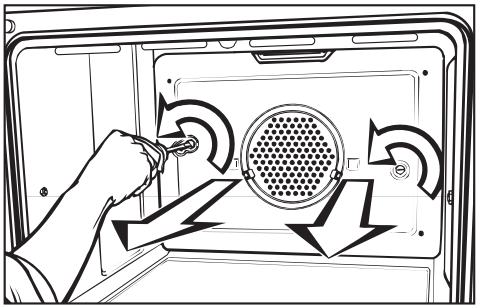
Smontare la parete posteriore

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Le resistenze di riscaldamento devono essere spente e fredde.

La parete posteriore può essere eventualmente rimossa per pulirla se è particolarmente sporca.

Attenersi alle indicazioni relative alla cura e alla pulizia dello smalto catalitico.

- Estrarre le griglie di introduzione.



- Allentare le viti e smontare la parete posteriore.

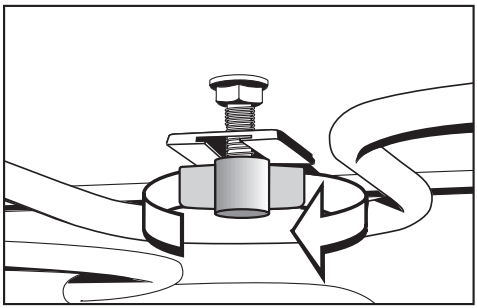
⚠ Pericolo di ferirsi.
Non utilizzare l'apparecchio senza parete posteriore montata.

Per **il montaggio** seguire la procedura in ordine inverso. Rimontare con cura i singoli componenti.

Abbassare la resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Le resistenze di riscaldamento devono essere spente e fredde.

■ Estrarre le griglie di introduzione.



■ Allentare il dado a farfalla e abbassare la resistenza.

Premere verso il basso la resistenza di riscaldamento senza agire con forza.
Può danneggiarsi.

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

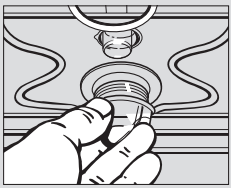
Fissare con cura il dado a farfalla.

Rimontare con cura i singoli componenti.

Guasti e anomalie

La maggior parte dei guasti o delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano può essere eliminata personalmente. La panoramica seguente serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti.

⚠ Lavori di installazione e manutenzione devono essere eseguiti da personale qualificato. A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono verificarsi notevoli pericoli per l'utente. La casa produttrice non risponde di questo tipo di danni.

Problema	**Causa e rimozione**
Il forno non diventa caldo.	Verificare se sono impostate una funzione **e** una temperatura. Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
Il riscaldamento funziona ma l'illuminazione del vano di cottura non si accende. 	La lampada è difettosa. ■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica: estrarre la spina dalla presa oppure disinserire i fusibili dell'impianto della casa. ■ Svitare la copertura della lampada e l'anello di guarnizione. ■ Sostituire la lampadina guasta con una lampadina adatta (230 V, 25 W, E 14, max. 300 °C). ■ Avvitare la copertura della lampada e l'anello di guarnizione.
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	Non si tratta di un guasto. Affinché dopo lo spegnimento del forno non si depositi umidità nel vano cottura, sul pannello comandi e sui mobili adiacenti il forno, la ventola di raffreddamento funziona ancora per qualche minuto. Se la temperatura del vano cottura scende sotto un determinato valore, la ventola di raffreddamento si spegne. La temperatura si abbassa rapidamente quando si apre lo sportello.

Problema	Causa e rimozione
La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella per la cottura dei dolci.	– Verificare se è stata impostata la temperatura adeguata. – Controllare se è stata modificata la ricetta. L'aggiunta di liquidi e uova richiede un tempo più lungo dovuto all'impasto più umido.
Torta o altro prodotto da forno presentano differenze nella doratura.	La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la doratura è particolarmente differente verificare con **Thermovent plus**: – se la temperatura impostata è troppo alta, – se è stato selezionato il livello di introduzione corretto. con **Calore superiore / inferiore**: – di quale materiale e di che colore è la forma per la cottura. Forme chiare, riflettenti non sono particolarmente adatte. – se è stato scelto il livello di introduzione corretto.
Lo smalto catalitico presenta macchie di ruggine.	Quando si arrostiscono delle pietanze sulla griglia, capita che le spezie impiegate vengano trasportate dalla corrente d'aria e si depositino sulle pareti interne. Queste macchie non vengono eliminate dalla catalisi; possono essere eliminate con acqua calda, detersivo e una spazzola morbida.
Sul display lampeggia "*0•00*".	Tutti i tempi immessi sono stati cancellati in seguito ad un'interruzione della corrente. Anche il segnale acustico è stato ripristinato all'impostazione di serie. I tempi ed eventualmente il segnale acustico devono essere nuovamente impostati.

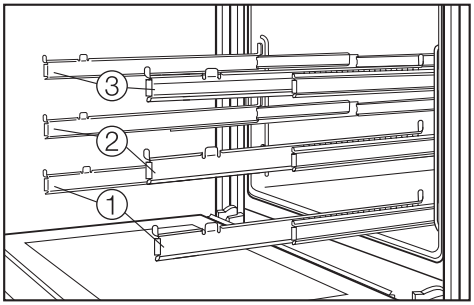
Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato sul retro di copertina. 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.

Miele ha sviluppato una serie di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione che integrano armoniosamente la gamma degli apparecchi.
I prodotti possono essere ordinati via internet, o acquistati presso il servizio di assistenza (vedi retro) o il rivenditore specializzato Miele.

Guide estraibili singolarmente HCE 62



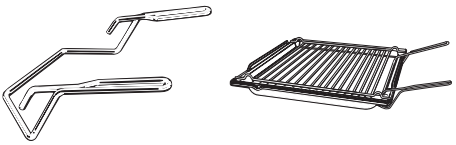
Le guide estraibili singolarmente offrono tre livelli di introduzione.
Ogni livello può essere estratto completamente dal vano del forno in modo da poter avere un'ottima panoramica sulle pietanze.

Teglia, teglia universale, griglia

E' possibile ordinare ulteriori teglie o griglie.

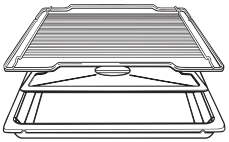
Al momento dell'ordine indicare assolutamente il modello di apparecchio al quale sono destinati.

Maniglia speciale



La maniglia facilita l'estrazione delle teglie e della griglia.

Inserto antischizzo

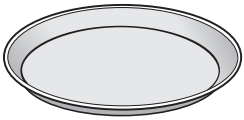


L'inserto viene sistemato nella teglia universale.
Durante la cottura al grill o quando si arrostisce sulla griglia, l'inserto impedisce che il liquido derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa invece essere riutilizzato.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Accessori su richiesta

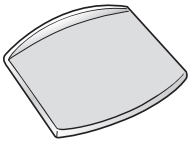
Piatto per pizza



La forma rotonda è adatta per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o cottura di torte o pizza surgelate.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Pietra di cottura



Con la pietra di cottura le pietanze che devono avere una base croccante, quali pizza, Quiche Lorraine, pane, panini, ecc. ottengono un ottimale risultato di cottura.

La pietra è realizzata in argilla refrattaria smaltata.
Viene sistemata sulla griglia.

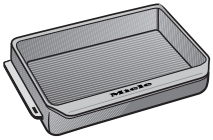
Per l'introduzione e l'estrazione delle pietanze da cuocere è allegata una paletta in legno non trattato.

Casseruole

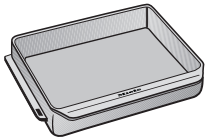
La casseruola, a differenza di altre, può essere inserita direttamente nella griglia di introduzione. E' dotato di una protezione antiestrazione come le teglie.
Le casseruole hanno un rivestimento antiaderente.

Esistono due tipi di casseruola che si differenziano nella profondità.
Al momento dell'acquisto indicare il modello:

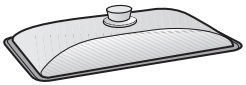
– HUB 61-22 (profondità: 22 cm)

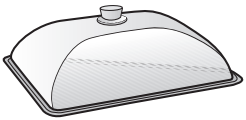


– HUB 61-35 (profondità: 35 cm)



Coperchio

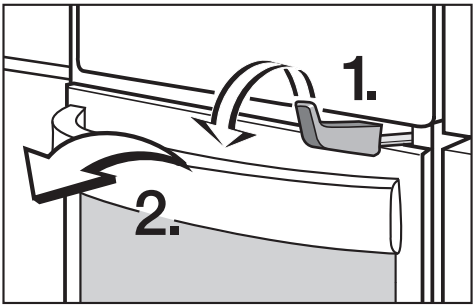




Alle casseruole è abbinato anche il relativo coperchio.

Quando si ordina un coperchio indicare la profondità della casseruola.

Blocco (sicurezza bimbi)



Il dispositivo viene fissato sotto il pannello comandi e previene l'apertura dello sportello. Lo sportello si apre solo dopo avere azionato la leva.

Pareti laterali e lamiera del cielo rivestite in smalto catalitico

Le pareti laterali vengono applicate dietro le griglie di inserimento e proteggono le pareti del vano cottura dallo sporco.

La lamiera del cielo del forno viene applicata sopra la resistenza del calore superiore.

Al momento dell'ordinazione delle pareti laterali indicare la definizione del modello e se l'apparecchio è dotato di griglie di introduzione, guide estraibili singolarmente o carrello telescopico.

Panno in microfibra Miele

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

Spray per forno Miele

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

Allacciamento elettrico

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.

E' consigliato **l'allacciamento mediante presa** (ai sensi delle indicazioni VDE 0701) per facilitare eventuali interventi del servizio di assistenza.

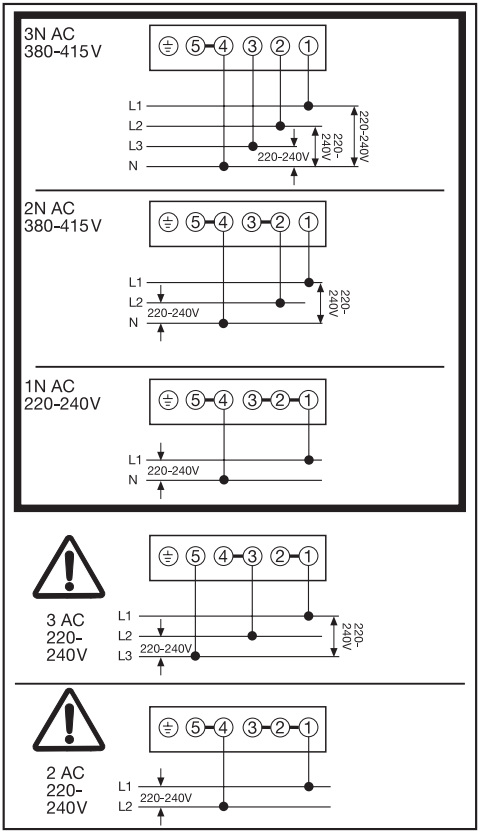
Qualora la presa non fosse più raggiungibile o è previsto **l'allacciamento fisso** è necessario predisporre un dispositivo di stacco per ogni polo.

I dati necessari per **l'allacciamento** si trovano sulla targhetta dati che, aprendo lo sportello, è visibile sulla cornice del vano cottura.
Questi dati devono corrispondere a quelli della rete elettrica.

Contattando il centro di informazioni Miele indicare sempre tensione, modello dell'apparecchio e numero di fabbricazione.

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

Schema di allacciamento



Cucina elettrica

Il cavo di alimentazione non è compreso.

La cucina deve essere allacciata con un cavo del tipo H 05 VV-F oppure H 05 RR-F con sezione adatta in base allo schema di allacciamento.

Per il valore massimo di allacciamento consultare la targhetta dati.

Piani di cottura combinabili

Le cucine elettriche Miele possono essere combinate solo con piani di cottura Miele.

Rivolgersi al rivenditore o all'assistenza tecnica Miele per conoscere le possibili combinazioni.

Forno

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

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

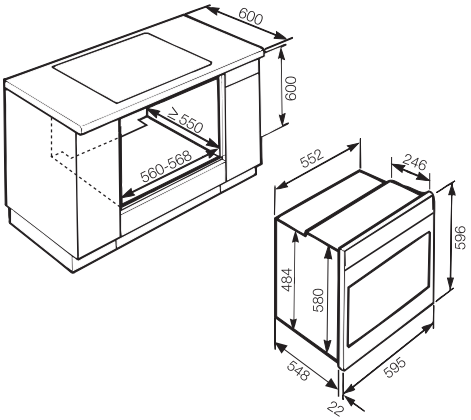
Per il valore massimo di allacciamento consultare la targhetta dati.

Incasso cucina elettrica

⚠ L'apparecchio deve essere messo in funzione solo una volta incassato.

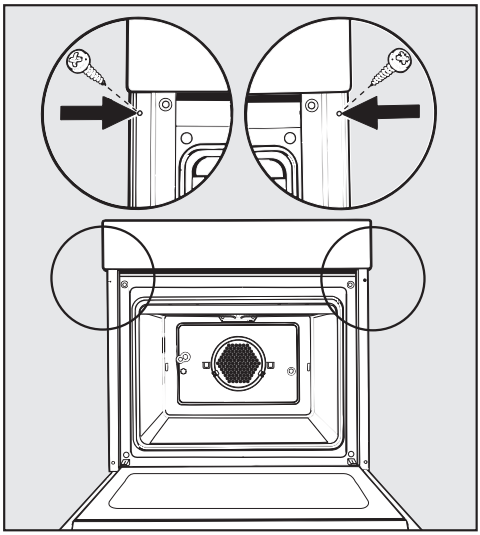
Non montare listelli per la protezione contro il calore lungo le pareti laterali della nicchia del mobile. Impedirebbero l'afflusso di aria che serve per raffreddare l'apparecchio.

Quando si incassa l'apparecchio, non sollevarlo usando la maniglia. Lo sportello potrebbe danneggiarsi.



Staccare dalla rete le prese di allacciamento elettrico.
Confrontare lo schema di allacciamento della cucina elettrica.

- Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Posizionare l'apparecchio davanti al mobile base.
- Inserire la spina del piano di cottura integrato nell'accoppiamento della cucina elettrica.
- Infilare il forno nella nicchia e registrarne la posizione.

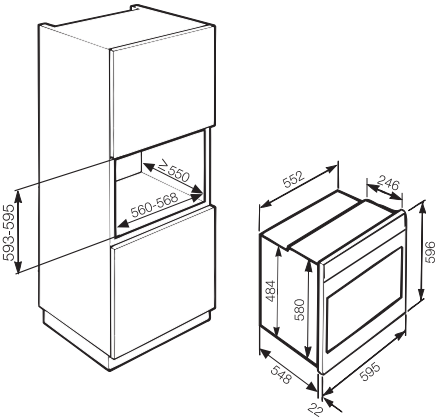


- Aprire lo sportello e avvitare l'apparecchio alle pareti laterali del mobile con due viti.

⚠ L'apparecchio deve essere messo in funzione solo una volta incassato.

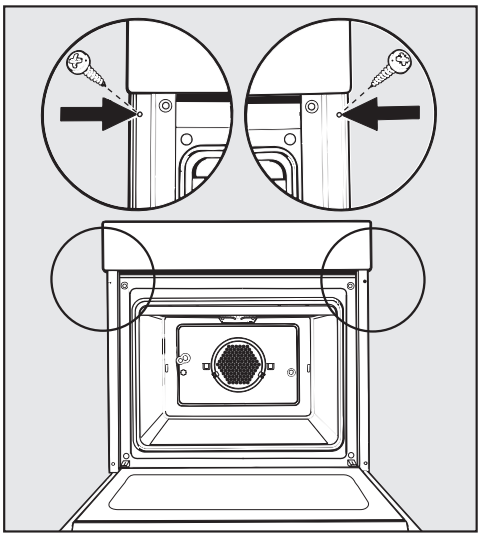
Non montare listelli per la protezione contro il calore lungo le pareti laterali della nicchia del mobile. Impedirebbero l'afflusso di aria che serve per raffreddare l'apparecchio.

Incassando l'apparecchio non deve essere sollevato usando la maniglia. Lo sportello potrebbe danneggiarsi.



Staccare la presa dalla rete elettrica.

- Allacciare il forno alla rete elettrica.
- Infilare il forno nella nicchia e registrarlo.



- Aprire lo sportello e avvitare l'apparecchio alle pareti laterali del mobile con due viti.

Miele

Il Servizio Clienti mette automaticamente in contatto il consumatore con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per prenotare il collaudo gratuito degli elettrodomestici o richiedere un intervento. Gli operatori Miele sono inoltre a disposizione per qualsiasi consulenza sui nostri prodotti e servizi.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00.

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

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

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

---

Salvo modifiche / 22 / 4810

M.-Nr. 07 798 190 / 02

(H 4302 E/B; H 4402 E/B; H 4312 E/B; H 4412 E/B)

CE