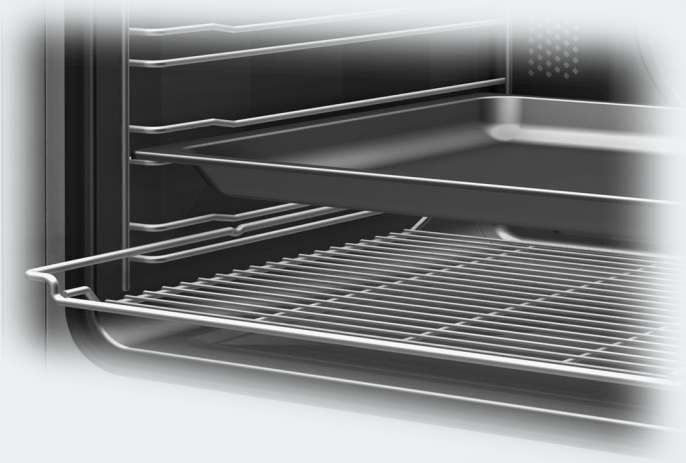
trovaprezzi.it

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Miele H 2266-1 B Active o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Forni

Miele

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

it-IT

M.-Nr. 11 189 760

Indice

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze 5

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente 14

Panoramica 15
Forno 15

Comandi del forno 16
Selettore modalità 17
Selettore temperatura 17
Orologio programmatore 17
Display 17
Tasti sensore 17

Dotazione 18
Targhetta dati 18
Dotazione 18
Accessori di serie e su richiesta 18
Funzioni 28
Dispositivi di sicurezza 28
Superfici in PerfectClean 29

Al primo avvio 30
Al primo avvio 30
Riscaldare il forno per la prima volta 31

Le diverse modalità di cottura 32

Consigli per risparmiare energia 33

Uso 35
Semplicità d'uso 35
Preriscaldare il vano cottura 35

Orologio programmatore 36
Display 36
Simboli a display 36
Tasti sensore 36
Principio dell'impostazione della durata 37
Visualizzazione dei tempi 37
Trascorsi i tempi 37
Usare il timer 38
Impostare il timer 38
Modificare il timer 39
Cancellare il tempo impostato sul timer 39

Indice

Avviare e terminare automaticamente i processi di cottura ... 40
Impostare la durata di cottura ... 40
Al termine della durata di cottura: ... 41
Impostare durata e fine cottura ... 42
Modificare la durata di cottura ... 43
Cancellare la durata di cottura ... 44
Cancellare la fine cottura ... 44
Modificare l'ora ... 45
Modificare le impostazioni ... 46
Elenco impostazioni ... 47

Cuocere pane e dolci ... 48
Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci ... 48
Indicazioni relative alle tabelle di cottura ... 48
Indicazioni relative alle modalità ... 49

Arrostire ... 50
Consigli per la cottura ... 50
Indicazioni relative alle tabelle di cottura ... 50
Indicazioni relative alle modalità ... 51

Grigliare ... 52
Consigli per grigliare ... 52
Indicazioni relative alle tabelle di cottura ... 52
Indicazioni relative alle modalità ... 53

Altre applicazioni ... 54
Scongelare ... 54
La cottura a basse temperature ... 55
Conservazione ... 56
Prodotti surgelati/alimenti precotti ... 58
Scaldare stoviglie ... 59

Pulizia e manutenzione ... 60
Prodotti non adatti ... 60
Rimuovere lo sporco normale ... 61
Rimuovere lo sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip) ... 62
Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip ... 62
Pulire la parete posteriore rivestita di smalto catalitico ... 63
Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari ... 63
Rimuovere lo sporco di olio e grasso ... 63
Smontare lo sportello ... 64
Smontare lo sportello ... 65
Montare lo sportello ... 68
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip ... 69
Smontare la parete posteriore ... 70
Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill ... 71

Indice

Cosa fare se... ... 72

Assistenza tecnica ... 75
Contatti in caso di guasto ... 75
Garanzia ... 75

Installazione ... 76
Misure d'incasso ... 76
Incasso in un mobile colonna o base ... 76
Vista laterale H22xx ... 77
Vista laterale H 25xx, H 27xx, H 28xx ... 78
Allacciamenti e aerazione ... 79
Montare il forno ... 80
Allacciamento elettrico ... 81

Tabelle per la cottura ... 82
Impasto soffice ... 82
Impasto lavorato ... 83
Impasto al lievito ... 84
Impasto olio e ricotta ... 85
Impasto per Pan di Spagna ... 85
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe ... 86
Sfiziosità salate ... 87
Manzo ... 88
Vitello ... 89
Maiale ... 90
Agnello, selvaggina ... 91
Pollame, pesce ... 92

Indicazioni per organismi di controllo ... 93
Pietanze test secondo EN 60350-1 ... 93
Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1 ... 94
Scheda per forni a uso domestico ... 94

Il forno è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il forno. Contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

Ai sensi della norma IEC/EN 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione dell'elettrodomestico nonché le indicazioni per la sicurezza e le avvertenze.

Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

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

Uso corretto

▶ 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, arrostire, 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.
Possono eventualmente utilizzare questo elettrodomestico senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

▶ Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare le lampadine speciali solo per l’uso previsto. Non sono adatte per illuminare l’ambiente.

Bambini

▶ Tenere lontano dal forno 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 di giocare con l'apparecchio.

▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare.
Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

▶ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. 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 del forno diventano caldi.
Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in funzione.

▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto.
La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.
Impedire a chiunque di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

Sicurezza tecnica

▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

▶ Un forno danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il forno se è danneggiato.

▶ 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 e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché l'elettrodomestico non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Per questo non collegare il forno alla rete elettrica utilizzando questo tipo di prese o spine.

▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

▶ Non utilizzare questo elettrodomestico in luoghi non stazionari (p.es. sulle navi).

▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.
Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

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

▶ Solo con i pezzi di ricambio originali, Miele dà la garanzia di soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.

▶ In caso di un forno senza cavo di alimentazione, deve essere installato un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. “Installazione”, par. “Allacciamento elettrico”).

▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di alimentazione speciale dal personale qualificato e autorizzato Miele (v. cap. “Installazione”, par. “Allacciamento elettrico”).

▶ In caso di lavori di installazione, manutenzione e riparazione è necessario che il forno sia completamente staccato dalla rete elettrica, p.es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. cap. “Cosa fare se...?” Accertarsene nel modo seguente:

– disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
– svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
– sfilare la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

▶ Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (p.es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

▶ Se il forno è stato incassato dietro un frontale del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione l'apparecchio. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il forno, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Impiego corretto

▶ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori.
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.

▶ 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 si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'elettrodomestico quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con dell'acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'elettrodomestico e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.

▶ Quando si grigliano le pietanze, durate di cottura prolungate causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare le durate di cottura consigliate.

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

▶ Se per la preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze molto calde.

▶ Sfruttando il calore residuo per tenere in caldo le pietanze, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa e si possono verificare corrosioni nel forno. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Non spegnere 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. Per questo coprire gli alimenti.

▶ Il fondo del vano cottura può creparsi oppure scoppiare a causa di una colonna di calore.Non rivestire mai il fondo del vano cottura p.es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno.
Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente le modalità Thermovent plus o Cottura Eco (Cottura delicata).

▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinamento di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.

▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.

▶ 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 all'impiego nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.

▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non cuocere e non riscaldare barattoli.

▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.

▶ La portata dello sportello è di max. 15 kg. Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non si incastri nulla. Il forno può danneggiarsi.

Per superfici in acciaio inox:

▶ Si potrebbe danneggiare il rivestimento ed eliminare il suo effetto protettivo antisporco. Non attaccare mai post-it, nastro adesivo trasparente o altri adesivi sulla superficie in acciaio.

▶ I magneti possono causare graffi. Non utilizzare la superficie in acciaio inossidabile come lavagna per magneti.

Pulizia e manutenzione

▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

▶ Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi. Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.

▶ Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, par. “Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip”). Rimontare correttamente le griglie di introduzione.

▶ La parete posteriore rivestita di smalto catalitico può essere smontata per la pulizia (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, par. “Smontare parete posteriore”). Rimontarla in ordine corretto la parete posteriore e non utilizzare mai il forno senza averla prima montata.

▶ Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (p.es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno e l'ambiente circostante.
Danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

Accessori

▶ Utilizzare esclusivamente accessori 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 Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (se presenti) non possono essere introdotte nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggia. A causa della distanza ridotta si forma una colonna di calore e lo smalto può scoppiare o creparsi. Non inserire la casseruola Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo antiestrazione non funzionerebbe. Utilizzare in generale il ripiano 2.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

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

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

Smaltimento delle apparecchiature

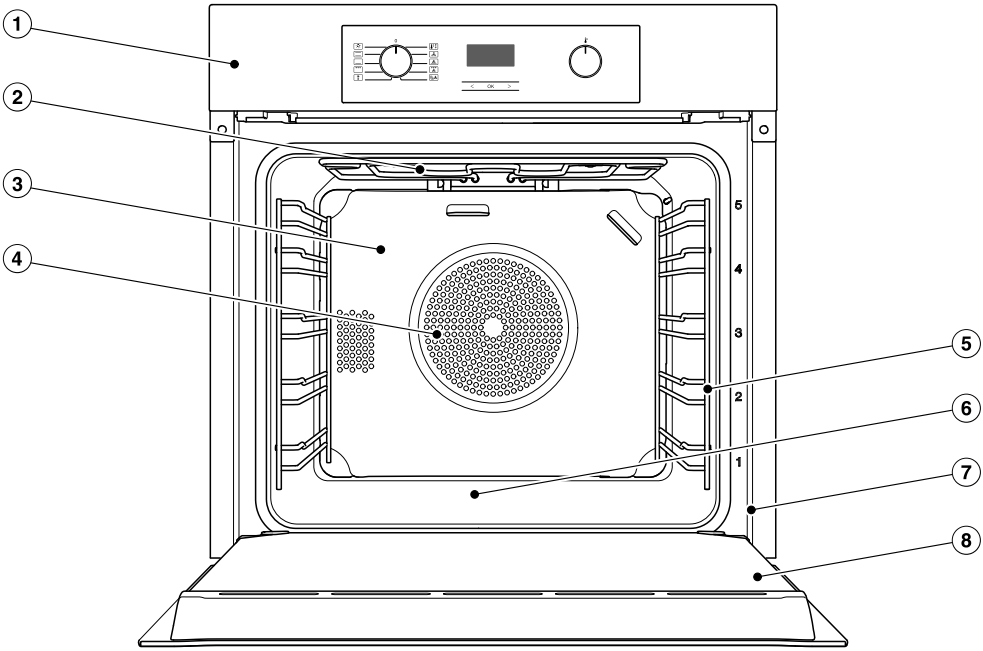
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute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

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

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

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

Forno



① Comandi

② Resistenza di riscaldamento calore superiore/grill

③ Parete posteriore rivestita di smalto catalitico

④ Apertura aspirazione ventola con resistenza anulare posteriore

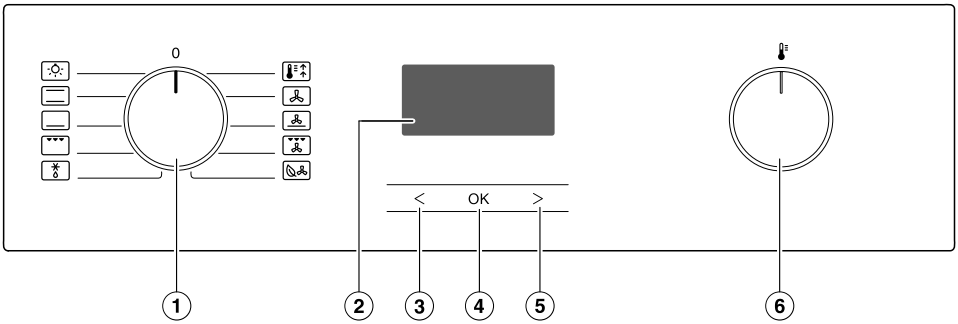
⑤ Griglia con 5 livelli di introduzione

⑥ Base vano cottura con resistenza Calore inferiore posta sotto

⑦ Telaio frontale con targhetta dati

⑧ Sportello

Comandi del forno



① Selettore modalità
Selezione delle modalità

② Orologio programmatore
Visualizzazione dell'ora e delle impostazioni

③ Tasto sensore <
Modificare tempi e impostazioni

④ Tasto sensore *OK*
Per accedere alle funzioni e per memorizzare le impostazioni

⑤ Tasto sensore >
Modificare tempi e impostazioni

⑥ Selettore temperatura
Impostare la temperatura

Selettore modalità

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

Il selettore si può girare verso destra o sinistra.
Se si trova sulla posizione **0** è a scomparsa se lo si preme.

Modalità di funzionamento

- Illuminazione
- Calore superiore/inferiore
- Calore inferiore
- Grill grande
- Scongelare
- Booster
- Thermovent plus
- Cottura intensa
- Grill ventilato
- Cottura Eco

Selettore temperatura

Se si seleziona una modalità, a display compaiono la temperatura proposta e il simbolo . Con il selettore temperatura si modifica la temperatura per i processi di cottura in scatti di 5 gradi.

È possibile ruotare il selettore temperatura a destra o a sinistra e premerlo su qualsiasi posizione per farlo rientrare.

Orologio programmatore

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

Display

A display vengono visualizzate l'ora o le impostazioni.

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

Ulteriori informazioni al capitolo “Orologio programmatore”.

Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al tocco.
Ogni pressione viene confermata da un segnale acustico.
Il segnale acustico può essere disattivato selezionando lo stato *S I* con l'impostazione *P 4* (v. cap. “Orologio programmatore”, par. “Modificare le impostazioni”).

Dotazione

I modelli descritti in queste istruzioni d'uso e di montaggio sono riportati 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/potenza max. assorbita).

Tenere queste informazioni a portata di mano se si hanno problemi o domande affinché Miele possa essere di supporto in modo mirato.

Dotazione

– Istruzioni d'uso e di montaggio per l'utilizzo delle funzioni del forno
– Viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso
– Accessori vari

Accessori di serie e su richiesta

La dotazione dipende dal modello.

Sostanzialmente il forno è dotato di griglie di introduzione, teglia universale e griglia per arrostire (in breve: griglia).

A seconda del modello il forno è dotato in parte con altri accessori, qui descritti.

Tutti gli accessori descritti così come i prodotti per la cura e la pulizia sono adatti ai forni Miele.

È possibile acquistarli su internet (https://shop.miele.it/), presso il servizio di assistenza tecnica oppure i rivenditori Miele.

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

Griglie di introduzione

Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di introduzione con i livelli 5 1 per introdurre gli accessori.

La denominazione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

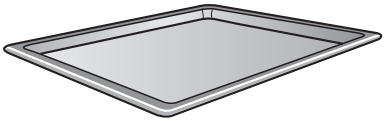
Ogni livello si compone di 2 asticelle disposte l'una sopra l'altra.

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

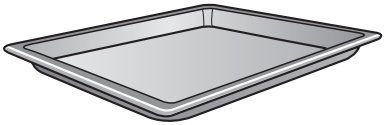
Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, par. “Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip”).

Teglia standard, teglia universale e griglia con dispositivo antiestrazione

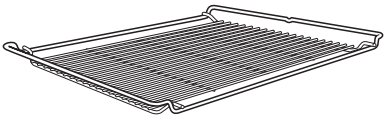
Teglia standard HBB 71:



Teglia universale HUBB 71:



Griglia HBBR 71:



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

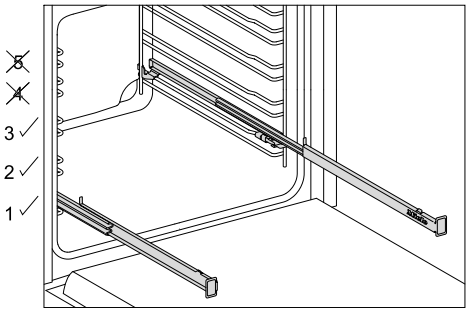
Inserire la griglia sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

Sui lati corti di questi accessori si trova un dispositivo di sicurezza antiestrazione diposto al centro. Impedisce che gli accessori fuoriescano dalle griglie di introduzione, quando li si vuole estrarre solo in parte.

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

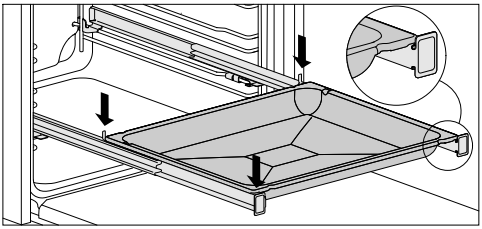
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC 70-C

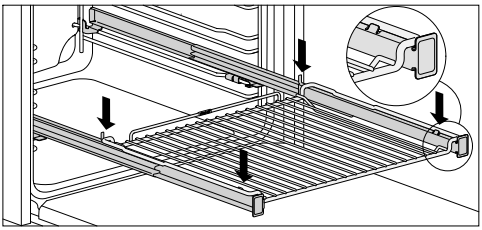


Le guide completamente estraibili FelxiClip possono essere montate solo sui ripiani 1, 2 e 3.

Le guide FlexiClip possono essere completamente estratte dal vano cottura. Consentono di controllare facilmente gli alimenti nel forno.

Inserire completamente le guide completamente estraibili FlexiClip prima di disporvi sopra gli accessori.





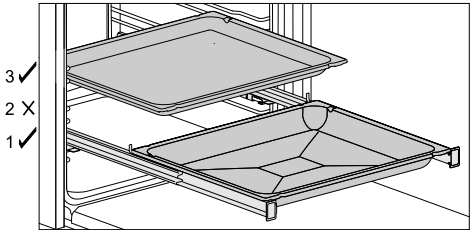
Affinché gli accessori non possano inavvertitamente cadere,

– accertarsi che siano sempre disposti tra i naselli di arresto anteriori e posteriori delle guide,
– inserire la graticola sulle guide FlexiClip sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

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

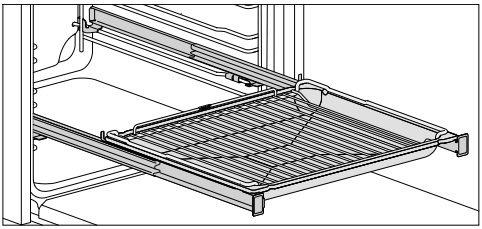
Poiché le guide si applicano sulle asticelle superiori di un ripiano, la distanza dal livello di introduzione immediatamente sopra si riduce. In caso di distanza troppo ridotta si pregiudica il risultato di cottura.

Cottura contemporaneamente con diverse teglie, teglie universali o griglie.



- Introdurre la teglia, la teglia universale o la griglia sulle guide FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori rispettare almeno la distanza di un ripiano di introduzione verso l'alto dalle guide FlexiClip.

È possibile utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra sulle guide FlexiClip.



- Introdurre la teglia universale con griglia appoggiata sopra sulle guide FlexiClip. Al momento dell'introduzione la graticola scivola automaticamente tra le asticelle dei ripiani di introduzione al di sopra delle guide FlexiClip.
- Quando si introducono altri accessori rispettare almeno la distanza di un ripiano di introduzione verso l'alto dalle guide FlexiClip.

Montaggio delle guide estraibili FlexiClip

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

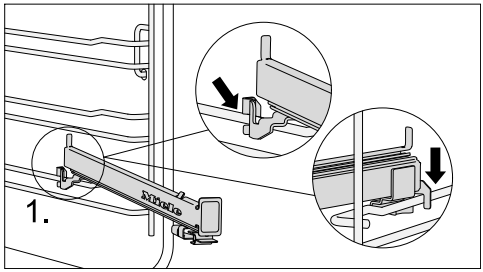
Far raffreddare le resistenze, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide estraibili FlexiClip.

Introdurre le guide completamente estraibili FlexiClip preferibilmente sul ripiano 1. In questo modo si possono utilizzare per tutte le pietanze da cuocere sul ripiano 2.

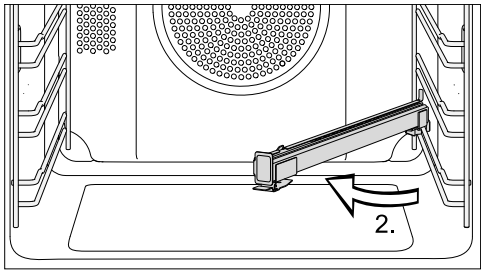
Un ripiano della griglia di introduzione si compone di due asticelle. Le guide FlexiClip vengono rispettivamente montate sulle asticelle superiori di un ripiano.

Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

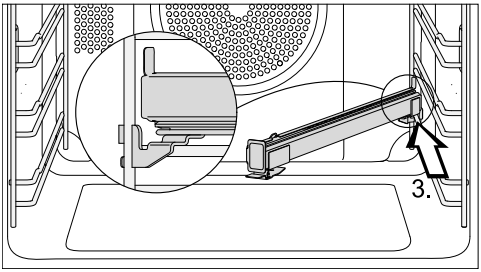
Non estrarre completamente le guide FlexiClip per montarle o smontarle.



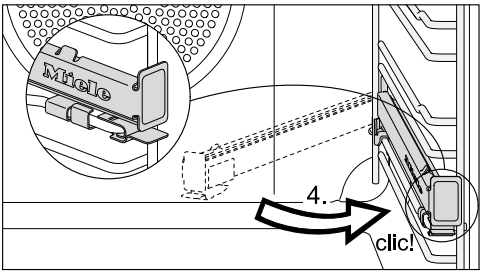
- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sull'asticella superiore di un ripiano (1.).



- Ribaltare la guida FlexiClip verso il centro del vano (2.).



■ Spingere la guida FlexiClip lungo il sostegno superiore verso il retro fino alla battuta d'arresto (3.).



■ Spostare la guida FlexiClip indietro e agganciarla sul sostegno superiore con un “clic” percettibile (4.).

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

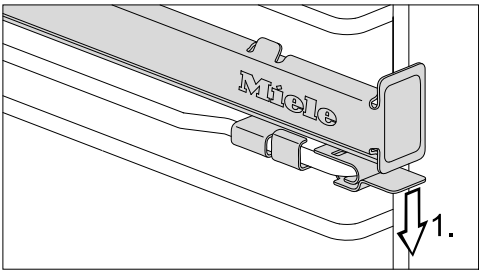
Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

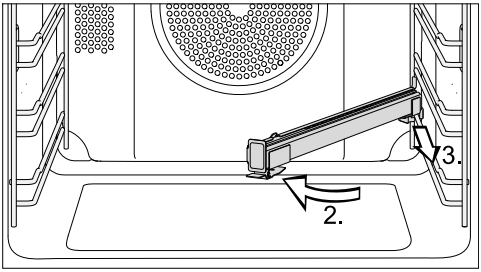
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Far raffreddare le resistenze, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide estraibili FlexiClip.

■ Introdurre completamente la guida FlexiClip.



■ Premere la linguetta della guida FlexiClip verso il basso (1.).

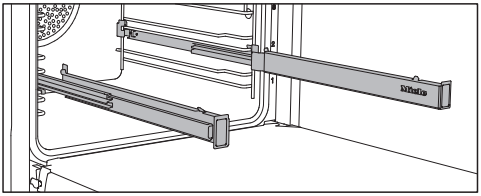


■ Orientare la guida FlexiClip verso il centro del vano cottura (2.) e tirarla verso di sé lungo le asticelle superiori (3.).

■ Sollevare la guida FlexiClip dalle asticelle ed estrarla.

Dotazione

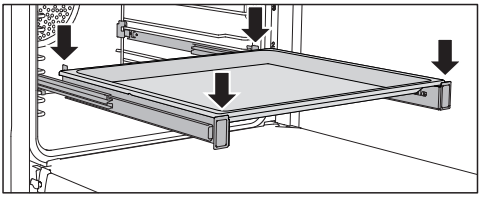
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC 7x

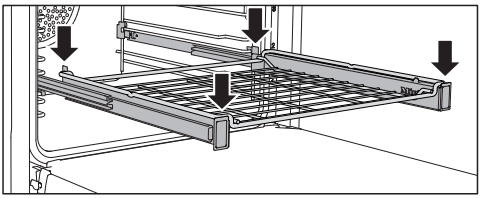


È possibile utilizzare le guide completamente estraibili FlexiClip sui ripiani 1–4.

Inserire completamente le guide FlexiClip 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 ferimento a causa delle superfici calde.

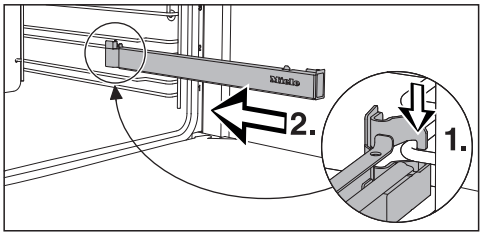
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Far raffreddare le resistenze, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide estraibili FlexiClip.

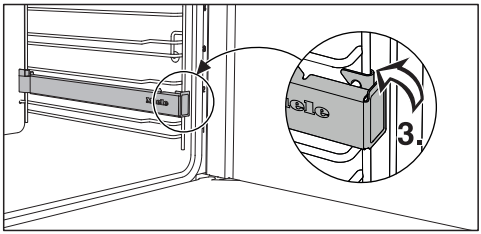
Le guide FlexiClip vengono montate tra le asticelle di un ripiano.

Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

Non estrarre completamente le guide FlexiClip per montarle o smontarle.



- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sull'asticella inferiore di un ripiano di introduzione (1.) e orientarla lungo l'asticella del vano cottura (2.)

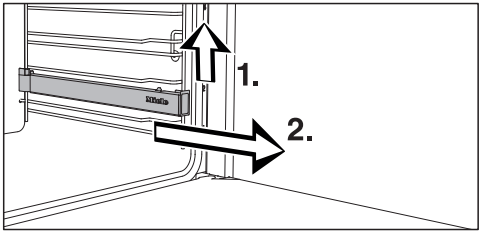


■ Agganciare la guida FlexiClip all'asticella inferiore del ripiano (3.).

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

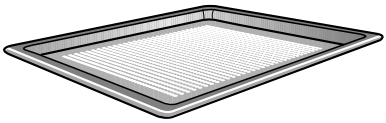
Procedere come segue per smontare una guida FlexiClip:

■ Introdurre completamente la guida FlexiClip.



■ Sollevare la guida FlexiClip sulla parte frontale (1.) ed estrarla lungo le asticelle del ripiano (2.).

Teglia Gourmet, forata HBBL 71



La teglia forata Gourmet è stata realizzata in modo specifico per la preparazione di pane e dolci con impasto al lievito e di olio e ricotta.
La fine foratura consente che l'alimento si dori nella parte inferiore.
La teglia Gourmet può essere usata anche per essiccare.

La superficie smaltata è in PerfectClean.

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

Dotazione

Stampi di cottura rotondi

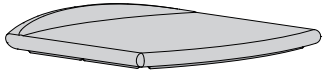
Lo **stampo rotondo non forato HBF 27-1** è adatto alla preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o alla cottura di torte o pizze surgelate.

Lo **stampo rotondo forato HBFP 27-1** è stato realizzato 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.
Lo stampo può essere usato anche per essiccare.

La superficie smaltata dei due stampi è in PerfectClean.

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

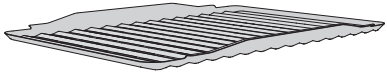
Pietra di cottura HBS 60



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 in ceramica refrattaria smaltata. Per disporre e togliere le pietanze dalla pietra utilizzare la paletta in legno non trattato in dotazione.

- Introdurre la griglia e appoggiare la pietra di cottura sulla griglia.

Teglia per arrostire e grigliare HGBB 71



La teglia per grigliare e arrostire viene appoggiata sulla teglia universale. Durante la cottura al grill o quando si arrostisce, questa teglia impedisce che il liquido derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa invece essere riutilizzato.

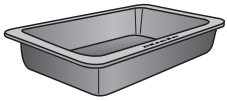
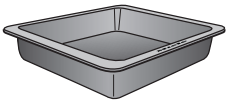
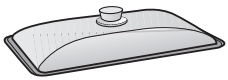
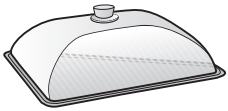
La superficie smaltata è in PerfectClean.

Casseruola Gourmet HUB
Coperchio HBD

Le casseruole Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, possono essere inserite direttamente nelle griglie di introduzione. Sono anche dotate di un dispositivo antiestrazione.
La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

Le casseruole Gourmet sono disponibili in diverse profondità. Larghezza e altezza sono uguali.

Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

Profondità: 22 cm	**Profondità: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* per piani cottura a induzione

Accessori con smalto catalitico

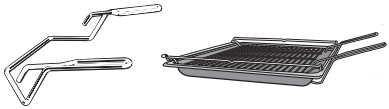
Le superfici in smalto catalitico si puliscono da sé con le alte temperature, eliminando sporco di olio e grasso. Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo “Pulizia e manutenzione”.

– **Pannelli laterali**
  I pannelli laterali vengono montati dietro le griglie di introduzione e proteggono le pareti del vano cottura dallo sporco.

– **Parete posteriore**
  Ordinare il ricambio se lo smalto catalitico è divenuto inefficace a causa di un utilizzo scorretto o in caso di sporco eccessivo.

Quando si effettua un ordine indicare il modello del forno.

Maniglia speciale HEG



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

Accessori per la pulizia e la manutenzione

– Panno in microfibra universale Miele

– Detergente per forno Miele

Dotazione

Funzioni

– Uso delle diverse modalità per cuocere, arrostire e grigliare

– Visualizzazione dell'ora

– Timer

– Accensione e spegnimento automatici dei procedimenti di cottura

– Scelta di impostazioni individuali per l'apparecchio

Dispositivi di sicurezza

– **Blocco accensione** per il forno (v. cap. “Orologio programmatore”, par. “Modificare impostazioni”).

– **Ventola di raffreddamento**
La ventola di raffreddamento si accende automaticamente a 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.
Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.
Il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

– **Spegnimento di sicurezza**
La dotazione di sicurezza si attiva automaticamente se il forno funziona per un periodo straordinariamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità selezionata.

– **Sportello ventilato**
Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore. Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.
È possibile smontare lo sportello per pulirlo e poi rimontarlo (v. cap. “Pulizia e manutenzione”).

Superfici in PerfectClean

Le superfici in PerfectClean sono caratterizzate da eccezionali proprietà antiaderenti e semplificano enormemente i lavori di pulizia.

Le pietanze preparate si staccano facilmente al termine della cottura. Anche lo sporco ostinato di processi di cottura o arrostitura si rimuove senza difficoltà.

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

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

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

Superfici in PerfectClean:

– Vano cottura
– Teglia universale
– Teglia standard
– Teglia per arrostire e grigliare
– Teglia Gourmet, forata
– Stampo rotondo, forato
– Stampo rotondo

Al primo avvio

⚠ L'apparecchio può essere utilizzato solo se incassato.

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

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

- Impostare l'ora esatta.

Impostare l'ora per la prima volta

L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.

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

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

- Confermare con *OK*.

12:00 è acceso e 🕘 lampeggia.

- Confermare con *OK*, fintanto che lampeggia 🕘.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

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

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

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

L'ora viene memorizzata.

È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12 h selezionando con l'impostazione *P 2* lo stato *12* (v. cap. “Orologio programmatore”, par. “Modificare impostazioni”).

Riscaldare il forno per la prima volta

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

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

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

Compare la temperatura consigliata (160 °C). Il simbolo lampeggia.

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

- Selezionare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Riscaldare il forno almeno per un'ora.
- Dopo il riscaldamento ruotare il selettore delle modalità su **0**.

Al termine del primo riscaldamento pulire il vano cottura

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È possibile bruciarsi a contatto con le resistenze e il vano cottura.

Attendere che le resistenze e il vano cottura si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

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

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Le diverse modalità di cottura

Modalità di funzionamento	Valore proposto	Area
Thermovent plus	160 °C	30–250 °C
Cottura intensa	170 °C	50–250 °C
Cottura Eco	190 °C	100–250 °C
Scongelare	25 °C	25–50 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Calore superiore/inferiore	180 °C	30–280 °C
Calore inferiore	190 °C	100–280 °C
Grill grande	240 °C	200–300 °C
Grill ventilato	200 °C	100–260 °C

Procedimenti di cottura

– Estrarre dal vano tutti gli accessori che non servono per il procedimento di cottura.

– In genere scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il minor tempo indicato.

– Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.

– Se possibile, non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.

– Si consiglia di utilizzare stampi e recipienti di cottura scuri e opachi in materiali non riflettenti (acciaio smaltato, vetro termoresistente, ghisa di alluminio smaltata). Materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che in questo modo non raggiunge bene la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola in alluminio che riflette il calore.

– Fare particolare attenzione ai tempi, onde evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti. Impostare un tempo di cottura oppure utilizzare la sonda termometrica, se disponibile.

– Per molte pietanze è possibile utilizzare la modalità Thermovent plus. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore, poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.

– Cottura Eco (Cottura delicata) è una modalità innovativa, ideale per piccole quantità come p.es. pizza surgelata, panini precotti o biscotti ritagliati ma anche per carne e arrosti. Si cuoce a risparmio energetico sfruttando il calore in modo ottimale. Per la cottura su un ripiano si risparmia il 30 % di energia elettrica ottenendo gli stessi ottimi risultati. Non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.

– Per le pietanze da grigliare, utilizzare possibilmente la modalità Grill ventilato. In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.

– Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle l'una accanto all'altra oppure sui diversi ripiani.

– Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente in sequenza, così da sfruttare il calore presente.

Consigli per risparmiare energia

Sfruttamento del calore residuo

– Per processi di cottura con temperature oltre i 140 °C e durate di cottura oltre i 30 minuti, ca. 5 minuti prima del termine del processo di cottura è possibile ridurre la temperatura a una temperatura minima. Il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura. Tuttavia non spegnere in nessun caso il forno (v. capitolo “Indicazioni per la sicurezza e avvertenze”).

– Se si desidera eliminare olio e grasso dalle parti in smalto catalitico, avviare il procedimento preferibilmente subito dopo il processo di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo energetico.

Modalità di risparmio energetico

Il forno si spegne in automatico per motivi di risparmio energetico, se non è in corso nessun procedimento di cottura e non si aziona nessun comando. L'ora viene visualizzata oppure il display è oscurato, (v. “Orologio programmatore”, par. “Modificare le impostazioni”).

Semplicità d'uso

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

Compare la temperatura consigliata.

Vengono attivate la luce del vano cottura, il riscaldamento e la ventola di raffreddamento.

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

La temperatura reale compare e si avvia la fase di riscaldamento.

È possibile seguire l'aumento della temperatura. Al primo raggiungimento della temperatura selezionata suona un segnale acustico.

- Dopo il processo di cottura ruotare il selettore delle modalità su **0**.
- Estrarre le pietanze dal vano.

Preriscaldare il vano cottura

La modalità Booster serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

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

- Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.
- Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:

– impasti scuri e roastbeef e filetto con le modalità Thermovent plus e Calore superiore/inferiore

– Torta e pasticcini con breve durata (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (p.es. Pan di Spagna) con la modalità Calore superiore/inferiore .

Riscaldamento rapido

Con la modalità Booster è possibile ridurre la fase di riscaldamento.

> Per la pizza o per impasti delicati (biscuit o pasticcini), nella fase di preriscaldamento non attivare la modalità Booster .
> La parte superiore si dorerebbe troppo velocemente.

- Selezionare Booster .
- Selezionare la temperatura.
- Passare alla modalità desiderata dopo aver raggiunto la temperatura impostata.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.

Orologio programmatore

L'orologio programmatore offre le seguenti funzioni:

– Visualizzazione dell'ora

– Timer

– Accensione e spegnimento automatici dei procedimenti di cottura

– Modifica di diverse impostazioni *P*

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

Sono abbinati dei simboli alle funzioni disponibili.

Display

Simboli a display

In base alla posizione del selettore modalità ◯ e/o alla pressione di un tasto sensore compaiono i seguenti simboli:

Simbolo/funzione		◯
	Timer	A piacere
	Durata di cottura	Modalità
	Fine durata cottura	
	Temperatura	
	Ora	0
P	Impostazione	
5	Stato di un'impostazione	
	Blocco accensione	

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

Tasti sensore

Tasto sensore	Uso
<	– Segnalare le funzioni – Ridurre le durate – Accedere alle impostazioni *P* – Modificare lo stato *5* di un'impostazione *P*
>	– Segnalare le funzioni – Aumentare le durate – Modificare lo stato *5* di un'impostazione *P*
OK	– Accedere alle funzioni – Salvare le durate impostate e le impostazioni modificate – Richiamare le durate impostate

Impostare ore, minuti o secondi con il tasto sensore < o > in scatti di 1.
Se si tiene premuto un tasto sensore più a lungo si accelera il procedimento.

Principio dell'impostazione della durata

Sostanzialmente si impostano le durate in blocchi:

– per ora e tempi di cottura prima le ore, poi i minuti,

– per l'impostazione del timer prima i minuti, poi i secondi.

■ Confermare con *OK*.

Compaiono le funzioni (🔔, ⏲, ⏲ o 🕘) relative alla posizione del selettore delle modalità.

■ Segnalare la funzione desiderata con il tasto sensore < o >.

Il simbolo lampeggia per ca. 15 secondi.

■ Confermare con *OK* finché il simbolo lampeggia.

La funzione viene richiamata e le cifre a sinistra lampeggiano.

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

■ Immettere il valore desiderato con il tasto sensore < o >.

■ Confermare con *OK*.

Le cifre a destra lampeggiano.

■ Immettere il valore desiderato con il tasto sensore < o >.

■ Confermare con *OK*.

L'impostazione viene salvata.

Visualizzazione dei tempi

L'impostazione avvenuta dei tempi è indicata dai simboli 🔔 e ⏲ o ⏲.

Se contemporaneamente si utilizzano le funzioni timer 🔔, durata cottura ⏲ e fine durata cottura ⏲ viene dapprima visualizzato l'ultimo tempo impostato.

Se è stata impostata una durata di cottura non è possibile visualizzare l'ora.

Trascorsi i tempi

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

■ Confermare con *OK*.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Usare il timer

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

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

È possibile impostare una durata massima di 99 minuti e 59 secondi.

Impostare il timer

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

- Premere il tasto sensore < finché lampeggia .
- Confermare con *OK*.

Compare *00:00* e il blocco cifre dei minuti lampeggia.

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

- Immettere i minuti con il tasto sensore < o >.
- Confermare con *OK*.

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

- Immettere i secondi con il tasto sensore < o >.
- Confermare con *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 🔔.

– Il tempo scorre.

– Suona un segnale acustico per ca. 7 minuti se è attivato (v. cap. “Orologio programmatore”, par. “Modificare le impostazioni”).

■ Confermare con *OK*.

I segnali acustico e ottico si spengono.

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

Modificare il timer

■ Premere il tasto sensore < finché lampeggia 🔔.

Compare il tempo impostato sul timer.

■ Confermare con *OK*.

Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

■ Immettere i minuti con il tasto sensore < o >.

■ Confermare con *OK*.

Il blocco cifre dei secondi lampeggia.

■ Immettere i secondi con il tasto sensore < o >.

■ Confermare con *OK*.

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

Cancellare il tempo impostato sul timer

■ Premere il tasto sensore < finché lampeggia 🔔.

■ Confermare con *OK*.

Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

■ Ridurre i minuti con il tasto sensore < a *00* oppure aumentare i minuti con il tasto sensore > a *99*.

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

■ Confermare con *OK*.

Compaiono quattro trattini:

■ Confermare con *OK*.

L'impostazione del timer viene cancellata.

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

Avviare e terminare automaticamente i processi di cottura

Con tutte le modalità eccetto Grill grande e Grill ventilato i procedimenti di cottura possono essere avviati o terminati in automatico.

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

La durata di cottura che può essere impostata per un procedimento è di max. 11 ore e 59 minuti.

Avvio e spegnimento automatici di un procedimento di cottura sono indicati per preparare arrosti.
La cottura di pane e dolci non deve essere selezionata troppo tempo prima. L'impasto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.

Impostare la durata di cottura

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

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

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

- Premere il tasto sensore > finché lampeggia .

Appare *0:00*.

- Confermare con *OK*.

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

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

■ Immettere le ore con il tasto sensore < o >.

■ Confermare con *OK*.

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

■ Immettere i minuti con il tasto sensore < o >.

■ Confermare con *OK*.

La durata di cottura viene salvata e scorre in minuti, mentre l'ultimo minuto scorre in secondi.

Il simbolo indica la durata di cottura.

Al termine della durata di cottura:

– Appare *0:00*.

– Lampeggia .

– Si spegne in automatico il riscaldamento del vano cottura.

– La ventola di raffreddamento rimane in funzione.

– Suona un segnale acustico per ca. 7 minuti se è attivato (v. cap. “Orologio programmatore”, par. “Modificare le impostazioni”).

■ Confermare con *OK*.

– I segnali acustico e ottico si spengono.

– Compare l'ora.

– Si attiva nuovamente il riscaldamento del vano cottura.

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

■ Estrarre le pietanze dal vano.

Orologio programmatore

Impostare durata e fine cottura

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

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

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

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

Impostare prima la durata di cottura

- Premere > finché lampeggia .
- Confermare con *OK*.

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

- Immettere le ore con il tasto sensore < o >.
- Confermare con *OK*.

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

- Immettere i minuti con il tasto sensore < o >.
- Confermare con *OK*.

La durata di cottura viene memorizzata.

Il simbolo indica la durata di cottura.

Infine impostare la fine cottura:

- Premere il tasto sensore > finché lampeggia .

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

- Confermare con *OK*.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Immettere le ore con il tasto sensore < o >.
- Confermare con *OK*.

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

- Immettere i minuti con il tasto sensore < o >.
- Confermare con *OK*.

La fine cottura viene salvata.

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

La fine cottura impostata appare sul display.

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.

La durata di cottura impostata compare e scorre in minuti, mentre l'ultimo minuto scorre in secondi.

Modificare la durata di cottura

- Premere il tasto sensore > finché lampeggia .

Appare la durata di cottura che rimane.

- Confermare con *OK*.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Immettere le ore con il tasto sensore < o >.
- Confermare con *OK*.

Il blocco cifre dei minuti lampeggia.

- Immettere i minuti con il tasto sensore < o >.
- Confermare con *OK*.

La durata di cottura modificata viene salvata.

Cancellare la durata di cottura

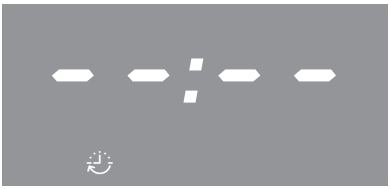
- Premere il tasto sensore < o > finché lampeggia.
- Confermare con *OK*.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Premere il tasto sensore < o > finché compaiono due trattini:

- Confermare con *OK*.

Compaiono quattro trattini:



- Confermare con *OK*.

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

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

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

Per terminare un procedimento di cottura:

- Ruotare il selettore delle modalità su **0**.
- Estrarre le pietanze dal vano.

Cancellare la fine cottura

- Premere il tasto sensore < o > finché lampeggia.
- Confermare con *OK*.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Premere il tasto sensore < o > finché compaiono due trattini.
- Confermare con *OK*.

Compaiono quattro trattini:

- Confermare con *OK*.

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

Per terminare un procedimento di cottura:

- Ruotare il selettore delle modalità su **0**.
- Estrarre le pietanze dal vano.

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

Modificare l'ora

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

- Ruotare il selettore delle modalità su **0**.
- Premere il tasto sensore > finché lampeggia 🕘.
- Confermare con *OK*.

Il blocco cifre delle ore lampeggia.

- Immettere le ore con il tasto sensore < o >.
- Confermare con *OK*.

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

- Immettere i minuti con il tasto sensore < o >.
- Confermare con *OK*.

L'ora viene memorizzata.

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

Modificare le impostazioni

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

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

- Ruotare il selettore delle modalità su **0**.
- Premere il tasto sensore < finché compare *P 1*:

- Per modificare un'altra impostazione premere il tasto sensore < o > finché appare la rispettiva cifra.
- Confermare con *OK*.

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

Per modificare lo stato:

- premere il tasto sensore < o > finché viene visualizzato lo stato desiderato.
- Confermare con *OK*.

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

Per modificare ulteriori impostazioni, procedere come descritto.

Per non modificare nessun'altra impostazione:

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

Dopo un'interruzione di corrente le impostazioni rimangono memorizzate.

Elenco impostazioni

Impostazione	Stato	
P 1 **volume segnali acustici**	S 0	Il segnale acustico è **disattivato.**
	da S 1 a S 30*	Il segnale acustico è **attivato.** È possibile modificare il volume. Se si seleziona uno stato, contemporaneamente suona il segnale acustico relativo a questa combinazione.
P 2 **Formato ora**	24*	L'ora è indicata nel formato **24 h.**
	12	L'ora è indicata 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.
P 3 **Blocco accensione per il forno**	S 0*	Il blocco accensione **non è attivo.**
	S 1	Il blocco **è attivo** e a display appare 🔒. Il blocco accensione impedisce che il forno possa essere utilizzato impropriamente da terzi. Rimane attivo anche dopo un'interruzione di corrente.
P 4 **Acustica tasti**	S 0	L'acustica tasti è **disattivata.**
	S 1*	L'acustica tasti è **attivata.**
P 5 **Spia temperatura**	°C*	La temperatura è rappresentata in gradi Celsius.
	°F	La temperatura è rappresentata in gradi Fahrenheit.

* Impostazione di serie

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.
Torte, pizze, patate fritte e alimenti simili dovrebbero risultare dorati e non troppo scuri.

Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci

– Impostare la durata di cottura. La cottura di pane e dolci non deve essere selezionata troppo tempo prima. L'impasto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.

– In generale si possono utilizzare la griglia, la teglia standard, la teglia universale e qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

– Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.

– Sistemare le torte negli stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura affinché il calore si distribuisca in modo ottimale nello stampo e si ottengano risultati di cottura uniformi.

– Disporre gli stampi sempre sulla griglia.

– Cuocere torte alla frutta e torte in teglia alte sulla teglia universale.

Usare carta da forno

Gli accessori Miele come ad es. la teglia universale sono in PerfectClean (v. capitolo “Dotazione”). In generale le superfici in PerfectClean non devono essere unte o rivestite con carta da forno.

- Utilizzare la carta da forno per impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio poiché questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean.
- Utilizzare la carta da forno per cuocere Pan di Spagna, meringhe, amaretti e similari. Questi impasti si incollano per l'elevata percentuale di albumina in essi contenuta.
- Usare la carta da forno per preparare i prodotti surgelati sulla griglia.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo libretto.

Scegliere la temperatura

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

Selezionare la durata di cottura

Se non diversamente indicato i tempi indicati nelle tabelle valgono per il forno non preriscaldato. Con il vano cottura preriscaldato i tempi si riducono di ca. 10 minuti.

- Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata. Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto.

Il dolce è cotto se sullo stuzzicadenti non rimane traccia dell'impasto.

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato all'omonimo capitolo.

Utilizzare Thermovent plus

È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore, poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Utilizzare questa modalità se si desidera cuocere dolci o pane contemporaneamente su più ripiani.

- 1 ripiano: introdurre le pietanze sul ripiano 2.
- 2 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 1+3 o 2+4.
- 3 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 1+3+5.

Suggerimenti

– Se si cuoce contemporaneamente su più ripiani, introdurre la teglia universale in basso.

– Cuocere pasticcini con impasto umido o torte al max. su 2 ripiani contemporaneamente.

Utilizzare Cottura intensa

Utilizzare questa modalità per cuocere al forno torte con farcia umida.

La modalità **non** è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto.

- Introdurre la torta sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Calore superiore/inferiore

Sono particolarmente adatti stampi opachi e scuri in lamiera nera, smalto nero, lamiera bianca scurita o alluminio opaco; stampi in vetro resistente alle alte temperature; stampi rivestiti.

Utilizzare questa modalità per preparare ricette tradizionali. Per ricette descritte in libri di cucina datati, impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Cottura Eco (Cottura delicata)

Usare questa modalità per cuocere piccole quantità di alimenti come p.es. pizza surgelata, panini da cuocere o biscotti ritagliati a risparmio energetico.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Consigli per la cottura

– Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come p.es. casseruole, pentole, pirofile in vetro, filo o sacchetti per arrosti, pentole in terracotta, teglia universale, griglia e/o teglia per grigliare e arrostire (se disponibile) sulla teglia universale.
– Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
– Per arrostire la carne utilizzare un **recipiente di cottura chiuso** p.es. una casseruola. La carne internamente rimane succosa. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come sugo,
– Se si utilizza un **filo per arrosti oppure un sacchetto**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
– Se per arrostire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.
– **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrosti grandi e magri (2-3 kg) e pollo grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
– Durante l'arrostitura non versare troppi liquidi. Si comprometterebbe la **doratura** della carne. La doratura si ottiene al termine della durata di cottura. Si ottiene una doratura migliore della carne se a metà cottura si toglie il coperchio.
– Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, coprirla e lasciarla **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
– La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo libretto.

■ Rispettare le aree temperatura, i ripiani e le durate indicati. Sono presi in considerazione i diversi recipienti di cottura e pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.

Scegliere la temperatura

■ Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.

■ Con Thermovent plus selezionare una temperatura più bassa di ca. 20 °C rispetto a Calore superiore/inferiore.

■ In caso di pezzi di carne che pesano più 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 nel recipiente di cottura chiuso.

Selezionare la durata di cottura

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

- Calcolare la durata di cottura, in base al tipo di carne, moltiplicando la durata per singolo cm di altezza [min/cm] per l'altezza dell'arrosto [cm]:

– manzo/selvaggina: 15-18 min/cm

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

– roastbeef/filetto: 8-10 min/cm

- Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.

Suggerimenti

– Per la carne congelata la durata di cottura aumenta di ca. 20 minuti per kg.

– Carne surgelata fino a 1,5 kg può essere arrostita senza essere precedentemente scongelata.

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato all'omonimo capitolo.

Selezionare questa modalità Calore inferiore a fine cottura, se occorre dorare ulteriormente la parte inferiore della pietanza.

La modalità Cottura intensa non è indicata per arrostire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.

Utilizzare Thermovent plus

Queste modalità sono adatte per arrostire pietanze di carne, pesce e pollame con crosta marrone, come pure per arrostire roastbeef e filetto.

Con la modalità Thermovent plus è possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore, poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Utilizzare Calore superiore/inferiore

Utilizzare questa modalità per preparare ricette tradizionali. Per ricette descritte in libri di cucina datati, impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Utilizzare Cottura Eco (Cottura delicata)

Usare questa modalità per arrostire a risparmio energetico piccole quantità di arrosti o carne.

- Introdurre le pietanze sul ripiano 2.

Grigliare

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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.

Consigli per grigliare

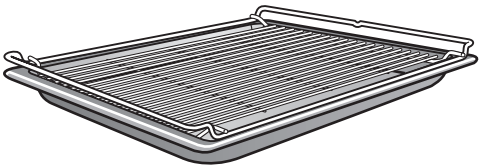
– Il preriscaldamento è necessario per grigliare. Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.

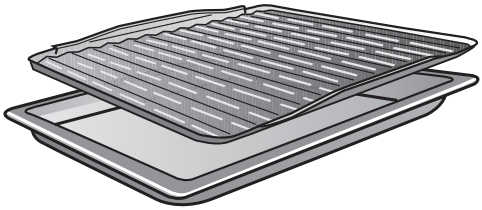
– Risciacquare la carne rapidamente sotto acqua corrente fredda e asciugarla. Non salare la carne prima di grigliarla altrimenti fuoriesce il succo.

– Spennellare con olio la carne magra. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.

– Pulire il pesce piano e salarlo. È possibile anche irrorare il pesce con succo di limone.

– Utilizzare la teglia universale e appoggiarvi sopra la griglia o la teglia per grigliare (se presente). La teglia per grigliare e arrostire impedisce che il sugo della carne possa bruciare e si possa riutilizzare.





Non usare la teglia standard.

– Spennellare la griglia con olio e sistemarvi gli alimenti da grigliare.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo libretto.

■ Rispettare le aree temperatura, i ripiani e le durate indicati. Sono presi in considerazione i diversi pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.

■ Controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Scegliere la temperatura

■ Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.

Scegliere il ripiano

- Scegliere il ripiano in base allo spessore delle pietanze.
- Introdurre le pietanze piane sul ripiano 3 o 4.
- Inserire le pietanze con diametro maggiore sul ripiano 1 o 2.

Selezionare la durata di cottura

- Grigliare fette di carne e di pesce piane per ca. 6-8 minuti per lato. Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.
- Controllare la cottura al termine della durata più breve indicata.
- Per la **prova di cottura** premere con un cucchiaio sulla carne. In questo modo si comprende fino a che punto è cotta la carne.

– **al sangue/rosata**
quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.

– **cottura media**
quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.

– **ben cotta**
quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

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

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato all'omonimo capitolo.

Utilizzare Grill grande

Usare questa modalità per grigliare grandi quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in grandi stampi.

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

Utilizzare Grill ventilato

Questa modalità è adatta per grigliare pietanze con diametro maggiore, come p.es. pollo.

Per le pietanze piani si consiglia in generale un'impostazione della temperatura di 220 °C, per pietanze dal diametro maggiore 180-200 °C.

Altre applicazioni

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

– Scongelare
– La cottura a basse temperature
– Conservazione
– Prodotti surgelati/alimenti precotti
– Scaldare stoviglie

Scongelare

Se le pietanze si scongelano in modo delicato, vitamine e sostanze nutrizionali rimangono preservate.

■ Selezionare Scongelare.
■ Selezionare eventualmente la temperatura proposta.

L'aria del vano cottura circola e le pietanze si scongelano delicatamente.

⚠ Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.
I germi come p.es. salmonella possono causare gravi intossicazioni alimentari.
Quando si scongelano pesce e carne (in particolare pollame) prestare molta attenzione alla pulizia.
Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.
Al termine dello scongelamento procedere subito con la preparazione degli alimenti.

Suggerimenti

– Scongelare le pietanze senza confezione sulla teglia universale oppure in una fondina.
– Per scongelare pollame utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra. In questo modo le pietanze da scongelare non poggiano direttamente nel liquido di scongelamento.
– Carne, pollame o pesce prima della cottura non devono essere completamente scongelati. È sufficiente che abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

La cottura a basse temperature

Questo procedimento di cottura è particolarmente indicato per cuocere a puntino tagli teneri di carne di manzo, maiale, vitello o agnello.
Arrostire la carne dapprima entro breve tempo con temperature molto alte e in modo uniforme tutt'intorno.
Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove la cottura viene portata a termine delicatamente a basse temperature per una durata più lunga.
La carne si distende. Il succo all'interno della carne inizia a circolare e si distribuisce uniformemente fino alle zone esterne. Il risultato di cottura è morbido e succoso.

- Usare solo 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, dalle dimensioni e dal grado di cottura desiderato del pezzo di carne.

- Quando il procedimento di cottura è terminato, è possibile tagliare la carne. Non è necessario che la carne “riposi”.
- Tenere la carne al caldo nel vano cottura fino al momento di servirla. Il risultato di cottura non viene compromesso.
- Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente. La carne ha una temperatura ideale per essere consumata.

Utilizzare Calore superiore/inferiore

Orientarsi con le indicazioni riportate nella tabella di cottura alla fine di questo documento.

Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra.
Con il preriscaldamento non utilizzare la modalità Booster.

- Inserire la teglia universale con griglia al ripiano 2.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore e una temperatura di 120 °C.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese la teglia universale e la griglia, per ca. 15 minuti.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano cottura.

⚠ Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.
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 (v. cap. “Tabelle di cottura”).
- Portare a termine la cottura della pietanza.

Conservazione

⚠ Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

Durante la conservazione di legumi e carne si possono formare spore di tossina botulinica che causano avvelenamento. Queste spore vengono soffocate solo mediante un ulteriore riscaldamento entro 2 giorni dal primo procedimento di conservazione.

Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta.

⚠ Pericolo di ferirsi a causa della sovrapressione che si genera nei barattoli chiusi.

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

Non cuocere e non riscaldare barattoli.

Preparare frutta e verdura

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

Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio (vasi per conserve o vasi con chiusura a vite). Utilizzare solo vasi integri e anelli in gomma.

- Risciacquare i vasi con acqua molto calda prima della conservazione e riempirli fino a max. 2 cm sotto il bordo.
- Inserire la teglia universale al ripiano 2 e disporvi sopra i vasi.
- Selezionare la modalità Thermovent plus e una temperatura di 160-170 °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.

Conserve di frutta e verdura

- Non appena si formano le cosiddette bollicine nei vasetti, impostare la temperatura di riscaldamento successivo indicata e lasciare i vasetti nel vano cottura per la durata indicata.

Conserve di verdura

- Non appena si formano le cosiddette bollicine nei vasetti, impostare la temperatura indicata per la conservazione e cuocere la verdura per la durata indicata.
- Al termine del procedimento di conservazione, impostare la temperatura di riscaldamento successivo indicata e lasciare i vasetti nel vano cottura per la durata indicata.

	/🕘	/
Frutta	–/–	30 °C 25–35 min
Cetrioli	–/–	30 °C 25–30 min
rapa rossa	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Fagioli (verdi, gialli)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/🕘 Temperatura e durata di conservazione, da quando compaiono le bollicine
/ Temperatura e durata del riscaldamento successivo

Prelevare i vasetti dal vano cottura al termine del procedimento

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.
I vasetti sono molto caldi.
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasi.

- Estrarre quindi i vasi dal vano cottura.
- Lasciarli coperti con un panno per ca. 24 ore in un luogo riparato.
- Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.
- Dai vasetti usa e getta rimuovere le chiusure e controllare infine se tutti vasetti sono chiusi.

Se vi sono dei vasetti aperti, ripetere il procedimento oppure conservarli in frigorifero e consumarne il contenuto subito.

- Durante il periodo di conservazione controllare i vasetti. Se durante il periodo di conservazione si aprono i vasetti oppure il coperchio a vite risulta leggermente gonfio e non scatta quando lo si apre, gettarne il contenuto.

Prodotti surgelati/ alimenti precotti

Suggerimenti per torte, pizza, baguette

– Cuocere torte, pizze o baguette usando la griglia ricoperta di carta forno. Quando si preparano prodotti surgelati la teglia standard o la teglia universale possono deformarsi in tal modo che quando sono ancora molto calde si ha addirittura difficoltà a estrarle dal vano cottura. Qualsiasi altro impiego ne accresce la deformazione.

– Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

Suggerimenti per 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.

Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.
Torte, pizze, patate fritte e alimenti simili dovrebbero risultare dorati e non troppo scuri.

- 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.

Scaldare stoviglie

Per riscaldare le stoviglie utilizzare la modalità Thermovent plus.

Riscaldare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia al livello 1 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche disporle sul fondo del vano cottura e smontare le griglie di introduzione.
- Selezionare Thermovent plus.
- Impostare una temperatura di 50-80 °C.

⚠ Pericolo di ustioni!
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua.

- Estrarre le stoviglie riscaldate dal vano cottura.

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

⚠ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per la pulizia 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 dell'azione di spray per forno e prodotti decalcificanti.
Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

Prodotti non adatti

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

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare sul frontale
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detergenti contenenti solventi
- detergenti per acciaio inossidabile
- detergenti per lavastoviglie
- detergenti per vetro
- detergenti per piani cottura in vetroceramica
- spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi)
- gomme cancella-sporco
- raschietti affilati in metallo
- Lana d'acciaio
- prodotti meccanici usati per pulire determinati punti
- spray per forno
- pagliette in acciaio

Se lo sporco agisce a lungo, in determinate circostanze diventa impossibile eliminarlo. L'utilizzo ripetuto dell'elettrodomestico senza alcuna pulizia può rendere lo sporco ostinato.

Eliminare subito lo sporco.

Gli accessori non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.

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

Per una pulizia comoda si consiglia:

- smontare lo sportello.
- Smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).
- Smontare la parete posteriore rivestita di smalto catalitico.
- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.

Rimuovere lo sporco normale

- Rimuovere lo sporco normale possibilmente subito con acqua calda, detersivo per i piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Eliminare i residui di detergenti con acqua pulita.
  Queste operazioni sono particolarmente importanti per le parti in PerfectClean poiché i residui dei prodotti detergenti 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.

Rimuovere lo 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. Queste macchie 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, acqua calda e detersivo per i piatti.

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.

Utilizzare un prodotto di pulizia per il forno

- In caso di sporco particolarmente ostinato sulle superfici in PerfectClean spruzzare lo spray di pulizia per forno Miele sulle superfici fredde.

Se lo spray per il forno giunge nelle intercapedini e nelle aperture, quando si svolgono i procedimenti di cottura si generano cattivi odori.

Non spruzzare lo spray sul cielo del vano cottura.

Non spruzzare lo spray nelle intercapedini e nelle aperture delle pareti e del retro del vano cottura.

- Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

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

- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.
- Eliminare i residui di detergenti con acqua pulita.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.

Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip

Il grasso speciale delle guide FlexiClip viene rimosso con il lavaggio in lavastoviglie, pregiudicandone le proprietà di estrazione.

Non lavare mai le guide FlexiClip in lavastoviglie.

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

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

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

Pulire la parete posteriore rivestita di smalto catalitico

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

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

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

Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari

- Smontare la parete posteriore (vedi capitolo “Pulizia e manutenzione“, par. ”Smontare la parete posteriore”).
- Pulirla a mano con acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola morbida.
- Risciacquare accuratamente la parete posteriore.
- Farla asciugare prima di rimontarla.

Rimuovere lo sporco di olio e grasso

- 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 bruciando non si fissino.
- Selezionare la modalità Thermovent plus e 250 °C.
- Riscaldare il vano cottura vuoto per almeno 1 ora.

La durata dipende dal grado di sporco.

Se lo smalto catalitico è fortemente sporcato da olio o grassi, durante il procedimento di pulizia è possibile che nel vano cottura si depositi una patina.

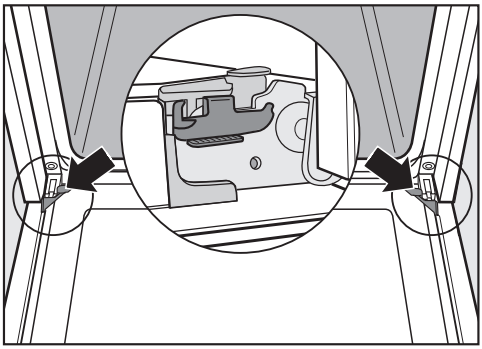
⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È possibile bruciarsi a contatto con le resistenze e il vano cottura.
Attendere che le resistenze e il vano cottura si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Al termine pulire il lato interno dello sportello e il vano cottura con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per piatti oppure un panno in microfibra pulito inumidito.

Ogni volta che il forno viene poi portato a alte temperature, svanisce lo sporco ancora presente.

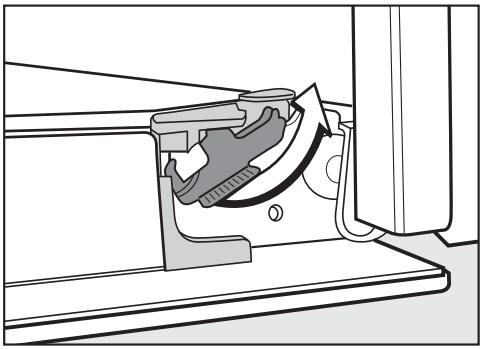
Smontare lo sportello

Lo sportello pesa ca. 9kg.



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

- Aprire lo sportello completamente.



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

Il forno si danneggia, se si smonta lo sportello in modo errato.
Non tirare mai lo sportello in senso orizzontale dai supporti poiché questi battono sul forno.
Non tirare mai lo sportello afferrandolo dalla maniglia dai supporti perché la maniglia potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.

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

Smontare lo sportello

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

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

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

Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi.

Per pulire il vetro dello sportello 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 si danneggia con lo spray del forno.

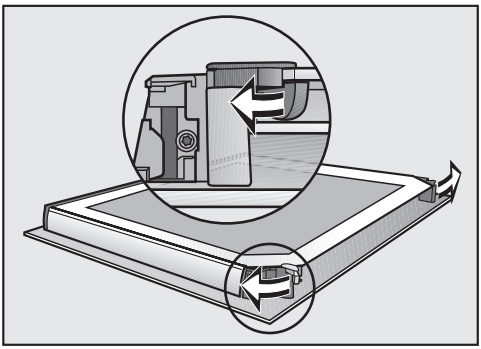
Pulire le parti solo con acqua calda, del detersivo per stoviglie e un panno spugna pulito oppure un panno pulito e umido in microfibra.

Le lastre dello sportello possono rompersi se cadono.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro.

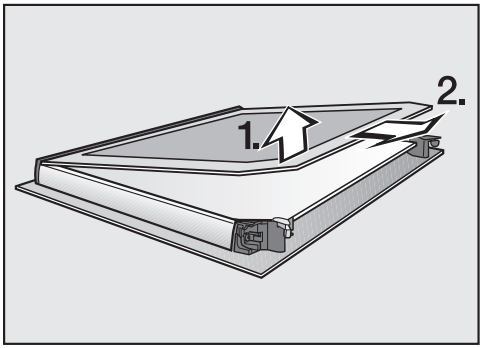
⚠ Pericolo di ferirsi a causa dello sportello che si chiude da solo.
Lo sportello può chiudersi da sé se lo si smonta quando è montato.
Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

- Adagiare la lastra esterna dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di fare in modo che la maniglia “sporga” dal bordo del tavolo. La lastra sarebbe così posizionata in piano e si evita di danneggiarla durante la pulizia.

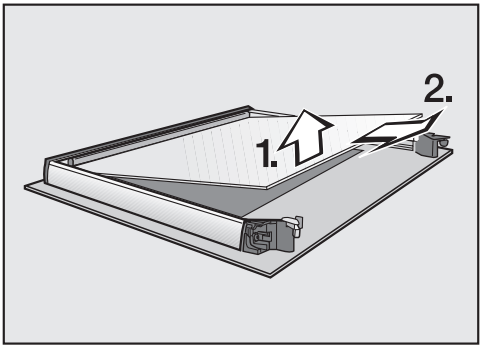


- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

Smontare la lastra interna dello sportello:

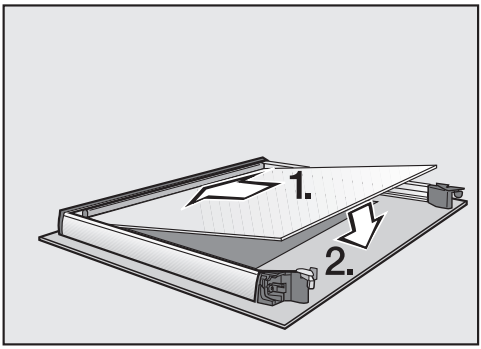


- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.

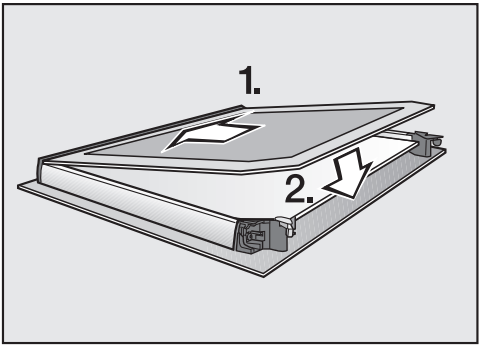


- Sollevare la lastra centrale dello sportello **leggermente** ed estrarla insieme ai profili di tenuta.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per i piatti oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi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

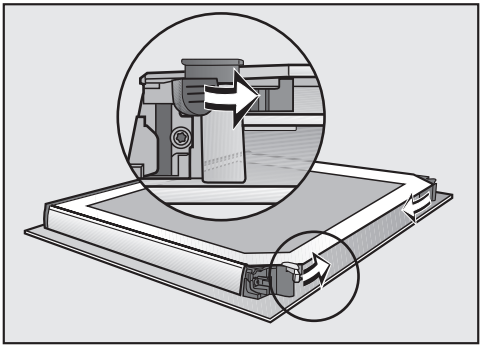
Infine riassemblare lo sportello:



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



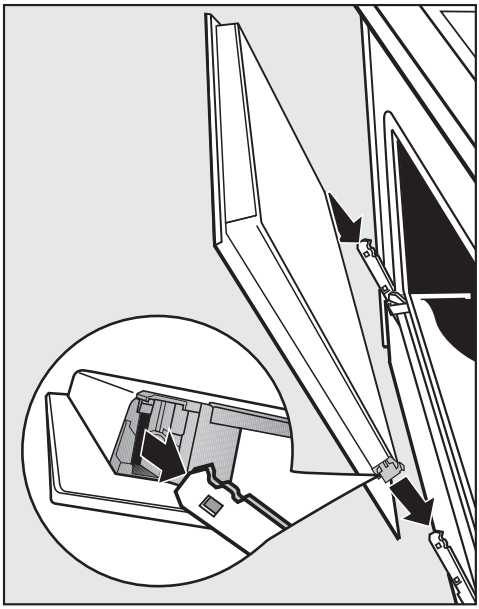
- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e sistemare la lastra interna dello sportello tra i dispositivi di blocco.



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

Lo sportello è di nuovo assemblato.

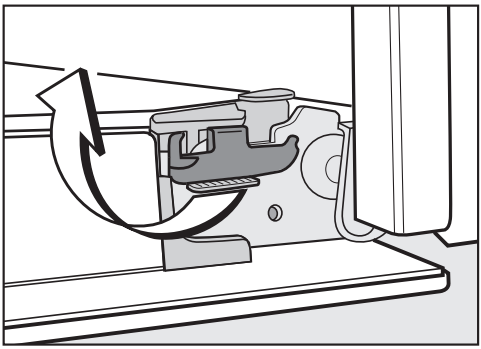
Montare lo sportello



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

■ Aprire lo sportello completamente.

Lo sportello potrebbe staccarsi dai supporti e danneggiarsi se le staffe d'arresto non sono bloccate.
Bloccare di nuovo le staffe d'arresto.



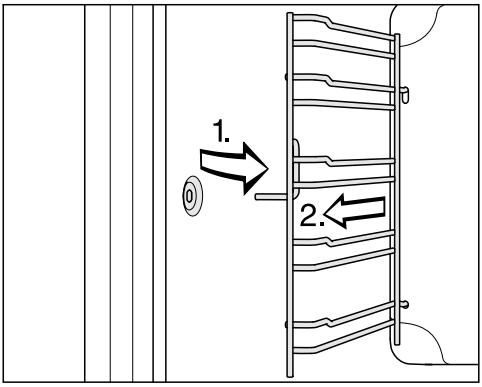
■ Bloccare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta in senso orizzontale.

Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip

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

Se si desidera smontare le guide FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo “Dotazione”, par. “Montare e smontare le guide FlexiClip”.

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.
Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di smontare le griglie di introduzione.



- 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

È possibile smontare la parete posteriore per pulirla.

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.
Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di smontare la parete posteriore.

⚠ Pericolo di ferirsi a causa del girante della ventola.
Ci si può ferire con il girante della ventola dell'aria calda.
Non mettere mai in funzione il forno senza parete posteriore.

- Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.
- Smontare le griglie di introduzione.
- Svitare le quattro viti agli angoli della parete posteriore e smontare quest'ultima.
- Pulire la parete posteriore (v. cap. “Impurità sulla parete posteriore rivestita di smalto catalitico”).

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

- Montare con cura la parete posteriore.

Le aperture devono essere disposte come illustrato nel capitolo “Panoramica”.

- Montare le griglie di introduzione.
- Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.

Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/ Grill

Se il cielo del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza del Calore superiore/Grill. Pulire regolarmente il cielo del vano cottura con un panno umido o con una spugna.

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

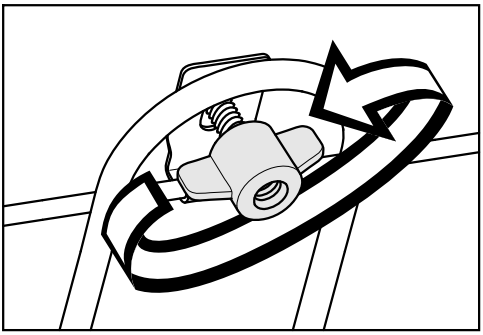
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

Lo smalto della base del vano cottura può danneggiarsi se cade un dado.

Come protezione disporre ad es. un panno da cucina sul fondo del vano cottura.

- Smontare le griglie di introduzione.



- Svitare i dadi a farfalla.

La resistenza Calore superiore/Grill si può danneggiare.

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

- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill con cautela.

Il cielo del vano cottura adesso è accessibile.

- Pulire il cielo del vano cottura con acqua calda, del detersivo per stoviglie e un panno spugna pulito oppure un panno pulito e umido in microfibra.
- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto la resistenza Calore superiore/ Grill.
- Applicare i dadi e avvitarli.
- Montare le griglie di introduzione.

Cosa fare se...

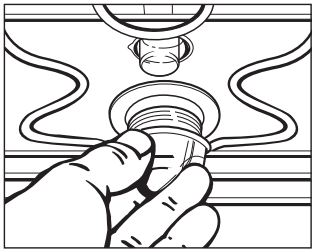
La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare e possibilmente eliminare le cause dei guasti.

Problema	Causa e rimedio
Il display rimane spento.	Il forno non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
Il forno non diventa caldo.	Il blocco accensione 🔒 è attivo. ■ Disattivare il blocco accensione (v. cap. “Orologio programmatore”, par. “Modificare impostazioni”).
	Il forno non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Contattare eventualmente un elettricista o il servizio clienti.
12:00 **lampeggia a display.**	La corrente elettrica si è interrotta. ■ Impostare nuovamente l'ora (v. cap. “Al primo avvio”). Occorre reimmettere anche le durate dei procedimenti di cottura.
0:00 **appare inaspettatamente a display e contemporaneamente lampeggia. Eventualmente suona anche un segnale acustico.**	Il forno è rimasto in funzione per un lasso di tempo straordinariamente lungo e per questo si è attivato lo spegnimento di sicurezza. ■ Ruotare il selettore delle modalità su **0**. Il forno è quindi di nuovo subito pronto per essere usato.
A display compare *F XX***.**	Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
Non si sente alcun segnale acustico.	I segnali acustici sono spenti. ■ Disattivare il segnale acustico (v. cap. “Orologio programmatore”, par. “Modificare impostazioni”).

Problema	Causa e rimedio
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità. Il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.
Il forno si è spento automaticamente.	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. ■ Riaccendere il forno.
La torta/i biscotti dopo il procedimento di cottura non sono ancora cotti.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta. ■ 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.	È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato. ■ 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.
	Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità. ■ Con la modalità Calore superiore/inferiore gli stampi chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi scuri, opachi.
Sullo smalto catalitico ci sono macchie di ruggine.	Residui di sporco causato da spezie, zucchero o similari non vengono rimossi dal processo di pulizia catalitico. ■ Smontare le parti in smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola morbida (v. cap. “Impurità sulla parete posteriore rivestita di smalto catalitico”).

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
L'introduzione e l'estrazione delle guide estraibili FlexiClip risulta difficoltosa.	Sui cuscinetti a sfera delle guide FlexiClip non c'è una quantità sufficiente di grasso. ■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con l'apposito prodotto Miele. Solo il grasso speciale MIele è adatto alle alte temperature del vano cottura. Altri tipi di grasso possono resinificare e incollare le guide completamente estraibili FlexiClip. È possibile reperire il grasso speciale Miele dai rivenditori specializzati o presso l'assistenza tecnica autorizzata Miele.
La luce superiore del vano cottura non si accende. 	La lampada alogena è difettosa. ⚠ Pericolo di ustioni! Le resistenze 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. ■ 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.
	È stata selezionata la modalità Cottura Eco. La luce del vano cottura non si accende con questa modalità.

Contatti in caso di guasto

In caso di guasti che non si è in grado di risolvere da soli, contattare il negozio specializzato Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.

Il numero di telefono dell'assistenza tecnica Miele si trova in fondo alle presenti istruzioni.

Indicare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio. Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati.

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

Garanzia

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

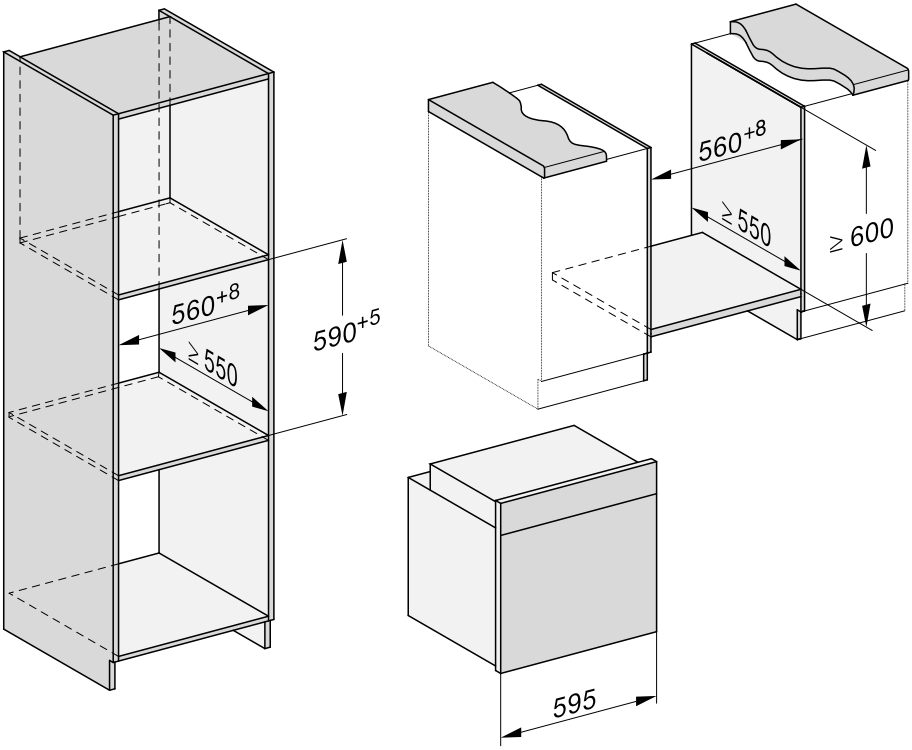
Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Misure d'incasso

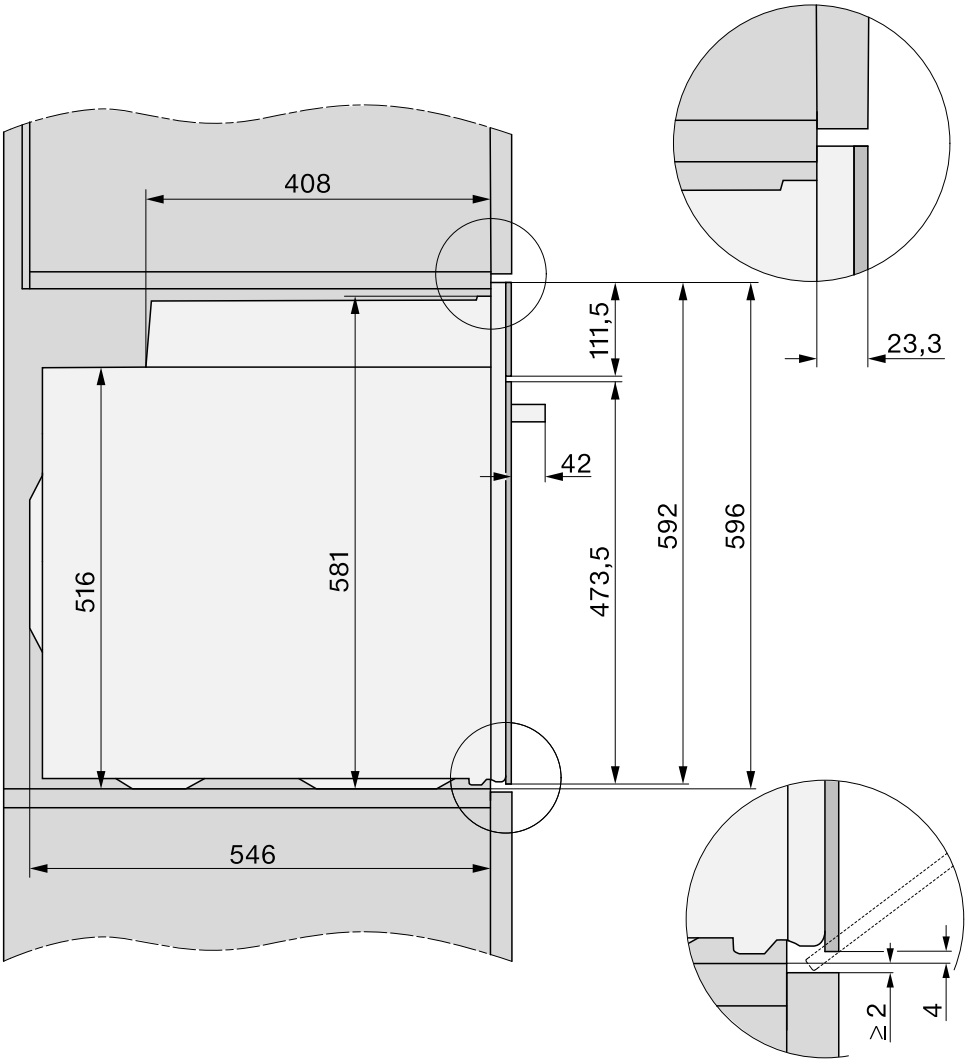
Le misure sono espresse in “mm”.

Incasso in un mobile colonna o base

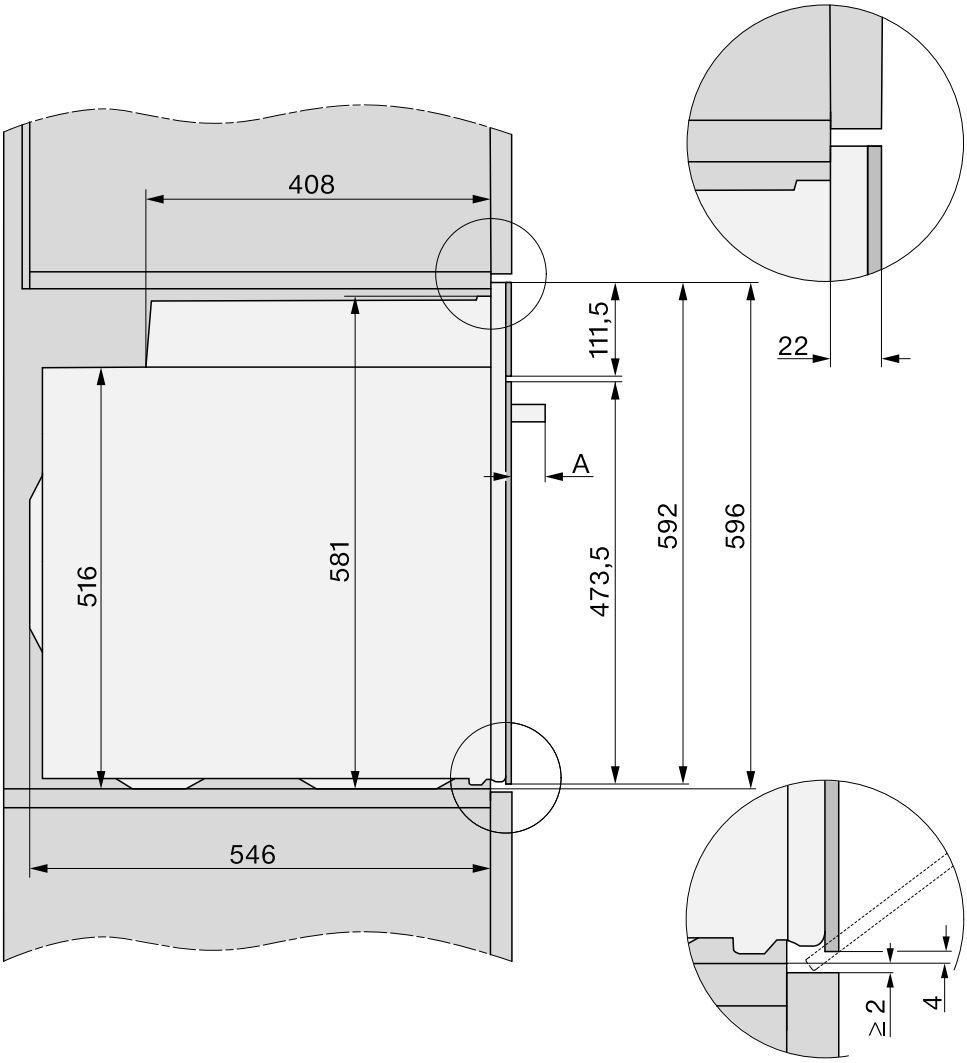
Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.



Vista laterale H22xx

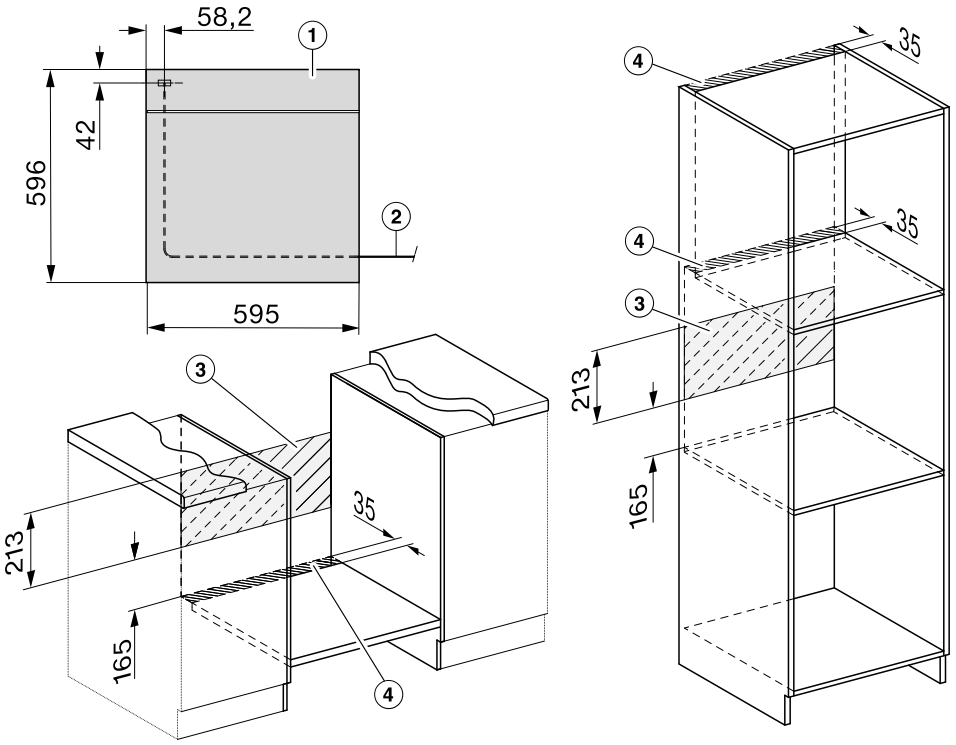


Vista laterale H 25xx, H 27xx, H 28xx



A H 25xx, H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Allacciamenti e aerazione



① Vista frontale

② Lunghezza cavo di alimentazione = 2.000 mm

③ Nessun allacciamento in questa area

④ Sezione di aerazione min. 150 cm^2

Montare il forno

Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. L'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

Accertarsi che il piano intermedio su cui si appoggia il forno non tocchi la parete.

I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del vano d'incasso.

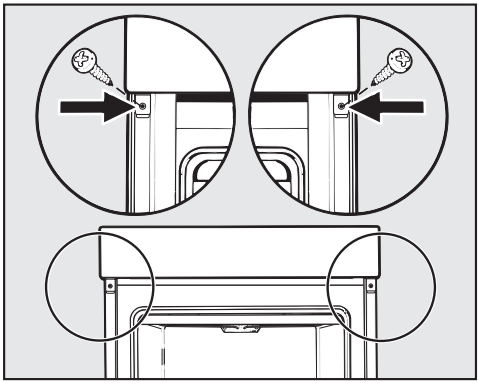
- Allacciare il forno alla rete elettrica.

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

Per trasportare lo sportello utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. cap. “Pulizia e manutenzione” par. “Smontare lo sportello”) e di estrarre gli accessori. Il forno è più leggero se lo si spinge nel mobile base; non afferrarlo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

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



- Fissare il forno con le viti allegate alle pareti laterali del mobile.
- Rimontare lo sportello (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, par. “Montare lo sportello”).

Allacciamento elettrico

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

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

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

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

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

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

Dati di allacciamento

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

Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

- In caso di domande a Miele indicare sempre:

– Denominazione modello

– Numero di fabbricazione

– Dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza 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 3 fili 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 max. assorbita: v. targhetta dati.

Tabelle per la cottura

Impasto soffice

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		[°C]	5 1	[min]
Muffin (1 teglia)		150–160	2	25–35
Muffin (2 teglie)		150–160	1+3	30–40[3]
Small cake (1 teglia)*		150	2[2]	25–35
		160[1]	3[2]	20–30
Small cake (2 teglie)*		150[1]	2+4[2]	25–35
Torta Margherita (stampo a cassetta, 30 cm)		150–160	2	60–70
		155–165[1]	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (stampo a cassetta, 30 cm)		150–160	2	55–65
		150–160	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, ∅ 26 cm)		150–160	2	55–65
		150–160	2	55–65
Torta alla frutta (teglia)		160–170	2	45–55
		155–165	1	45–55
Torta alla frutta (tortiera a cerniera, ∅ 26 cm)		150–160	2	55–65
		170–180[1]	1	35–45
Base per torta (stampo adatto, ∅ 28 cm)		150–160	2	25–35
		170–180[1]	2	15–25

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore

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

1 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

2 Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip, se presenti.

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

Impasto lavorato

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		[°C]	5 1	[min]
Biscotti (1 teglia)		140–150	2	20–30
		150–160	2	25–35
Biscotti (2 teglie)		140–150	1+3	20–30[3]
Biscotti di pasta frolla (1 teglia)*		140	2[2]	35–45
		160[1]	3[2]	20–30
Biscotti di pasta frolla (2 teglie)*		140	1+3[2]	35–45[3]
Base per torta (stampo adatto, ∅ 28 cm)		150–160	2	35–45
		170–180[1]	2	20–30
Torta alla ricotta (tortiera a cerniera, ∅ 26 cm)		170–180	2	80–90
		150–160	2	80–90
Apple Pie (torta di mele) (tortiera a cerniera, ∅ 20 cm)*		160	2[2]	90–100
		180	1[2]	90–100
Torta di mele ricoperta (tortiera a cerniera, ∅ 26 cm)		180–190[1]	2	60–70
		160–170	2	60–70
Torta alla frutta con glassa (tortiera a cerniera, ∅ 26 cm)		170–180	2	60–70
		150–160	2	55–65
Torta alla frutta con glassa (teglia)		170–180	2	50–60
		160–170	2	45–55
Crostata dolce (teglia)		210–220[1]	1	55–65
		180–190	1	35–45

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Thermovent plus, Cottura Eco (Cottura delicata), Calore superiore/inferiore, Cottura intensa

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

1 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

2 Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip, se presenti.

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

Tabelle per la cottura

Impasto al lievito

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		[°C]	5 1	[min]
Gugelhupf (ciambellone) (stampo per ciambellone, ∅ 24 cm)	Thermovent plus	150–160	2	50–60
	Calore superiore/inferiore	160–170	1	50–60
Stollen (dolce tipico tedesco)	Thermovent plus	150–160	2	55–65
	Calore superiore/inferiore	160–170	2	55–65
Torta sbrisolona con/senza frutta (teglia)	Thermovent plus	160–170	2	40–50
	Calore superiore/inferiore	170–180	3	45–55
Torta alla frutta (teglia)	Thermovent plus	160–170	2	45–55
	Calore superiore/inferiore	170–180	3	45–55
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (1 teglia)	Thermovent plus	160–170	2	25–35
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (2 teglie)	Thermovent plus	160–170	1+3	30–40[3]
Pane bianco (senza stampo)	Thermovent plus	180–190	2	35–45
	Calore superiore/inferiore	190–200	2	30–40
Pane bianco (stampo a cassetta, 30 cm)	Thermovent plus	180–190	2	35–45
	Calore superiore/inferiore	190–200[1]	2	30–40
Pane integrale (stampo a cassetta, 30 cm)	Thermovent plus	180–190	2	55–65
	Calore superiore/inferiore	200–210[1]	2	45–55
Lievitazione impasto	Calore superiore/inferiore	30–35	–[2]	–

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore

[1] Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster.

[2] Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente A seconda delle dimensioni del recipiente è possibile estrarre anche le griglie di introduzione.

[3] Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Impasto olio e ricotta

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		[°C]	5 1	[min]
Torta alla frutta (teglia)		160–170	2	40–50
		170–180	3	50–60
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (1 teglia)		160–170	3	25–35
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (2 teglie)		150–160	1+3	25–35[1]

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore

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

Impasto per Pan di Spagna

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		[°C]	5 1	[min]
Disco di Pan di Spagna (2 uova, tortiera a cerniera, ∅ 26 cm)		160–170[1]	2	15–25
Disco di Pan di Spagna (4–6 uova, tortiera a cerniera, ∅ 26 cm)		150–160[1]	2	30–40
Pan di Spagna leggero (tortiera a cerniera, ∅ 26 cm)*		180	2[2]	25–35
		150–170[1]	2[2]	25–45
Pan di Spagna (teglia)		180–190[1]	2	15–25

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore

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

[1] Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

[2] Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip, se presenti.

Tabelle per la cottura

Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe

Dolci/Prodotti da forno (accessori)		[°C]	5 1	[min]
Bignè (1 teglia)		160–170	2	30–40
Saccottini di pasta sfoglia (1 teglia)		180–190	2	20–30
Saccottini di pasta sfoglia (2 teglie)		180–190	1+3	20–30[1]
Amaretti (1 teglia)		120–130	2	25–50
Amaretti (2 teglie)		120–130	1+3	25–50[1]
Meringhe (1 teglia, 6 pezzi da ∅ 6 cm)		80–100	2	120–150
Meringhe (2 teglie, risp. 6 pezzi da ∅ 6 cm)		80–100	1+3	150–180

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Thermovent plus

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

Sfiziosità salate

Pietanza (accessori)		[°C]	5 1	[min]
Crostata salata (teglia)		220–230[2]	1	25–35
		180–190	1	30–40
Torta salata alle cipolle (teglia)		180–190[2]	2	25–35
		170–180	2	30–40
Pizza, impasto al lievito (teglia)		170–180	2	25–35
		210–220[2]	2	20–30
Pizza, impasto di olio e ricotta (teglia)		170–180	2	25–35
		190–200[2]	2	25–35
Pizza surgelata, precotta (griglia)		200–210	2	20–25
Toast* (griglia)		250	3	5–8
Pietanza dorata/gratinata (p.es. toast)[1]		250[3]	3	3–6
Verdure grigliate[1]		250[3]	4	5–10[4]
		250[3]	3	5–10[4]
Ratatouille (teglia universale)		180–190	2	40–60

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Calore superiore/inferiore, Cottura intensa, Thermovent plus, Cottura Eco (Cottura delicata), Grill grande, Grill ventilato

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

1 Utilizzare la griglia e la teglia universale.

2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

3 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

4 Voltare la pietanza a metà cottura.

Tabelle per la cottura

Manzo

Pietanza (accessori)		[°C]		[min]	[°C]
Brasato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	2	150–160[3]	2	120–130[6]	--
	2	170–180[3]	2	120–130[6]	--
	2	180–190	2	160–180[7]	--
Filetto di manzo, ca. 1 kg (teglia universale)	2	180–190[3]	2	25–60	45–75
Filetto di manzo “al sangue”, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2	70–80	45–48
Filetto di manzo “media cottura”, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2	80–90	54–57
Filetto di manzo, “ben cotto”, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (teglia universale)	2	180–190[3]	2	35–65	45–75
Roastbeef “al sangue”, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2	80–90	45–48
Roastbeef “media cottura”, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2	110–120	54–57
Roastbeef “ben cotto”, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2	130–140	63–66
Carne di maiale, polpette[*,1]		250	4	15–25[8]	--

Modalità, Temperatura, Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Thermovent plus Calore superiore/inferiore, Cottura delicata (Cottura Eco), Grill grande

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

1 Utilizzare la griglia e la teglia universale.

2 Rosolare dapprima la carne in padella.

3 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster.

4 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.

5 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster.

6 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 90 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

7 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 100 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

8 Voltare la pietanza a metà cottura.

9 Se si dispone di una sonda termometrica a parte, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Vitello

Pietanza (accessori)		[°C]		5 1	[min]	6 [°C]
Brasato di vitello, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)	2	160–170[3]	✓	2	120–130[5]	--
	2	170–180[3]	✓	2	120–130[5]	--
Filetto di vitello, ca. 1 kg (teglia universale)	2	160–170[3]	✓	2	30–60	45–75
Filetto di vitello “rosato”, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	–	2	50–60	45–48
Filetto di vitello “cottura media”, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	–	2	80–90	54–57
Filetto di vitello “ben cotto”, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	–	2	90–100	63–66
Sella di vitello “rosata”, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	–	2	80–90	45–48
Sella di vitello “cottura media”, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	–	2	100–130	54–57
Sella di vitello “ben cotta”, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	–	2	130–140	63–66

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore

1 Utilizzare la griglia e la teglia universale.

2 Rosolare dapprima la carne in padella.

3 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

4 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster . Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.

5 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 90 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

6 Se si dispone di una sonda termometrica a parte, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Tabelle per la cottura

Maiale

Pietanza (accessori)		[°C]	5 1	[min]	9 [°C]
Arrosto di maiale/arrosto di coppa, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)		160–170	2	130–140[5]	80–90
		170–180	2	130–140[5]	80–90
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	2	130–150[6]	80–90
		190–200	2	130–150[6]	80–90
Filetto di maiale, ca. 350 g[1]	[2]	90–100[3]	2	70–90	60–69
Arrosto di maiale, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		160–170	2	130–160[7]	80–90
Costolette affumicate, ca. 1 kg (teglia universale)		150–160	2	50–60	63–68
Costolette di maiale, ca. 1 kg[1]	[2]	95–105[3]	2	140–160	63–66
Polpettone, ca. 1 kg (teglia universale)		170–180	2	60–70[6]	80–85
		190–200	2	70–80[6]	80–85
Pancetta/bacon[1]		250[4]	4	3–5	--
Salsiccia[1]		250[4]	3	8–15[8]	--

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Thermovent plus Calore superiore/inferiore, Cottura delicata (Cottura Eco), Grill grande

1 Utilizzare la griglia e la teglia universale.

2 Rosolare dapprima la carne in padella.

3 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster . Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.

4 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

5 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 60 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

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

7 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 100 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

8 Voltare la pietanza a metà cottura.

9 Se si dispone di una sonda termometrica a parte, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Agnello, selvaggina

Pietanza (accessori)		[°C]			[min]	[°C]
Coscia di agnello con osso, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		170–180	–	2	100–120[4]	64–82
Sella d'agnello disossata (teglia universale)	[1]	180–190[2]	✓	2	10–20	53–80
Sella d'agnello disossata (griglia e teglia universale)	[1]	95–105[3]	–	2	40–60	54–66
Sella di cervo disossata (teglia universale)	[1]	160–170[2]	–	2	70–90	60–81
Sella di capriolo disossata (teglia universale)	[1]	140–150[2]	–	2	25–35	60–81
Coscia di cinghiale disossata, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	[1]	170–180	–	2	100–120[4]	80–90

Modalità, Temperatura, Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Calore superiore/inferiore

1 Rosolare dapprima la carne in padella.

2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster.

3 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.

4 Cuocere prima con il coperchio. Togliere il coperchio dopo 50 minuti della durata di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

5 Se si dispone di una sonda termometrica a parte, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Tabelle per la cottura

Pollame, pesce

Pietanza (accessori)		[°C]	5 1	[min]	6 [°C]
Pollame, 0,8–1,5 kg (teglia universale)		170–180	2	55–65	85–90
Pollo, ca. 1,2 kg (griglia su teglia universale)		180–190[1]	2	55–65[3]	85–90
Pollame, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	2	100–120[4]	85–90
		190–200	2	110–130[4]	85–90
Pollame, ca. 4 kg (casseruola)		160–170	2	180–200[5]	90–95
		180–190	2	180–200[5]	90–95
Pesce, 200–300 g (p.es. trote) (teglia universale)		210–220[2]	2	15–25	75–80
Pesce, 1–1,5 kg (p.es. trote salmonate) (teglia universale)		210–220[2]	2	30–40	75–80
Filetto di pesce in cartoccio, 200–300 g (teglia universale)		200–210	2	25–30	75–80

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Temperatura interna, Thermovent plus, Grill ventilato, Calore superiore/inferiore, Cottura delicata (Cottura Eco)

1 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

3 Voltare la pietanza a metà cottura.

4 Versare ca. 0,25 l di liquidi all'inizio della cottura.

5 Irrorare con ca. 0,5 l di liquidi dopo 30 minuti.

6 Se si dispone di una sonda termometrica a parte, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Pietanze test secondo EN 60350-1

Pietanze test (accessori)		[°C]	5 1	[min]
Small Cake (1 teglia standard[1])	Thermovent plus	150	2	25–35
	Calore superiore/inferiore	160[4]	3	20–30
Small Cake (2 teglie standard[1])	Thermovent plus	150[4]	2+4	25–35
Biscotti di pasta frolla (1 teglia standard[1])	Thermovent plus	140	2	35–45
	Calore superiore/inferiore	160[4]	3	20–30
Biscotti di pasta frolla (2 teglie standard[1])	Thermovent plus	140	1+3	35–45[6]
Apple Pie (torta di mele) (griglia[1], tortiera a cerniera, [2], ∅ 20 cm)	Thermovent plus	160	2	90–100
	Calore superiore/inferiore	180	1	90–100
Pan di Spagna leggero (griglia[1], tortiera a cerniera, [2], ∅ 26 cm)	Thermovent plus	180	2	25–35
	Calore superiore/inferiore[3]	150–170[4]	2	25–45
Toast (griglia[1])	Grill grande	250	3	5–8
Carne di maiale (griglia[1] su teglia universale[1])	Grill grande	250[5]	4	15–25[7]

Modalità, Temperatura, 5 1 Ripiano, Durata di cottura, Thermovent plus, Calore superiore/inferiore, Grill grande

1 Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele.
Smontare le guide completamente estraibili FlexiClip, se presenti.

2 Usare una tortiera a cerniera opaca, scura.
Disporre la tortiera a cerniera al centro della griglia.

3 In generale si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti appena trascorso il minor tempo indicato.

4 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

5 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurvi le pietanze. A tale scopo non utilizzare la modalità Booster .

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

7 Voltare la pietanza a metà cottura.

Indicazioni per organismi di controllo

Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1

La rilevazione della classe di efficienza energetica avviene ai sensi di EN 60350-1.

Classe di efficienza energetica: A+
Per eseguire la rilevazione osservare le seguenti indicazioni:
– La misurazione avviene nella modalità Cottura Eco (Cottura delicata) .
– Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari.
  Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili (ad es. le guide completamente estraibili FlexiClip) o i componenti con rivestimento catalitico (ad es. le pareti laterali o la lamiera cielo forno).
– Presupposto importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante la misurazione.
  A seconda degli elementi di rilevazione impiegati la funzione di tenuta può essere più o meno compromessa. Questo può avere conseguenze negative sul risultato di misurazione.
  Si può ovviare al problema, tenendo premuto lo sportello. In caso di condizioni particolarmente sfavorevoli possono essere necessari anche strumenti tecnici adatti. Il problema non si verifica durante il normale uso pratico.

Scheda per forni a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	H 2265-1 B, H 2266-1 B, H 2267-1 B, H 2268-1 B, H 2760 B, H 2860 B
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI_{cavity})	81,7
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,05 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	42,0 kg

Miele

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.
Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

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

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

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

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

Miele

H 2265-1 B, H 2266-1 B, H 2267-1 B, H 2268-1 B, H 2760 B,
H 2860 B

it-IT

M.-Nr. 11 189 760 / 03