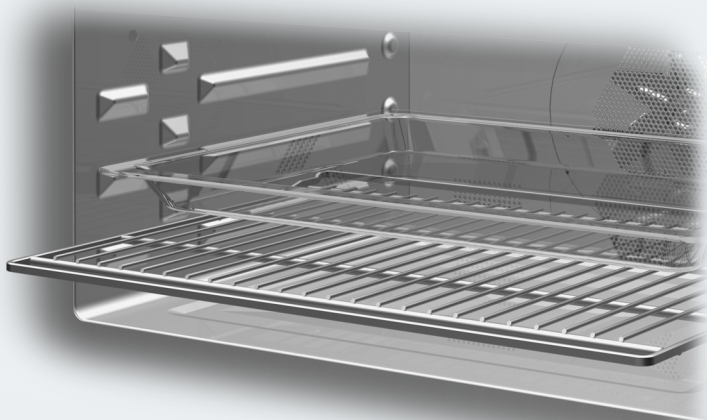


Istruzioni d'uso e di montaggio

Forno con microonde



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Indice

Consigli e avvertenze	7
Tutela dell'ambiente	22
Panoramica	23
Dispositivi di comando del forno con microonde	24
Tasto On/Off ①	25
Sensori	25
Display	27
Simboli	28
Dotazione	30
Modello	30
Targhetta di matricola	30
Dotazione	30
Accessori in dotazione e acquistabili	30
Leccarda in vetro	31
Griglia con dispositivo di arresto	31
Dispositivo di comando forno	35
Dispositivi di sicurezza	35
Blocco accensione 	35
Ventilatore di raffreddamento	35
Disinserzione di sicurezza	35
Superfici trattate con PerfectClean	36
Prima messa in funzione	37
Immettere le impostazioni base	37
Riscaldare il forno per la prima volta	39
Impostazioni	40
Le diverse impostazioni	40
Visualizzare il menù "Impostazioni"	42
Modificare le impostazioni e salvarle	42
Lingua 	42
Orologio	43
Visualizzazione	43
Formato orologio	43
Impostare	43
Data	43
Luce forno	43
Luminosità display	44
Segnali acustici	44
Melody	44

Tono singolo	44
Acustica tasti	44
Unità di misura	45
Peso	45
Temperatura	45
Quick-MO	45
Popcorn	45
Mantenere al caldo	46
Ventola raffreddamento prolungato	46
Temperature proposte	47
Potenze proposte	47
Sicurezza	48
Blocco accensione 	48
Blocco tasti	48
Concessionario	49
Modalità fiera	49
Impostazioni di serie	49
Timer 	50
Usare la funzione timer 	50
Impostare il timer	50
Modificare il tempo impostato sul timer	51
Cancellare il tempo impostato sul timer	51
Le diverse modalità di cottura	52
Modalità senza microonde	52
Microonde 	53
Modalità combinate con microonde	53
Modalità microonde	54
Funzionamento	54
Potenza	54
Recipienti adatti per le microonde	55
Recipienti adatti per le modalità con microonde	55
Recipienti non adatti per le modalità con microonde	57
Test recipiente di cottura	58
Sistemare il recipiente nel vano	59
Coperchio	59
Per risparmiare energia elettrica	61
Sfruttamento calore residuo	61
Modalità risparmio energia	61

Indice

Uso: modalità senza microonde	62
Uso semplice	62
Ventilatore di raffreddamento	62
Uso ampliato	63
Cambiare modalità cottura	63
Modificare la temperatura	64
Riscaldamento rapido	65
Preriscaldare il forno	66
Utilizzare la Crisp function (riduzione dell'umidità)	66
Impostare la durata di cottura	67
Terminare automaticamente la funzione di cottura	68
Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura	68
Svolgimento di una funzione di cottura che inizia e finisce automaticamente	69
Modificare le durate di cottura impostate	69
Interrompere la funzione di cottura	69
Uso: modalità Microonde 	70
Uso semplice	70
Ventilatore di raffreddamento	70
Uso ampliato	71
Modificare la potenza	71
Modificare la durata di cottura	71
Cambiare modalità cottura	71
Impostare altre durate di cottura	72
Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura	72
Svolgimento di una funzione di cottura che inizia e finisce automaticamente	73
Modificare le durate di cottura impostate	73
Interrompere la funzione di cottura	73
Uso: modalità combinate	74
Uso semplice	74
Trascorsa la durata di cottura	75
Ventilatore di raffreddamento	75
Uso ampliato	76
Modificare la potenza	76
Modificare la temperatura	76
Utilizzare la Crisp function (riduzione dell'umidità)	77
Cambiare modalità cottura	77
Impostare altre durate di cottura	77
Impostare la durata di cottura con microonde	77

Quick-MO 	78
Popcorn 	79
Programmi automatici	80
Elenco delle categorie di pietanze	80
Uso programmi automatici	80
Consigli per l'uso	81
Programmi individuali	82
Creare programmi individuali	82
Avviare i programmi individuali	84
Modificare i programmi individuali	84
Modificare le fasi di cottura	84
Cambiare il nome	85
Cancellare programmi individuali	85
Cuocere	86
Avvertenze sulla tabella per dolci e altre pietanze	87
Tabella per dolci e altre pietanze	88
Arrostire	92
Avvertenze sulla tabella per arrostiti	93
Sonda termometrica	94
Funzionamento	94
Possibilità d'uso	94
Importanti informazioni per l'uso	95
Uso sonda termometrica	96
Indicazione tempo restante	97
Passare dall'indicazione della durata residua all'indicazione della temperatura nucleo	97
Sfruttamento calore residuo	97
Tabella per arrostiti	98
Cottura a bassa temperatura	100
Usare l'applicazione speciale "cottura a bassa temperatura"	101
Cottura a bassa temperatura con impostazione manuale della temperatura	102
Grigliare	103
Avvertenze sulla tabella per grigliare	103
Tabella per grigliare	106
Scongellare, riscaldare e cuocere con le microonde	107
Tabelle per scongelare, riscaldare e cuocere le pietanze	110
Tabella per scongelare alimenti	111

Indice

Tabella per riscaldare alimenti	112
Tabella per cuocere alimenti	113
Usi speciali	114
Scongelare	115
Essicare	116
Riscaldare	117
Far lievitare la pasta	117
Pizza	118
Riscaldare stoviglie	118
Cuocere + gratinare	119
Programma per il sabbat	120
Conservare	121
Prodotti surgelati/piatti pronti	124
Dati per gli istituti di controllo	125
Pietanze test secondo EN 60350 (modalità Microonde ).	125
Pietanze test secondo EN 60350 (modalità senza microonde).	126
Manutenzione e pulizia	127
Prodotti per le pulizie non adatti	127
Consigli	128
Residui normali di sporco	128
Residui tenaci di sporco	129
Abbassare il corpo termico del grill.	130
Cosa fare se ...?	131
Servizio assistenza e garanzia	137
Collegamento elettrico	138
Disegni in scala per l'installazione	140
Dimensioni apparecchio e di incasso nel mobile	140
Incasso in un armadio a colonna	140
Incasso in un mobile della base	141
Dimensioni dettagliate parte frontale del forno	142
Incasso	143
Miele@home	144
Indirizzi	147

Questo forno è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non conformi a quello previsto possono essere causa di infortuni e danneggiare altresì l'apparecchio.

Prima di usare il forno per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.

Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare il forno.

Miele declina ogni responsabilità derivanti dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio. Potrebbe servire ad un altro utente.

Consigli e avvertenze

Uso corretto

- ▶ Il forno è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Questo forno non è destinato per essere usato all'aperto.
- ▶ Il forno con microonde è destinato esclusivamente ad uso domestico per scongelare, riscaldare, cuocere, arrostiti, grigliare e sterilizzare gli alimenti.

Altri usi non sono consentiti.

- ▶ Se si essiccano sostanze infiammabili con la funzione a microonde, l'umidità contenuta evapora. Le sostanze possono quindi essiccarsi completamente e incendiarsi.

Non usare mai il forno con microonde per conservare e asciugare materiali infiammabili.

- ▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il forno devono essere sorvegliate se lo usano.

Dette persone possono usare il forno senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal forno a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I bambini da otto anni in poi possono far funzionare il forno senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti in modo da farla funzionare da soli senza pericolo di infortunarsi. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno. Evitare che i bambini giochino con il forno.
- ▶ Pericolo di soffocamento! Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica. Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

Consigli e avvertenze

► Pericolo di scottarsi!

La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. Quando il forno è in funzione, anche il vetro dello sportello, il pannello comandi e gli sfiati per l'aria del vano di cottura si riscaldano. Evitare quindi che i bambini tocchino il forno quando è in funzione.

► Pericolo di ferirsi!

Lo sportello può portare al massimo 8 kg. I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto.

Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.

Sicurezza tecnica

► I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

► Se il forno è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai il forno se si notano danni!

► Se l'apparecchio è danneggiato e si accende, le microonde che possono uscire dal vano costituiscono un serio pericolo per l'utente. Non usare il forno con microonde se

- lo sportello è deformato,
- le cerniere dello sportello sono allentate,
- sull'involucro, sullo sportello o sui pannelli del vano interno si notano fori o incrinature.

► La sicurezza elettrica del forno è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È altrettanto importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

► I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del forno, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al forno. Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

Consigli e avvertenze

► Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il forno alla rete elettrica con queste prese.

► Per il corretto funzionamento, usare il forno solo a installazione ultimata.

► Questo forno non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

► Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al forno.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro del forno.

► Se eventuali riparazioni del forno non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

► Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

► Per i forni senza cavo elettrico o se è necessario sostituire il cavo elettrico, il cavo elettrico deve essere sostituito con un cavo speciale solo da una persona qualificata autorizzata da Miele (v. capitolo "Collegamento elettrico").

► Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il forno dovrà venire staccato dalla rete elettrica, ad es. se l'illuminazione del vano è difettosa (v. capitolo "Cosa fare se ...?").

Per staccarlo dalla rete elettrica:

- disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
- svitare e togliere di sede i fusibili a vite dell'installazione elettrica, oppure
- togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica.
Per toglierla, afferrare la spina o non tirare il cavo.

► Per funzionare il forno ha bisogno di un afflusso di aria fresca sufficiente. Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga compromesso (ad es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica nel mobile d'incasso). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

► Se il forno è stato incassato dietro a un frontale del mobile (ad es. una porta) non chiuderlo mai mentre il forno è in funzione. Dietro al frontale del mobile si generano calore e umidità e il forno, il mobile d'incasso e il pavimento possono danneggiarsi. Chiudere lo sportello del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Consigli e avvertenze

Uso corretto



Pericolo di scottarsi!

Quando è in funzione, il forno con microonde diventa molto caldo. A seconda della modalità selezionata il corpo termico superiore/grill diventa molto caldo. Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando i corpi termici, il vano cottura, le pietanze e gli accessori.

Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

► Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco se lasciati vicino al forno acceso a causa della temperatura alta. Non utilizzare mai il forno per riscaldare le stanze.

► L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non usare il forno per friggere.

Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il forno con microonde. Per soffocare le fiamme nel vano cottura, lasciare chiuso lo sportello.

► Tenere presente che i tempi di cottura, di riscaldamento e di scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto ai tempi con una funzione senza microonde. Se quindi si imposta un tempo troppo lungo, i cibi si prosciugano o addirittura possono prendere fuoco.

Per le modalità con grill attenersi ai tempi di cottura consigliati. Non usare la modalità Microonde  per seccare ad es. fiori, erbe, pane e panini. Non usare le modalità con grill per terminare la cottura di pane e panini o per seccare ad es. fiori e erbe. In questi casi usare la modalità Aria calda più  e sorvegliare la cottura!

► Se per la cottura degli alimenti si usano bevande alcoliche, tenere presente che l'alcol evapora a temperature alte e può prendere fuoco a contatto con i corpi termici caldi.

► Se si usufruisce del calore residuo per mantenere al caldo le pietanze, il forno si può intaccare a causa dell'alto tasso di umidità e dell'acqua di condensa e danneggiare il pannello comandi, il piano di cottura o il mobile d'incasso.

Se si usa la modalità Microonde  coprire sempre le pietanze. Dopo la cottura selezionare una minor potenza affinché non fuoriesca troppo vapore.

Evitare quindi di spegnere il forno con microonde e selezionare la temperatura più bassa della modalità di cottura selezionata. Il ventilatore di raffreddamento rimane quindi automaticamente acceso.

► Se si conservano al caldo gli alimenti nel forno, gli alimenti possono asciugarsi e l'umidità che si genera col tempo può intaccare il forno.

Coprire quindi le pietanze.

Consigli e avvertenze

► A causa del calore che ristagna il forno con microonde può rimanere danneggiato.

Nelle modalità Calore superiore , Calore inferiore , Cottura intensa  come pure Aria calda più  non mettere mai sul fondo del vano cottura stagnola o fogli protettivi per il forno. Evitare anche di posare sul fondo del vano cottura recipienti di cottura o una leccarda in vetro.

► È importante che la temperatura sia sufficientemente alta e distribuita omogeneamente nelle pietanze.

Girare o mescolare quindi il cibo per riscaldarlo omogeneamente e attenersi ai tempi di compensazione indicati per riscaldare, scongelare e cuocere gli alimenti.

Durante il tempo di compensazione i cibi riposano per permettere alla temperatura di distribuirsi uniformemente all'interno.

► Con le microonde infatti il calore si sviluppa all'interno delle pietanze mentre il recipiente rimane piuttosto freddo poiché si riscalda solo col calore ceduto dal cibo.

Dopo aver tolto il cibo dal forno, controllare la temperatura. Non basarsi sulla temperatura del recipiente! **Verificare assolutamente e sempre la temperatura se si tratta di cibi per neonati!** Dopo aver riscaldato la pappa, mescolarla bene e controllare la temperatura per evitare che il bebè si scotti.

► Il forno con microonde non è indicato per pulire e disinfettare oggetti. Le temperature sono troppo alte per questo scopo e si corre il pericolo di scottarsi al momento di prelevare gli oggetti.

► Se si riscaldano contenitori o bottiglie chiusi, all'interno si genera una forte pressione che può causare un'esplosione. Evitare assolutamente di riscaldare cibi o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi. Aprire i contenitori prima e togliere dal biberon il tappo di chiusura e anche il succhiotto.

► L'asticella di ebollizione in dotazione immersa nel liquido garantisce un'ebollizione omogenea, caratterizzata da una normale formazione di bollicine di vapore.



Durante la cottura e soprattutto se si riscaldano liquidi con le microonde senza immergere l'apposita asticella, può infatti verificarsi che la temperatura sia raggiunta anche se nel liquido non si formano le bollicine di vapore. I liquidi infatti non bollono in modo omogeneo. Al momento di togliere il recipiente dal forno o se si scuote il contenitore, a causa dell'ebollizione ritardata può svilupparsi improvvisamente una forte bolla di vapore da far traboccare il liquido. La formazione delle bollicine può essere tale che lo sportello potrebbe aprirsi da solo.

Per riscaldare i liquidi immergere sempre nel contenitore l'asticella in dotazione.

► Se si riscaldano uova sgusciate, al momento di toglierle dal vano il tuorlo può esplodere con forza.

Prima della cottura, punzecchiare quindi il tuorlo più volte.

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

Le uova col guscio vanno cotte solo nelle apposite stoviglie. Non riscaldare uova sode con la modalità Microonde.

Consigli e avvertenze

► Se si riscaldano alimenti con la pelle o la buccia resistente, ad esempio pomodori, patate, melanzane, salsicce, possono scoppiare nel forno.

Punzecchiare quindi più volte o incidere la superficie di questi alimenti per far fuoriuscire il vapore che si genera durante la cottura.

► Termometri con mercurio e altri liquidi non sono indicati per le temperature alte e si rompono facilmente.

Spegnere l'apparecchio se si desidera controllare la temperatura di cottura. Per controllare la temperatura, usare solo termometri speciali.

► Cuscinetti riempiti con semi, noccioli di ciliegia, gel o altre sostanze simili possono prendere fuoco anche dopo averli riscaldati e tolti dal forno.

Non riscaldarli nel forno.

► Se nel vano di cottura gli alimenti producono fumo, lasciare lo sportello chiuso per soffocare un eventuale principio d'incendio. Interrompere la funzione di cottura, spegnendo il forno e togliendo la spina dalla presa. Aprire lo sportello solo dopo che il fumo si è disperso.

► Le stoviglie con impugnature cave o coperchi con pomelli non sono adatti per le microonde. Nello spazio vuoto può formarsi umidità che, a causa della pressione che si genera, può far scoppiare le parti cave (eccezione: le parti cave sono sufficientemente ventilate). Evitare quindi di usare questi recipienti di cottura.

► Nella modalità Microonde  e nelle modalità con microonde: pericolo d'incendio! Recipienti sintetici non indicati per le microonde possono rimanere danneggiati e provocare danni al forno.

Non usare recipienti in metallo, carta stagnola, stoviglie con decorazioni in metallo, recipienti di cristallo contenente piombo, ciotole con bordo zigrinato, contenitori in plastica non resistente al calore o di legno, fermagli di metallo o di carta con anima di metallo, bicchieri di plastica se non è stato tolto il coperchio di alluminio (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde").

► Nelle modalità senza microonde: recipienti di cottura in materiale sintetico non adatti per il forno possono fondersi a temperature molto elevate e possono danneggiare il forno. Usare solo recipienti di cottura in materiale sintetico adatti per il forno. Attenersi ai dati della casa produttrice di stoviglie.

► I recipienti di cottura monouso di materiale sintetico devono soddisfare i requisiti riportati nel capitolo "Recipienti adatti per le microonde – Materiali sintetici".

Sorvegliare il forno se per cuocere o riscaldare i cibi si usano recipienti monouso in materiale sintetico, di carta o altri materiali infiammabili.

► Confezioni per mantenere calde le vivande contengono tra l'altro un sottile strato di stagnola che riflette le microonde. Le microonde possono riscaldare lo strato di carta a tal punto da incendiarlo. Non riscaldare quindi nel forno alimenti, ad es. pollo allo spiedo, contenuti in questi sacchetti termici.

Consigli e avvertenze

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

Non utilizzare quindi modalità con microonde per riscaldare le stoviglie o essiccare erbe.

Utilizzare piuttosto le modalità Aria calda più  oppure Calore superiore/inferiore .

► Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.

Non riscaldare o sterilizzare mai con il forno barattoli e contenitori chiusi.

► Pericolo di infortunarsi o inciampare con lo sportello aperto del forno.

Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.

► Lo sportello può portare al massimo 8 kg.

Evitare di appoggiarsi o addirittura di sedersi sullo sportello aperto.

Non sistemarvi nemmeno oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato niente. Il forno potrebbe rimanere danneggiato.

Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.
- ▶ A cause di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato.
Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati.
- ▶ Eliminare subito residui di cibo o di liquidi contenenti sale, depositatisi sulle superfici interne in acciaio, per evitare che col tempo vengano intaccate.

Accessori

- ▶ Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si installano altre componenti, i diritti di garanzia e di responsabilità della casa produttrice non sono più validi.
- ▶ Usare solo la speciale sonda termometrica Miele. Se la sonda rimanesse danneggiata, si dovrà sostituire con un'altra sonda termometrica originale Miele.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

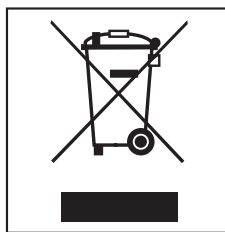
L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni durante il trasporto. Le diverse parti dell'imballaggio sono fatte con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e sono pertanto riciclabili.

Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti.

Il fornitore ritira l'imballaggio.

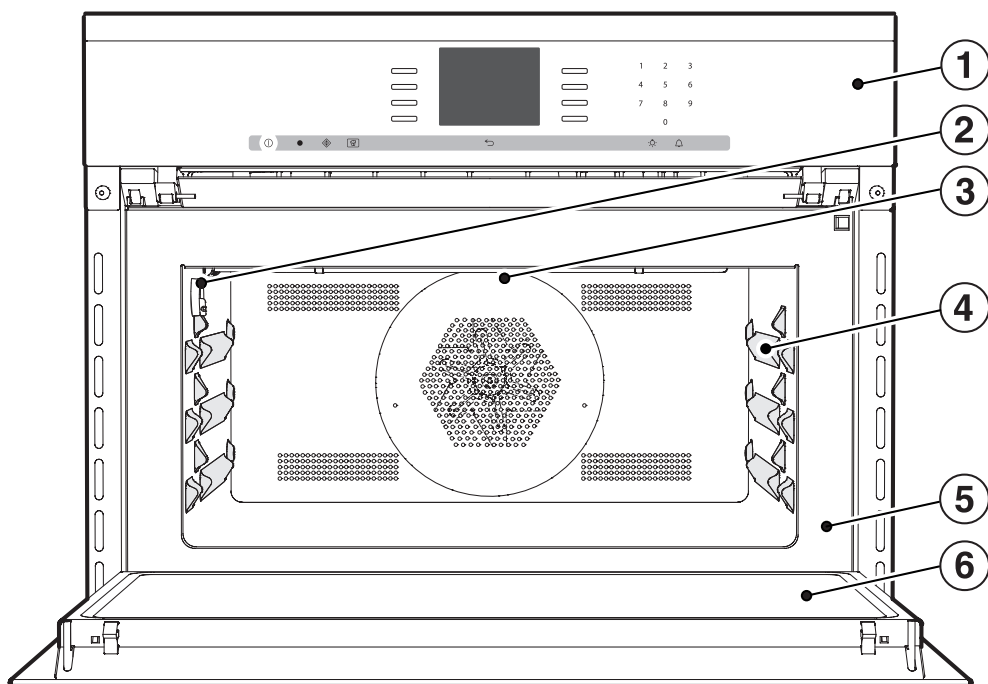
Smaltimento apparecchio fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltite coi rifiuti di casa o non correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.



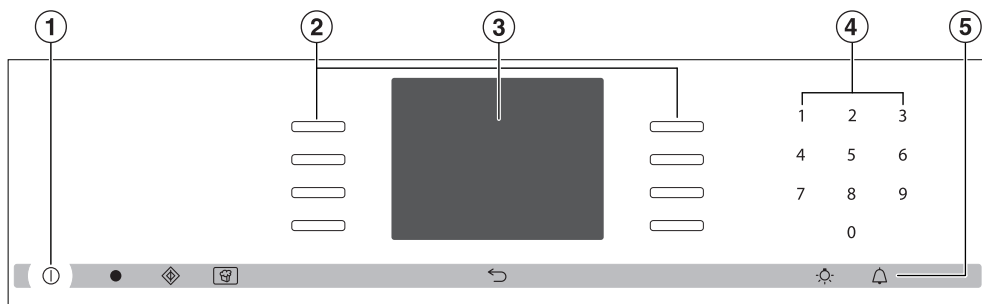
Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.



- ① dispositivi di comando
- ② presa di collegamento per sonda termometrica
- ③ corpo termico superiore/grill
- ④ tre ripiani per introdurre la leccarda in vetro e la griglia
- ⑤ telaio frontale con targhetta di matricola
- ⑥ sportello

Dispositivi di comando del forno con microonde



① tasto On/Off ①

② sensori  per i comandi

③ display

④ sensori 0-9 (tastierino numerico)

⑤ sensori , , , 

Dispositivi di comando del forno con microonde

Tasto On/Off ①

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

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

Sensori

I sensori reagiscono al contatto. Ogni volta che si tocca un sensore si attiva un segnale acustico di conferma. È possibile disattivare l'acustica tasti (v. capitolo "Impostazioni – Acustica tasti").

Sensore	Funzione	Avvertenze
	Per selezionare le voci del menù e sfogliare l'elenco di selezione	Per selezionare una voce del menù basta sfiorare il sensore acceso  vicino alla voce del menù.
0–9	Tastierino numerico per impostare i valori	Con il tastierino numerico è possibile ad es. impostare le temperature o le durate.
	Per tornare indietro di fase in fase	
	Quick-MO	La funzione microonde si avvia con la massima potenza (1000 W) e per la durata di 1 minuto (v. capitolo "Quick-MO"). Sfiando più volte questo sensore è possibile aumentare a scatti la durata di cottura. Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso nessun'altra funzione di cottura.
	Popcorn	La funzione microonde si avvia con 850 W e per la durata di 3 minuti (v. capitolo "Popcorn"). Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso nessun'altra funzione di cottura.

Dispositivi di comando del forno con microonde

Sensore	Funzione	Avvertenze
	Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura	Se nel display appare un elenco di selezione oppure è in corso una funzione di cottura, è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura toccando il tasto . Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che il sensore  reagisca. A seconda dell'impostazione selezionata, per una funzione di cottura l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa.
	Per impostare il timer	Se nel display appare un elenco di selezione o è in corso una funzione di cottura, è possibile impostare in qualsiasi momento il timer (ad es. per cuocere le uova). Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che il sensore  reagisca.

Display

Nel display viene visualizzato l'orologio oppure indicazioni riguardanti le modalità di cottura, le temperature, le potenze, le durate di cottura, i programmi automatici e le impostazioni. A seconda della funzione selezionata appaiono delle finestre informative o degli elenchi di selezione.

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

- Modalità di cottura
- Programmi automatici
- Usi speciali
- Programmi individuali
- Impostazioni 

Se è in corso una funzione di cottura, dopo aver selezionato "modificare" appare un elenco di selezione con le voci del menù che possono essere impostate o modificate per questa funzione:

- Temperatura
- Potenza
- Temperatura nucleo (solo se si usa la sonda termometrica)
- Durata cottura
- Fine alle
- Start ore (solo se è impostato "Durata cottura"/"Fine alle")
- Fase riscaldamento (solo con alcune modalità)
- Crisp function (riduzione dell'umidità)
- Cambiare funzione cottura

■ Per selezionare una voce del menù basta sfiorare il sensore acceso  vicino alla voce del menù.

■ Infine visualizzare la selezione sfiorando il sensore acceso  accanto a "OK".

Dispositivi di comando del forno con microonde

Simboli

Oltre alle scritte, vengono visualizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Timer
-	Abbina un sensore acceso  a una voce del menù. La voce del menù può essere selezionata.
	Se sono presenti più di quattro voci selezionabili, appare una barra sulla destra. Con i sensori abbinati sfogliare l'elenco di selezione.
.....	Sfogliando un elenco alla fine appare una linea tratteggiata. Dopo si ritorna all'inizio dell'elenco.
	Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.
✓	L'impostazione attiva è contrassegnata da una spunta. Davanti a questa non è visualizzato "-" e il rispettivo sensore non è acceso.
i	Questo simbolo contrassegna informazioni aggiuntive e indicazioni relative all'uso. Confermare queste finestre informative con "OK".
	Il dispositivo di blocco accensione è attivato (v. capitolo "Impostazioni – Sicurezza"). Non è possibile utilizzare l'apparecchio.

Dispositivi di comando del forno con microonde

Quando si seleziona una modalità di cottura, a seconda dell'impostazione possono inoltre venire visualizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Aria calda più
	Microonde
	Calore superiore/inferiore
	Cottura intensa
	Arrostimento automatico
	Calore inferiore
	Grill
	Grill ventilato
	MO * + aria calda più
	MO * + grill ventilato
	MO * + grill
	MO * + arrostitimento automatico
	Cuocere + gratinare
	Procedimento terminato
	Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica

* MO = microonde

Dotazione

Modello

Un elenco dei modelli descritti è riportato sul retro.

Targhetta di matricola

La targhetta di matricola è visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Sulla targhetta sono riportati il modello del forno, il numero di matricola come pure i dati di collegamento (voltaggio/frequenza/potenza massima assorbita).

Tenere pronte queste informazioni se si hanno domande o problemi affinché Miele possa aiutare in modo mirato.

Dotazione

La dotazione comprende:

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

Accessori in dotazione e acquistabili

In generale il forno è dotato di leccarda in vetro e griglia e asticella di ebollizione.

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

È possibile ordinare quest'ultimi su www.miele-shop.com. È anche possibile acquistarli presso il servizio assistenza Miele oppure il concessionario Miele.

Durante l'ordinazione indicare il modello del forno e la designazione dell'accessorio desiderato.

Leccarda in vetro



Per il materiale di cui è fatta, la leccarda si può usare con tutte le modalità di cottura.

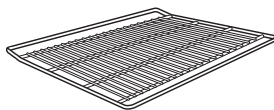
Per le funzioni di cottura con la modalità Microonde , usare **sempre** la leccarda in vetro.

La leccarda può contenere 8 kg al massimo.

La leccarda può rimanere danneggiata.

Evitare di collocare la leccarda calda su superfici fredde, ad esempio il piano di lavoro in marmo o piastrelle e posarla invece su un sottopentola adatto.

Griglia con dispositivo di arresto



La griglia in dotazione è adatta per la lunghezza delle microonde e si può quindi usare con una funzione in una modalità combinata con microonde, ma non con la modalità Microonde .

Pericolo di scottarsi! La griglia diventa molto calda con le funzioni di cottura con modalità combinata con microonde.

Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

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

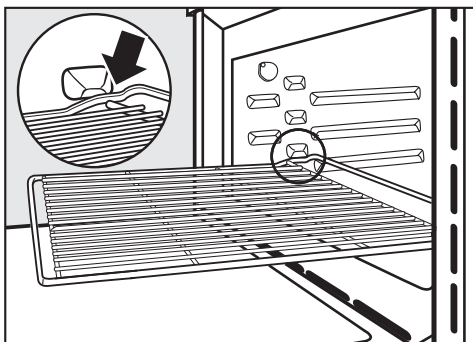
Non appoggiare la griglia direttamente sulla base del vano cottura e non utilizzarla per funzioni di cottura con la modalità Microonde .

Non caricare la griglia con pesi superiori a 8 kg.

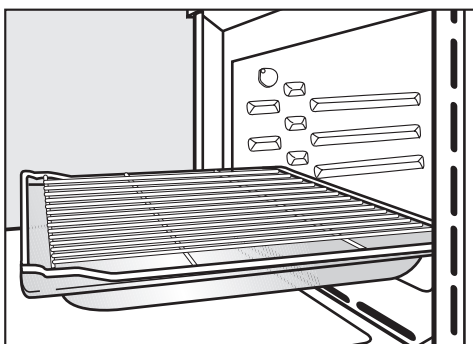
Dotazione

La griglia è dotata di un dispositivo di arresto per evitare che esca completamente dai supporti se si estrae solo in parte.

Al momento di sistemare la griglia sul ripiano, accertarsi che il dispositivo di arresto si trovi **posteriormente**.



- Quando al momento di estrarre la griglia viene bloccata dal dispositivo di arresto, alzare leggermente la griglia sulla parte anteriore.



- Per alcune modalità di cottura (ad esempio per arrostiti direttamente sulla griglia) inserire la griglia assieme alla leccarda in vetro.

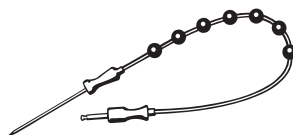
Asticella di ebollizione



L'asticella di ebollizione garantisce un'ebollizione omogenea.

- Per riscaldare i liquidi immergere sempre nel contenitore l'asticella in dotazione.

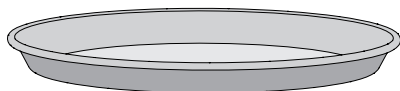
Sonda termometrica



- Grazie a questo dispositivo è possibile controllare esattamente la temperatura interna delle carni arrosto (v. capitolo "Arrostire – Sonda termometrica").

Teglia rotonda HBF 27-1

Non utilizzare la teglia rotonda per funzioni di cottura con la modalità Microonde  e non con modalità combinate con microonde.



La teglia rotonda è ideale per cuocere pizze, focacce e torte di pasta lievitata o soffice, crostate, dessert gratinati, pane, ciabatte oppure per riscaldare surgelati, stuzzichini per l'aperitivo, torte o pizze.

Sistemare la teglia sulla griglia.

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

Casseruola HUB e coperchio HBD

Non usare le casseruole e i coperchi per funzioni di cottura con la modalità Microonde  e non con modalità combinate con microonde.

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

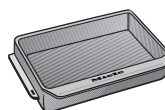
Le casseruole possono avere una profondità di 22 cm o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

I rispettivi coperchi si possono acquistare separatamente.

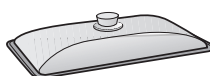
Al momento dell'acquisto indicare il modello.

**Profondità:
22 cm**

HUB61-22
HUB62-22*

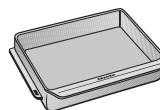


HBD60-22



**Profondità:
35 cm**

HUB61-35**



HBD60-35



* adatta per piani di cottura a induzione

** La casseruola HUB61-35 non si può usare col coperchio dato che l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

Dotazione

Straccio in microfibre Miele

Pratico per eliminare tracce superficiali di sporco e impronte digitali.

Prodotto Miele per pulire il forno

Il prodotto è adatto per eliminare sporco ostinato. Non è necessario riscaldare il forno.

Dispositivo di comando forno

Il dispositivo di comando consente di usare le diverse modalità di cottura del forno per cuocere dolci, arrostiti e grigliare e inoltre consente anche

- la visualizzazione dell'orologio,
- un timer,
- l'avvio e la fine automatici delle funzioni di cottura,
- la selezione di programmi automatici,
- la creazione di programmi individuali,
- la selezione di impostazioni individuali.

Dispositivi di sicurezza

Blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che il forno possa essere usato inavvertitamente (v. capitolo "Impostazioni – Blocco accensione ").

Anche se l'erogazione elettrica viene interrotta, il dispositivo di blocco rimane attivo.

Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore di raffreddamento si accende automaticamente a ogni funzione di cottura. In tal modo l'aria calda del forno si mescola a quella fresca della cucina e si raffredda prima di uscire dalle aperture di sfogo tra lo sportello e il pannello di comando.

Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso e si spegne automaticamente dopo un po' di tempo.

Disinserzione di sicurezza

Una **modalità senza microonde** può essere avviata senza immissione di una durata di cottura. Per evitare che il forno rimanga troppo a lungo in funzione e possa svilupparsi un incendio, a seconda della modalità impostata e della temperatura, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo (da ca. 1 ora a 12 ore) dall'ultima operazione effettuata.

Se dopo la **funzione di cottura con microonde** si attivano di nuovo le microonde, il magnetron (generatore di microonde) si attiva di nuovo solo dopo circa 10 secondi. Attivare quindi la seconda funzione solo dopo che è trascorso questo tempo.

Superfici trattate con PerfectClean

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

A cottura ultimata le pietanze si staccano facilmente dalla placca e le tracce di sporco lasciate dall'arrosto o dai dolci vengono eliminate senza difficoltà.

Sulle superfici PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano le superfici trattate con PerfectClean.

Trattare e pulire le superfici in smalto PerfectClean come il vetro.

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

Il vano cottura e la griglia sono trattati con PerfectClean.

Immettere le impostazioni base

 Usare il forno solo a montaggio ultimato.

Il forno si accende automaticamente appena viene collegato alla rete elettrica.

Messaggio di benvenuto

Nel display viene visualizzato dapprima il messaggio di benvenuto "Miele Willkommen".

Successivamente si dovranno eseguire alcune impostazioni visualizzate, necessarie per far funzionare il forno.

Eeguire le indicazioni visualizzate nel display.

Selezionare la lingua

- Sfogliare l'elenco fino a quando appare la lingua desiderata.
- Sfiore il sensore acceso  vicino alla lingua desiderata.
- Selezionare "OK".

Selezionare la nazione

- Sfogliare l'elenco fino a quando appare la nazione desiderata.
- Sfiore il sensore acceso  vicino alla nazione desiderata.
- Selezionare "OK".

Impostare la data

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

Impostare l'orologio

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

È possibile visualizzare l'orologio anche nel formato 12 h (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Formato orologio").

Prima messa in funzione

Visualizzazione orologio

Successivamente selezionare una delle diverse possibilità di visualizzazione quando il forno è spento (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Visualizzazione").

- on
Nel display viene sempre visualizzato l'orologio.
- off
Il display è spento per risparmiare energia elettrica. Alcune funzioni sono limitate.
- spegnimento notturno
L'orologio appare solo dalle 5 alle 23 nel display e di notte è disattivato per risparmiare energia elettrica.

■ Selezionare il formato di visualizzazione desiderato.

■ Selezionare "OK".

Appare un'informazione relativa ai consumi energetici.

■ Selezionare "OK".

■ Eventualmente seguire altre indicazioni.

Dopo aver confermato l'indicazione "prima messa in funzione eseguita correttamente" con "OK", il forno è pronto per l'uso.

Se per svista è stata selezionata una lingua incomprensibile, seguire le indicazioni al capitolo "Impostazioni – Lingua ".

Riscaldare il forno per la prima volta

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

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

- Togliere eventuali adesivi o fogli protettivi dal forno e dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal vano cottura e pulirli (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
- Prima di riscaldare il forno, eliminare dal vano di cottura eventuali residui di polvere o di parti dell'imballaggio, usando uno straccio umido.
- Accendere il forno.

Appare il menù principale.

- Selezionare "Modalità di cottura".
- Selezionare la modalità Aria calda più .

Appare la temperatura proposta (160 °C).

La resistenza termica del vano, l'illuminazione e il ventilatore di raffreddamento si accendono.

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

Riscaldare il forno per almeno un'ora.

Dopo almeno un'ora:

- spegnere il forno.

Al termine del primo riscaldamento



Pericolo di scottarsi!

Prima di pulire il forno a mano, lasciar raffreddare il vano di cottura.

- Accendere il forno.
- Pulire il vano cottura con acqua calda, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito oppure uno straccio in microfibra umido.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.
- Spegnerne il forno.

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

Impostazioni

Le diverse impostazioni

È possibile modificare le impostazioni solo se non è in corso una funzione di cottura.

Le impostazioni di serie sono evidenziate **in grassetto** nella tabella.

Impostazione	Possibilità di selezione	
Lingua 	[...] deutsch english [...]	 / Deutschland / Luxemburg / / Australia / United Kingdom /
Orologio	Visualizzazione Formato orologio impostare	on / off / spegnimento notturno 24 h / 12 h È possibile impostare l'orologio.
Data	È possibile impostare la data.	
Luce forno	on "on" per 15 secondi	
Luminosità display	più scuro        più chiaro	
Segnali acustici	È possibile impostare diversi segnali acustici, modificarli o disattivarli completamente.	
	Melody Tono singolo	più basso       più alto più basso            più alto
Acustica tasti	È possibile impostare il volume dell'acustica tasti o disattivarla del tutto. più basso       più alto	
Unità di misura	Peso	g lb/oz
	Temperatura	°C °F

Impostazione	Possibilità di selezione	
Quick-MO	Potenza	1000 W
	Durata cottura	1:00 min.
Popcorn	Durata cottura	3:00 min.
Mantenere al caldo	on off	
Ventola raffreddamento prolungato	in base alla temperatura in base al tempo	
Temperature proposte	È possibile modificare le temperature proposte.	
Potenze proposte	È possibile modificare le potenze proposte per la modalità Microonde  e per le modalità combinate.	
Sicurezza	Blocco accensione	on off
	Blocco tasti	on off
Concessionario	Modalità fiera	on off
Impostazioni di serie	Impostazioni Programmi individuali Potenza Temperature proposte	

Impostazioni

Visualizzare il menù "Impostazioni"

- Selezionare "Impostazioni"  nel menù principale.

Viene visualizzato l'elenco delle impostazioni.

Ora si possono controllare o modificare le impostazioni.

La spunta ✓ dietro a una voce del menù indica quale impostazione è attiva.

Modificare le impostazioni e salvarle

- Selezionare "Impostazioni" .
- Sfogliare l'elenco fino a quando appare l'impostazione desiderata.
- Sfioccare il sensore accanto all'impostazione.
Se necessario selezionare l'impostazione desiderata ai livelli inferiori.
- Modificare l'impostazione.
- Selezionare "OK".
- Sfioccare ↩, fino a quando appare il menù principale oppure selezionare un'altra impostazione.

Lingua

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

Dopo aver scelto e confermato la lingua desiderata, le indicazioni vengono visualizzate subito nella lingua selezionata.

Consiglio: se, per svista, si seleziona una lingua incomprensibile, il simbolo  è di aiuto per riattivare il menù secondario "Lingua " e correggere l'impostazione.

Orologio

Visualizzazione

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

- on
Nel display viene sempre visualizzato l'orologio.
- off
Il display è spento per risparmiare energia elettrica. Il forno deve essere acceso per usarlo. Ciò vale anche per le funzioni Quick-MO , Pop-corn , Luce forno  e timer .
- spegnimento notturno
Per risparmiare energia elettrica, l'orologio appare solo dalle 5 alle 23 nel display. Per il resto del tempo il display rimane spento.

Formato orologio

È possibile selezionare il formato dell'orologio:

- 24 h
L'orologio viene visualizzato nel formato 24 h.
- 12 h
L'orologio viene visualizzato nel formato 12 h.

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

In caso di interruzione dell'erogazione elettrica, l'orologio continua a funzionare correttamente. L'indicazione rimane memorizzata per circa 200 ore.

Data

Con il tastierino numerico impostare la data.

Luce forno

- on
La luce nel vano rimane accesa durante tutta la funzione di cottura.
- "on" per 15 secondi
Durante una funzione di cottura la luce si spegne dopo 15 secondi. Sfiando  la luce si accende di nuovo per 15 secondi.

Impostazioni

Luminosità display

La luminosità viene segnalata da una barra suddivisa in sette segmenti.



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

Segnali acustici

Melody

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

Il volume della melodia viene segnalato dalla barra suddivisa in sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo.

Se tutti i segmenti sono vuoti, il suono è disattivato.

- Selezionare "più alto" o "più basso" per modificare il volume.
- Selezionare "on" oppure "off" per attivare o disattivare la melodia.

Tono singolo

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

L'altezza del suono è rappresentata da una barra a segmenti.



- Selezionare "più basso" o "più alto", per modificare l'altezza del suono.
- Selezionare "on" oppure "off" per attivare o disattivare il suono.

Acustica tasti

A ogni contatto con il sensore viene emesso un suono.

Il volume del suono del tasto viene segnalato dalla barra suddivisa in sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo.

Se tutti i segmenti sono vuoti, il suono è disattivato.

- Selezionare "più alto" o "più basso" per modificare il volume.
- Selezionare "on" oppure "off" per attivare o disattivare l'acustica tasti.

Unità di misura

Peso

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

Temperatura

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

Quick-MO

L'attivazione rapida delle microonde è abbinata a 1000 W e alla durata di cottura di 1 minuto. I valori sono preimpostati.

- Potenza
È possibile impostare una potenza di 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W oppure 1000 W.
- Durata cottura
La durata massima impostabile dipende dalla potenza selezionata.
80–300 W: massimo 10 minuti
450–1000 W: massimo 5 minuti

Popcorn

L'attivazione rapida delle microonde per preparare popcorn è abbinata a una potenza di 850 W e a una durata di cottura di 3 minuti. I valori sono preimpostati. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde.

È possibile modificare la durata di cottura ma non la potenza.

- Durata cottura
È possibile impostare una durata di cottura di massimo 4 minuti.

Impostazioni

Mantenere al caldo

- on

Nella modalità di cottura Microonde  è attivata la funzione Mantenere al caldo se è stata impostata una potenza di almeno 450 W per una durata minima di 10 minuti.

Se al termine della funzione gli alimenti non vengono prelevati dal forno, la funzione si attiva automaticamente dopo circa 5 minuti.

Nel display appare "Mantenere al caldo" e gli alimenti vengono mantenuti al caldo per circa 15 minuti con un potenza di 150 W. Se si apre lo sportello la funzione Mantenere al caldo si interrompe.

- off

La funzione Mantenere al caldo è spenta.

Ventola raffreddamento prolungato

Terminata la cottura, il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare per un po' di tempo per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello comandi o sul mobile di incasso.

- in base alla temperatura
Il ventilatore si spegne quando la temperatura del vano scende a meno di 70 °C circa.
- in base al tempo
Il ventilatore si spegne dopo 25 minuti circa.

Se si seleziona l'impostazione "in base al tempo" per il funzionamento prolungato della ventola di raffreddamento, non è possibile mantenere al caldo alcuna pietanza nel vano cottura.

L'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi, causa la formazione di goccioline sotto il piano di lavoro oppure si deposita sul frontale dei mobili.

A causa dell'acqua di condensa è possibile danneggiare i mobili d'incasso e il piano di lavoro e il forno può iniziare a corrodersi internamente.

Temperature proposte

Si consiglia di modificare le temperature proposte se per cuocere si usano frequentemente altre gradazioni.

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura con le relative temperature proposte.

Se si seleziona una modalità di cottura, la temperatura proposta viene evidenziata su uno sfondo chiaro e contemporaneamente vengono evidenziate le temperature nei limiti delle quali è possibile apportare modifiche.

- Modificare la temperatura proposta con il tastierino numerico.

Potenze proposte

Si consiglia di modificare le potenze proposte se per cuocere si usano frequentemente altre potenze.

È possibile modificare le potenze proposte per la modalità Microonde  e per le modalità combinate.

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura con le relative potenze proposte.

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

Impostazioni

Sicurezza

Blocco accensione

Attivando il blocco accensione non è possibile accendere il forno inavvertitamente.

Anche se l'erogazione elettrica viene interrotta, il dispositivo di blocco rimane attivo.

Selezionare "on" per attivare il dispositivo di blocco.

- on
Il blocco accensione viene attivato. Prima di poter utilizzare il forno, sfiorare il sensore vicino a "OK" per almeno 6 secondi.

Anche con il blocco accensione attivato è possibile impostare il timer.

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

Blocco tasti

Il blocco tasti evita di spegnere inavvertitamente il forno o di modificare la funzione in corso.

Se il blocco tasti è attivato, tutti i sensori vengono bloccati alcuni secondi dopo aver avviato la funzione.

- on
Il blocco tasti viene attivato. Prima di poter utilizzare i sensori, sfiorare il sensore vicino a "OK" per almeno 6 secondi. Il blocco tasti viene quindi disattivato per un breve periodo.
- off
Il blocco tasti è disattivato. Tutti i sensori reagiscono subito appena si sfiorano.

Concessionario

La funzione consente ai rivenditori di presentare il forno senza riscaldamento. Per uso domestico, tale funzione non ha alcun utilizzo.

Modalità fiera

– on

La modalità fiera viene attivata se si sfiora il sensore vicino a "OK" per almeno 4 secondi.

Quando è stata attivata la modalità fiera, non appena si accende il forno appare l'informazione "modalità fiera attivata; l'apparecchio non riscalda".

– off

La modalità fiera viene disattivata se si sfiora il sensore vicino a "OK" per almeno 4 secondi. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

Impostazioni di serie

– Impostazioni

Tutte le impostazioni vengono ripristinate come alla consegna.

– Programmi individuali

Tutti i programmi individuali vengono cancellati.

– Potenza

Le potenze delle microonde modificate vengono ripristinate come alla consegna.

– Temperature proposte

Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate come alla consegna.

Usare la funzione timer

Il timer è pratico per sorvegliare operazioni esterne, ad esempio cottura di uova.

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

È possibile impostare una durata massima di 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

Impostare il timer

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

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

- Premere .

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

- Con il tastierino numerico impostare il timer (6-2-0).

- Selezionare "OK".

Il timer viene memorizzato.

Quando il forno è spento il tempo impostato viene visualizzato nel display in modo decrescente.

Se nel frattempo è in fase di svolgimento la funzione di cottura, il tempo impostato sul timer appare nell'area inferiore del display.

Trascorso il tempo impostato sul timer

-  lampeggia,
- il tempo viene visualizzato in modo crescente,
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

■ Premere .

Il segnale acustico e quelli ottici si spengono.

Modificare il tempo impostato sul timer

- Sfiore  oppure il sensore acceso vicino al tempo che scorre.

Viene visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Con il tastierino numerico impostare il nuovo timer.
- Selezionare "OK".

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

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Sfiore  oppure il sensore acceso vicino al tempo che scorre.

Viene visualizzato il tempo impostato sul timer.

- Selezionare "resettare".

L'impostazione del timer viene cancellata.

Le diverse modalità di cottura

Il forno è dotato di differenti modalità di cottura indicate per la preparazione di diverse pietanze.

Modalità senza microonde

Aria calda più

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

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

Arrostimento automatico

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

Durante la fase di arrostimento, il vano cottura si riscalda a una temperatura elevata (230 °C). Appena questa gradazione è raggiunta, la temperatura si abbassa automaticamente alla gradazione impostata per continuare la cottura.

Grill

Per grigliare alimenti piatti (ad es. bistecche) e per gratinare sfornati.

Grill ventilato

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

Cottura intensa

Per preparare torte con farcia umida. La funzione non è indicata per cuocere torte piatte o per gli arrostiti, in quanto il grasso di cottura diventerebbe troppo scuro.

Calore superiore/inferiore

Per cuocere ricette tradizionali e soufflé e per una cottura a bassa temperatura.

Per ricette descritte in libri di cucina più vecchi impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

Calore inferiore

Da attivare verso la fine della cottura se la parte inferiore degli alimenti deve risultare più cotta.

Cuocere + gratinare

Per cuocere sfornati e gratin con una doratura superficiale croccante.

Microonde

Per scongelare, riscaldare e cuocere rapidamente le pietanze.

Modalità combinate con microonde

Nelle modalità combinate i corpi termici e il magnetron si attivano alternativamente. I corpi termici si utilizzano per la doratura e il magnetron per la cottura della pietanza.

In queste modalità è possibile impostare una potenza massima delle microonde di 300 W.

MO + aria calda più

Per riscaldare e cuocere rapidamente e dorare contemporaneamente gli alimenti.

Con questa modalità il risparmio di tempo e di energia elettrica è maggiore.

Per cuocere al forno la potenza delle microonde non dovrebbe superare i 150 W.

MO + arrostitimento automatico

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

Durante la fase di arrostitimento, il vano cottura si riscalda a una temperatura elevata (230 °C). Appena questa gradazione è raggiunta, la temperatura si abbassa automaticamente alla gradazione impostata per continuare la cottura.

MO + grill

Per grigliare alimenti piatti (ad es. bistecche) e per gratinare sformati.

La durata per grigliare si abbrevia.

MO + grill ventilato

Per cuocere al grill tagli di carne voluminosi, (ad es. arrotondato, pollo).

La durata per grigliare si abbrevia.

Modalità microonde

Funzionamento

Nel forno con microonde è situato un magnetron che trasforma l'energia elettrica in onde elettromagnetiche, ossia le microonde. Le microonde si distribuiscono uniformemente nel vano di cottura e vengono riflesse dalle pareti di metallo. Conseguentemente raggiungono i cibi da tutte le parti.

Per penetrare omogeneamente all'interno degli alimenti, le microonde devono poter attraversare il recipiente di cottura. Le microonde attraversano senza problemi la porcellana, il vetro, la cartapesta, i materiali sintetici ma vengono riflesse dal metallo. Non usare quindi recipienti in metallo o con decorazioni in metallo. Le microonde verrebbero riflesse e provocherebbero scintille. Non possono infatti essere assorbite dal cibo.

Se invece il recipiente è adatto, le microonde lo attraversano senza difficoltà e penetrano nelle molecole degli alimenti, soprattutto molecole d'acqua, mettendole in forte movimento (circa 2,5 miliardi di oscillazioni al secondo). L'intenso movimento delle molecole genera calore che dalla superficie del cibo si propaga verso l'interno. Più gli alimenti contengono acqua, più rapidamente si riscaldano o si cuociono.

Il calore si genera direttamente nel cibo. Conseguentemente risultano i seguenti vantaggi:

- in linea di massima il cibo si cuoce con pochi grassi/liquidi o addirittura senza liquidi e grassi;
- il cibo viene scongelato, riscaldato o cotto più rapidamente rispetto ai tempi necessari con piani di cottura convenzionali o forni;
- le sostanze nutritive, le vitamine e i sali minerali si conservano in larga misura;
- il colore e il sapore delle pietanze rimangono pressoché intatti.

La produzione di microonde viene interrotta, disattivando la funzione o aprendo lo sportello.

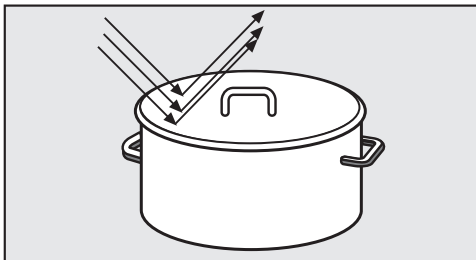
Quando il forno è in funzione, lo sportello chiuso e non difettoso garantisce la necessaria protezione contro le microonde.

Potenza

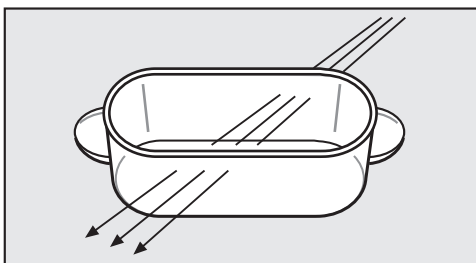
È possibile impostare le seguenti potenze delle microonde:

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

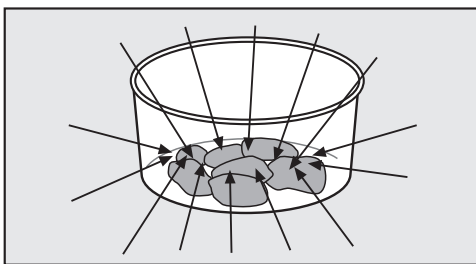
Recipienti adatti per le microonde



Le microonde vengono riflesse dal metallo.



Attraversano vetro, porcellana, materiali sintetici e cartone.



Vengono quindi assorbite dai cibi.

Nella modalità Microonde  e nelle modalità combinate con microonde: pericolo d'incendio! Recipienti non indicati per le microonde possono rimanere danneggiati e provocare danni al forno.

Il materiale e la forma del recipiente influiscono sulla durata di riscaldamento e di cottura.

Stando alla prassi i recipienti bassi, di forma rotonda oppure ovale sono più indicati. In questi recipienti, infatti, le vivande si riscaldano più uniformemente che in quelli con angoli.

Recipienti adatti per le modalità con microonde

Vetro

Indicati sono recipienti di vetro termoresistente o in vetroceramica.

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

Porcellana

Le stoviglie di porcellana sono adatte.

Eccezioni: non utilizzare stoviglie in porcellano con decorazioni in metallo (ad es. bordo dorato) oppure con elementi cavi.

Recipienti adatti per le microonde

Terracotta

Si possono usare se le decorazioni sono sottosmalto.

Pericolo di scottarsi! La terracotta si può riscaldare molto. Indossare sempre i guanti protettivi.

Materiali sintetici

È possibile utilizzare stoviglie in plastica e recipienti di cottura monouso di materiale sintetico con la modalità Microonde  purché siano adatti alle microonde. Per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare l'uso di recipienti monouso.

Sorvegliare la cottura se per riscaldare o cuocere le vivande si usano recipienti monouso di materiale sintetico, cartapesta o altri materiali facilmente infiammabili.

I recipienti sintetici dovranno comunque essere termoresistenti a una temperatura di almeno 110 °C. Diversamente potrebbero deformarsi o addirittura fondersi e mescolarsi al cibo.

Usare i recipienti sintetici solo con la modalità Microonde  e non con le modalità combinate.

- Stoviglie di materiale sintetico adatte per le microonde

Nei negozi specializzati si possono acquistare stoviglie di materiale sintetico adatte per le microonde.

- Stoviglie in polistirolo

Stoviglie di materiale espanso, ad es. polistirolo, si possono usare per riscaldare brevemente le vivande.

- Sacchetti per cottura di materiale sintetico

Gli appositi sacchetti in plastica si possono usare per riscaldare e cuocere le vivande solo se prima si forano in più punti per permettere al vapore interno di uscire per evitare che il sacchetto non scoppi a causa dell'aumento della pressione interna. In commercio si possono acquistare speciali sacchetti per il forno che non occorre forare. Attenersi alle istruzioni della casa produttrice.

- Sacchetti e cartocci per l'arrosto

Se si utilizzano sacchetti e cartocci per l'arrosto, attenersi alle istruzioni d'uso della casa produttrice.



Pericolo d'incendio!

Non usare ganci di metallo, oppure di materiale sintetico con anima di metallo.

- Stoviglie di melammina

I recipienti di melammina non sono indicati. Trattengono il calore e si riscaldano. Al momento di acquistare i recipienti di cottura, informarsi di che materiale sono fatti.

Recipienti non adatti per le modalità con microonde

 Le stoviglie con impugnature cave o coperchi con pomelli non sono adatti per le microonde. Nello spazio vuoto può formarsi umidità che, a causa della pressione che si genera, può far scoppiare le parti cave (eccezione: le parti cave sono sufficientemente ventilate). Evitare quindi di usare questi recipienti di cottura.

Metallo

Il metallo riflette le microonde e i cibi non si cuociono o riscaldano.

- Usando le modalità combinate con microonde non usare recipienti in metallo, carta stagnola, recipienti e stampi con decorazioni contenenti metallo (ad es. con decorazioni dorate o in blu cobalto).

I residui dei coperchi in alluminio (ad es. di vasetti di panna) possono generare scintille. Non usare bicchieri in plastica se non è stato tolto completamente il coperchio in alluminio.

Eccezioni

La griglia in dotazione è adatto alle modalità senza microonde e a quelle combinate con microonde. Non appoggiare la griglia sulla base del vano cottura, bensì inserirla su un ripiano.

- Tortiere e stampi in metallo si possono usare per le modalità combinate con microonde.
- Pietanze già pronte in contenitori di carta stagnola si possono scongelare e riscaldare con le microonde se prima si toglie il coperchio.

Se si usano recipienti di stagnola, possono prodursi scricchiolii e scintille. Sistemarli quindi sulla leccarda in vetro invece che sulla griglia.

Il recipiente deve essere almeno a 2 cm dalle pareti del vano cottura. Non deve toccare le pareti!

La pietanza si riscalda solo dall'alto. Se si toglie la pietanza dallo stampo di stagnola e si mette in un contenitore adatto per le microonde, la distribuzione del calore sarà, in generale, più omogenea.

Recipienti adatti per le microonde

- Carta stagnola a pezzi
Se la carne, ad es. il pollo, è tagliata a porzioni irregolari, si scongelerà, riscalderà e cuocerà omogeneamente se gli ultimi minuti si copriranno le parti piatte con pezzi di carta stagnola.

I pezzetti di stagnola, tuttavia, devono distare almeno 2 cm dalle pareti del vano. Non deve toccare le pareti!

- Spiedini e ganci in metallo
Si possono usare solo se le porzioni di carne sono molto più grosse della parte metallica.

Smalto, colori

Gli smalti e i colori contengono talvolta componenti metalliche.
In questo caso le stoviglie non sono adatte.

Legno

Durante la cottura l'umidità nel legno evapora e conseguentemente il legno si fende. I recipienti in legno quindi non sono adatti.

Test recipiente di cottura

Per verificare se un recipiente di vetro, porcellana, terracotta o altro materiale è adatto per le microonde è possibile testarlo.

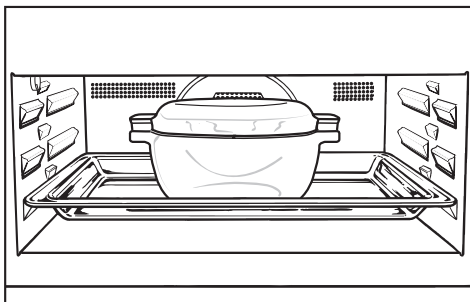
- Introdurre la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso e collocare il recipiente vuoto al centro della leccarda in vetro.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità Microonde .
- Impostare la massima potenza (1000 W) e una durata di cottura di 30 secondi.
- Avviare la funzione.

Se durante il test si generano scricchiolii e scintille, spegnere subito il forno!

Le stoviglie in questione non sono adatte per le microonde.
Se si hanno dubbi, chiedere al produttore o al fornitore se le stoviglie sono adatte per le microonde.

Con questo test non è possibile accertare se le maniglie o i pomelli cavi sono sufficientemente aerati.

Sistemare il recipiente nel vano



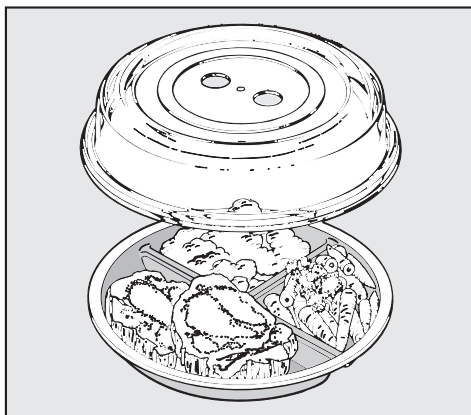
- Introdurre la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso.
- Sistemare sempre il recipiente con gli alimenti al centro della leccarda.

Se si colloca il recipiente direttamente sul fondo del forno, gli alimenti non si riscaldano sufficientemente e omogeneamente in quanto non vengono raggiunti dalle microonde dal basso.

Coperchio

Un coperchio offre i seguenti vantaggi:

- si evita che il vapore si disperda, soprattutto se la cottura è prolungata.
- il tempo per riscaldare gli alimenti si abbrevia.
- le pietanze risultano più succose.
- il vano interno, inoltre, rimane più pulito.



- Con la modalità Microonde  coprire il recipiente con un coperchio in vetro o di materiale sintetico, adatto per le microonde.

I coperchi adatti sono in vendita nei negozi e reparti specializzati.

In alternativa è possibile utilizzare della pellicola trasparente adatta alle microonde (la pellicola convenzionale può deformarsi o sciogliersi mescolandosi col cibo).

Recipienti adatti per le microonde

 Il materiale del coperchio sopporta temperature di massimo 110 °C. Con temperature più alte (ad es. con le modalità Grill o Aria calda più) la plastica può deformarsi e mescolarsi al cibo. Utilizzare il coperchio solo con la modalità Microonde .

Il coperchio non deve comunque chiudere ermeticamente il recipiente. Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto può accadere che il vapore non riesca a fuoriuscire dai lati del coperchio. Il coperchio si riscalda troppo e potrebbe fondersi.

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

- per riscaldare pietanze impanate,
- se le pietanze devono risultare croccanti, ad es. toast,
- in una modalità combinata con microonde.

 Se si riscaldano contenitori o bottiglie chiusi, all'interno si genera una forte pressione che può causare un'esplosione.

Evitare assolutamente di riscaldare cibi o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi.

Aprire i contenitori prima e togliere dal biberon il tappo di chiusura e anche il succhiotto.

Per risparmiare energia elettrica

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura che non servono per una funzione di cottura.
- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella per la cottura.
- Se possibile non aprire lo sportello durante la funzione di cottura. Se si apre lo sportello mentre è in funzione una funzione di cottura con modalità senza microonde, la resistenza termica del vano si spegne automaticamente. I ventilatore restano attivati. Una funzione di cottura senza microonde continua non appena si chiude lo sportello.
- Di norma scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella per la cottura e controllare la pietanza dopo la durata più breve indicata.
- Cuocere con la modalità Aria calda più . È possibile cuocere con temperature più basse di 10–30 °C rispetto ad altre modalità.
- Per molte pietanze da preparare alla griglia è possibile utilizzare la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Se per la visualizzazione dell'orologio è stata selezionata l'impostazione di serie "Orologio – Visualizzazione – off", il forno è impostato in modo che consumi poca energia elettrica.
- Con l'impostazione di serie "Luce forno – "on" per 15 secondi" la luce del vano cottura nel corso di una funzione di cottura si spegne automaticamente dopo 15 secondi. È possibile riaccenderla in qualsiasi momento premendo .

Sfruttamento calore residuo

Per le funzioni di cottura con spegnimento automatico o con la sonda termometrica, la resistenza termica del forno si disattiva automaticamente poco prima della fine di cottura.

Viene così sfruttato il calore residuo. Il calore residuo del vano basta per terminare la cottura.

Modalità risparmio energia

Per risparmiare elettricità, il forno si spegne automaticamente se dopo l'accensione o al termine di una funzione di cottura non si attivano altre funzioni entro un determinato tempo.

La durata prima dello spegnimento automatico dipende dalle impostazioni selezionate (modalità di cottura, temperatura, durata di cottura).

L'orologio viene visualizzato o il display rimane spento (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Visualizzazione").

Uso: modalità senza microonde

Uso semplice

- Accendere il forno.
- Appare il menù principale.
- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare "Modalità di cottura".
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appaiono modalità di cottura, temperatura proposta e limiti temperatura.

La resistenza termica del vano, l'illuminazione e il ventilatore di raffreddamento si accendono.

- Se necessario, modificare la temperatura proposta con il tastierino numerico.

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

- Selezionare "OK".

Appaiono la temperatura impostata e la temperatura effettiva.

L'aumento della temperatura viene visualizzato.

Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, la prima volta si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

A cottura ultimata:

- togliere gli alimenti dal vano cottura;
- spegnere il forno.

Ventilatore di raffreddamento

Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso.

Il ventilatore di raffreddamento si spegne automaticamente appena la temperatura del vano di cottura è scesa a una determinata gradazione.

È possibile modificare questa impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni – Ventola raffreddamento prolungato").

Uso ampliato

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

■ Selezionare "modificare".

Vengono visualizzate altre voci del menù, attivabili o modificabili.

- Temperatura
- Temperatura nucleo
(Appare solo se si utilizza la sonda termometrica. Non è possibile impostare una durata di cottura.)
- Durata cottura
- Fine alle
- Start ore
(appare solo se è stato impostato "Durata cottura" oppure "Fine alle".)
- Fase riscaldamento
(appare solo per le modalità Aria calda più , Arrostimento automatico  e Calore superiore/inferiore , se si imposta una temperatura superiore a 100 °C)
- Crisp function
(riduzione dell'umidità per superfici croccanti o torte con farcia umida)
- Modalità di cottura
(è possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura)

Cambiare modalità cottura

È possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura.

■ Selezionare "modificare".

■ Sfogliare l'elenco fino a quando appare "Cambiare funzione cottura".

■ Selezionare "Cambiare funzione cottura".

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Nel display appaiono la modalità cambiata e la relativa temperatura proposta.

■ Se necessario, con il tastierino numerico impostare la temperatura per la modalità cambiata.

■ Selezionare "OK".

La modalità è stata cambiata.

Le durate impostate rimangono memorizzate.

Uso: modalità senza microonde

Modificare la temperatura

Appena si seleziona una modalità di cottura appare la relativa temperatura proposta.

Alla consegna sono preimpostate le seguenti gradazioni:

Aria calda più 160 °C (30–250 °C)

Calore superiore/inferiore

. 180 °C (30–250 °C)

Cottura intensa 170 °C (50–220 °C)

Arrostimento automatico*

. 160 °C (100–230 °C)

Calore inferiore . . . 190 °C (100–200 °C)

Grill livello 3 (1–3)

Grill ventilato. . . . 200 °C (100–220 °C)

Cuocere + gratinare

. 190 °C (100–230 °C)

* Temperatura arrostitimento 230 °C circa; temperatura proseguimento cottura 160 °C.

■ Se la temperatura proposta soddisfa i requisiti della ricetta, selezionare "OK".

■ Se invece la temperatura proposta è diversa dai dati della ricetta, è possibile modificarla per effettuare la cottura correttamente.

Esempio:

sono stati impostati Aria calda più  e 170 °C ed è possibile seguire l'aumento della temperatura.

Si desidera ridurre la temperatura impostata a 155 °C.

■ Selezionare "modificare".

■ Selezionare "Temperatura".

La temperatura impostata è evidenziata su uno sfondo chiaro.

■ Con il tastierino numerico impostare la temperatura.

■ Selezionare "OK".

La temperatura impostata modificata viene salvata.

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

La temperatura impostata modificata viene visualizzata.

È possibile modificare permanentemente secondo le esigenze individuali le temperatura preimpostate (v. capitolo "Impostazioni – Temperature proposte").

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido serve per ridurre la fase di riscaldamento.

Nelle modalità Aria calda più , Arrostitimento automatico  e Calore superiore/inferiore  la funzione Riscaldamento rapido è attivata automaticamente se si imposta una temperatura superiore a 100 °C.

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

È possibile disattivare il riscaldamento rapido per la relativa funzione di cottura con la voce del menù "Fase riscaldamento".

Voce del menù "Fase riscaldamento"

– rapido
(Impostazione di serie)
Corpo termico superiore/grill, corpo termico anulare e ventilatore vengono attivati contemporaneamente affinché il forno raggiunga rapidamente la temperatura desiderata.

– normale
Si attivano solo i corpi termici relativi alla modalità selezionata (v. capitolo "Le diverse modalità di cottura").

Per disattivare la funzione Riscaldamento rapido:

- selezionare "modificare";
- selezionare "Fase riscaldamento";
- selezionare "normale";
- selezionare "OK";
- selezionare infine "OK", se si vede la temperatura effettiva e si desidera seguire la modifica della temperatura.

Anziché "Riscaldamento rapido" appare "Riscaldare".

Uso: modalità senza microonde

Preriscaldare il forno

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

Gli alimenti si possono per lo più mettere nel forno freddo per sfruttare così il calore durante la fase di riscaldamento.

Preriscaldare il forno nei seguenti casi:

Aria calda più

- impasti di pane scuri,
- roastbeef e filetto.

Calore superiore/inferiore

- dolci con breve tempo di cottura (fino a ca. 30 minuti),
- impasti delicati (ad es. pan di Spagna),
- impasti di pane scuri,
- roastbeef e filetto.

■ Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.

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

■ Attendere la fase di riscaldamento.

Raggiunta la temperatura impostata si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

■ Sistemare gli alimenti nel vano cottura.

Utilizzare la Crisp function (riduzione dell'umidità)

La funzione è indicata per la cottura di alimenti umidi, che devono risultare croccanti in superficie, ad es. patatine fritte surgelate, crocchette, arrosto con crosta.

È indicata anche per torte e crostate con farcia umida, ad es. con prugne o mele.

La "Crisp function" può essere usata con ogni modalità di cottura. Deve essere attivata singolarmente per ogni funzione di cottura. L'effetto ideale si ottiene se la si attiva all'inizio della funzione.

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

■ Selezionare "modificare".

■ Sfogliare l'elenco fino a quando appare "Crisp function".

■ Selezionare "Crisp function".

■ Selezionare "on".

■ Selezionare "OK".

È attiva la riduzione di umidità.

Impostare la durata di cottura

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

Con l'immissione di "Durata cottura", "Fine alle" o "Start ore" è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente le funzioni di cottura.

– Durata cottura

Impostare il tempo necessario per la cottura.

Terminato il tempo impostato, la resistenza termica si spegne automaticamente.

La durata di cottura massima impostabile è di 12 ore.

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

– Fine alle

Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve terminare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si spegne automaticamente.

"Fine alle" non può essere impostato se si usa la sonda termometrica. La fine della funzione di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura nucleo.

– Start ore

Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve iniziare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si accende automaticamente.

"Start ore" può essere utilizzato solo in combinazione con "Durata cottura" o "Fine alle", tranne se si utilizza la sonda termometrica.

Uso: modalità senza microonde

Terminare automaticamente la funzione di cottura

Esempio:

sono le 11:45. Gli alimenti devono cuocere per 30 minuti ed essere pronti per le 12:15.

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

Trascorso il tempo, oppure all'ora impostata per la fine di cottura, la funzione di cottura si spegne.

Impostare la "Durata cottura"

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

Impostare "Fine alle"

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

Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura

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

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

Per **avviare o terminare automaticamente la funzione di cottura** è possibile impostare i dati orari operando con le voci:

- "Durata cottura" e "Fine alle"
- "Durata cottura" e "Start ore"
- "Fine alle" e "Start ore"

Esempio:

sono le 11:30. Gli alimenti devono cuocere per 30 minuti ed essere pronti per le 12:30.

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

"Start ore" viene calcolato automaticamente. Nel display appare "Start ore 12:00".

A questo punto la funzione di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di una funzione di cottura che inizia e finisce automaticamente

Fino al momento dell'avvio appaiono la modalità, la temperatura selezionata, "Start ore" e l'ora di avvio.

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

Appena la temperatura selezionata viene raggiunta, si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

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

Nel display viene visualizzato lo svolgimento della durata. L'ultimo minuto scorre in secondi.

Al termine della funzione di cottura si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

La resistenza termica del vano e l'illuminazione si spengono. Appare "procedimento terminato".

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con "modificare". Sfiando  appare il menù principale.

Durante la fase di raffreddamento il ventilatore di raffreddamento rimane acceso.

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare "modificare".

Appaiono tutte le voci del menù che possono essere modificate.

- Selezionare la durata desiderata.
- Con il tastierino numerico impostare la durata.
- Selezionare "OK".

In caso di interruzione dell'elettricità vengono cancellate tutte le impostazioni.

Interrompere la funzione di cottura

- Premere .
- Se appare "interrompere fase di cottura?" selezionare "sì".

La resistenza termica del vano e l'illuminazione si spengono. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Uso: modalità Microonde

Uso semplice

- Accendere il forno.
- Appare il menù principale.
- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare "Modalità di cottura".
- Selezionare la modalità Microonde .

Appaiono la modalità, la potenza proposta e i limiti per la potenza.

La luce del vano si accende.

- Eventualmente modificare la potenza proposta.
- Selezionare "OK".
- Con il tastierino numerico impostare la durata cottura.

La durata massima impostabile dipende dalla potenza selezionata.

- Selezionare "OK".
- Selezionare "start".

La funzione di cottura si avvia. Il magnetron e il ventilatore di raffreddamento si attivano.

Appare la durata residua. È possibile interrompere la funzione di cottura selezionando "stop".

Trascorsa la durata di cottura

- nel display appare "procedimento terminato";
- il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione,
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con "modificare". Sfiando  appare il menù principale.

- Togliere gli alimenti dal vano cottura.
- Spegnerne il forno.

Ventilatore di raffreddamento

Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso.

Il ventilatore di raffreddamento si disattiva in base al tempo.

Uso ampliato

La pietanza è stata informata e sono state selezionate una potenza e una durata di cottura.

- Selezionare "modificare".

Vengono visualizzate altre voci del menù, attivabili o modificabili.

- Fine alle
- Start ore
- Modalità di cottura
(è possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura)

Modificare la potenza

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

È possibile modificare le potenze proposte in modo permanente secondo le esigenze individuali (v. capitolo "Impostazioni – Potenze proposte").

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

La funzione di cottura continua con la potenza modificata.

Modificare la durata di cottura

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "Durata cottura".
- Con il tastierino numerico impostare la durata cottura.
- Selezionare due volte "OK".
- Selezionare "start".

La funzione di cottura si riavvia con la durata modificata.

Cambiare modalità cottura

È possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura (v. capitolo "Uso: modalità senza microonde – Cambiare modalità cottura").

Impostare altre durate di cottura

La pietanza è stata infornata e sono state selezionate una potenza e una durata di cottura.

Con l'immissione di "Fine alle" o "Start ore" è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente le funzioni di cottura.

- Fine alle
Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve terminare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si spegne automaticamente.

"Fine alle" non può essere impostato se si usa la sonda termometrica. La fine della funzione di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura nucleo.

- Start ore
Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve iniziare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si accende automaticamente.

Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura

Per **avviare o terminare automaticamente la funzione di cottura** è possibile impostare i dati orari operando con le voci:

- "Durata cottura" e "Fine alle"
- "Durata cottura" e "Start ore"

Esempio:

sono le 11:45. Gli alimenti devono cuocere per 5 minuti ed essere pronti per le 12:30.

- Impostare la potenza e successivamente con il tastierino numerico impostare la durata cottura (5-0-0).

- Selezionare "modificare".

- Selezionare "Fine alle".

- Con il tastierino numerico impostare l'ora alla quale la pietanza deve essere pronta (1-2-3-0).

- Selezionare due volte "OK".

"Start ore" viene calcolato automaticamente. Nel display appare "Start ore 12:25".

A questo punto la funzione di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di una funzione di cottura che inizia e finisce automaticamente

Fino al momento dell'avvio appaiono la modalità, la potenza selezionata, la durata di cottura, "Start ore" e l'ora di avvio.

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

Nel display viene visualizzato lo svolgimento della durata.

Al termine della funzione di cottura si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

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

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con "modificare". Sfiando  appare il menù principale.

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare "modificare".

Appaiono tutte le voci del menù che possono essere modificate.

- Selezionare la durata desiderata.
- Con il tastierino numerico impostare la durata.
- Selezionare due volte "OK".
- Selezionare "Start", se la funzione di cottura è già in corso.

In caso di interruzione dell'elettricità vengono cancellate tutte le impostazioni.

Cancellare "Fine alle" e "Start ore"

- Selezionare "modificare".
- Selezionare la durata desiderata.
- Selezionare "resettare".
- Selezionare "OK".
- Selezionare "start".

La funzione di cottura si avvia con la durata impostata.

Interrompere la funzione di cottura

- Premere .

Nel display appare "interrompere fase di cottura?".

- Selezionare "sì".

Appare il menù principale. Le durate impostate vengono cancellate.

- Spegnerne il forno.

Uso: modalità combinate

Nelle modalità di cottura combinate, la modalità Microonde viene combinata con una modalità di cottura senza microonde come Aria calda più, Arrostimento automatico, Grill o Grill ventilato.

La durata di cottura si abbrevia.

Uso semplice

- Accendere il forno.

Appare il menù principale.

- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare "Modalità di cottura".
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appaiono la modalità, la potenza proposta e i limiti per la potenza.

La luce del vano si accende.

Nelle modalità di cottura combinate la potenza massima impostabile delle microonde è di 300 W.

- Eventualmente modificare la potenza proposta.
- Selezionare "OK".

Appaiono la temperatura proposta e i limiti temperatura.

Alla consegna sono impostati le seguenti temperature proposte o i seguenti livelli:

MO + aria calda più 160 °C
. (30–220 °C)

MO + grill ventilato 200 °C
. (100–200 °C)

MO + grill. livello 3 (livelli 1–3)

MO + arrostimento automatico* . 160 °C
. (100–200 °C)

* Temperatura arrostimento 230 °C circa; temperatura proseguimento cottura 160 °C.

- Eventualmente modificare la temperatura proposta.

La temperatura proposta viene applicata entro alcuni secondi.

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

È possibile impostare una durata di cottura di massimo 2:00 ore.

- Selezionare "OK".
- Selezionare "start".

La funzione di cottura si avvia. La resistenza termica del vano e il ventilatore di raffreddamento si attivano.

Appaiono la potenza, la durata di cottura, la temperatura impostata e la temperatura effettiva.

L'aumento della temperatura viene visualizzato.

Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, la prima volta si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Appare il tempo residuo.

Trascorsa la durata di cottura

- nel display appare "procedimento terminato";
- la resistenza termica si spegne automaticamente,
- il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione,
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con "modificare". Sfiando  appare il menù principale.

- Togliere gli alimenti dal vano cottura.
- Spegnerne il forno.

Ventilatore di raffreddamento

Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso.

Il ventilatore di raffreddamento si spegne automaticamente appena la temperatura del vano di cottura è scesa a una determinata gradazione.

È possibile modificare questa impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni – Ventola raffreddamento prolungato").

Uso: modalità combinate

Uso ampliato

La pietanza è stata infornata e sono state selezionate una temperatura, una potenza e una durata di cottura.

- Selezionare "modificare".

Vengono visualizzate altre voci del menù, attivabili o modificabili.

- Durata MO
- Fine alle
- Start ore
- Crisp function
(riduzione dell'umidità per superfici croccanti o torte con farcia umida)
- Modalità di cottura
(è possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura)

Modificare la potenza

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

La potenza modificata viene salvata e appare nel display.

Modificare la temperatura

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "Temperatura".
- Con il tastierino numerico impostare la temperatura.
- Selezionare due volte "OK".

La temperatura impostata modificata viene salvata e appare nel display.

Utilizzare la Crisp function (riduzione dell'umidità)

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

Cambiare modalità cottura

È possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura (v. capitolo "Uso: modalità senza microonde – Cambiare modalità cottura").

Impostare altre durate di cottura

È possibile accendere e spegnere una funzione di cottura automaticamente (v. capitolo "Uso: modalità Microonde  – Impostare altre durate di cottura").

Impostare la durata di cottura con microonde

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

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "Durata MO".
- Impostare la durata di cottura.
- Selezionare due volte "OK".

Premendo il tasto Quick-MO , il forno a microonde si avvia con una determinata potenza e durata di cottura, ad es. per riscaldare dei liquidi.

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

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

Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso nessun'altra funzione di cottura.

■ Premere  finché si avvia la funzione di cottura.

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

Nel display viene visualizzato il tempo residuo che scorre.

È possibile in ogni momento interrompere la funzione di cottura selezionando "Stop" e premendo  è possibile spegnerla del tutto.

Trascorsa la funzione di cottura

- nel display appare "procedimento terminato";
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Premendo il tasto Popcorn , il forno a microonde si avvia con una determinata potenza e durata di cottura.

È preimpostata a una potenza di 850 W e una durata di cottura di 3 minuti. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde.

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

Questa funzione può essere utilizzata solo se non è in corso nessun'altra funzione di cottura.

- Premere  finché la funzione di cottura si avvia.

Nel display viene visualizzato il tempo residuo che scorre.

È possibile in ogni momento interrompere la funzione di cottura selezionando "stop" e premendo  è possibile spegnerla del tutto.

Non lasciare il forno incustodito nel corso della funzione di cottura e attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Trascorsa la funzione di cottura

- nel display appare "procedimento terminato";
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Programmi automatici

Il forno è dotato di numerosi programmi automatici per preparare comodamente e alla perfezione le più svariate pietanze.

Basta selezionare il programma adatto all'alimento che si sta cucinando e seguire poi le indicazioni nel display.

I programmi automatici si possono visualizzare con la rispettiva voce del menù.

Elenco delle categorie di pietanze

- torte
- pasticcini
- pane
- miscele di farina per pane
- panini
- pizza, quiche e simili
- carne
- selvaggina
- pollame
- pesce
- sformati e gratin
- alimenti surgelati
- contorni
- cottura con microonde

Uso programmi automatici

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

È attivato il menù principale.

■ Selezionare "programmi automatici".

Appare l'elenco delle categorie di pietanze.

■ Selezionare la categoria desiderata delle pietanze.

Appaiono i programmi automatici disponibili.

■ Selezionare il programma automatico desiderato.

Le singole operazioni da effettuare fino all'attivazione del programma automatico vengono visualizzate in modo chiaro nel display.

A seconda del programma vengono visualizzate altre indicazioni riguardanti

- il recipiente di cottura,
- il ripiano,
- l'uso della sonda termometrica,
- la durata di cottura.

■ Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Consigli per l'uso

- Per impratichirsi coi programmi automatici si dovrebbe orientarsi secondo il ricettario in dotazione.
Coi programmi delle ricette proposte e con un po' di pratica si potranno preparare pietanze simili, con dosi diverse.
- Lasciare sempre raffreddare il vano a temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.
- L'indicazione relativa alla durata di un programma automatico è approssimativa. A seconda dello svolgimento della cottura, possono aumentare o diminuire un po'. Soprattutto se si usa la sonda termometrica la durata dipende dal raggiungimento della temperatura nucleo. Modifiche della durata possono subentrare anche a causa della temperatura iniziale della carne.
- Per alcuni programmi è necessario aggiungere liquido durante la cottura. Nel display viene visualizzata la rispettiva indicazione (ad es. aggiungere liquido alle...).
- Per alcuni programmi si dovrà aspettare che il forno si riscaldi, prima di infornare la pietanza. Nel display verrà visualizzata la rispettiva indicazione, corredata di dati orari.

Programmi individuali

È possibile creare e salvare fino a 20 programmi personalizzati.

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

Rivisualizzandolo e riavviandolo, il programma si avvia automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi individuali

- Confermare "salva" al termine di un programma automatico.
- Confermare "salva" al termine di una funzione di cottura con durata impostata.

Infine immettere un nome per il programma.

Creare programmi individuali

- Selezionare "Programmi individuali".

Creare il primo programma individuale:

se non è mai stato creato un programma individuale, appare "creare programma".

- Selezionare "OK".

Creare altri programmi individuali:

se sono già stati creati programmi individuali, appaiono i nomi dei programmi e sotto "elaborare programma".

- Selezionare "elaborare programma".

- Selezionare "creare programma"

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

Seguire le indicazioni nel display:

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

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

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

Se sono necessarie altre fasi di cottura:

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

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

- selezionare "terminare il programma".

Nel display appare un riepilogo delle impostazioni.

- Controllare le impostazioni e selezionare "applica".

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

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

- Selezionare "salva".

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

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

- Sfiare i sensori vicino ai simboli fino a quando il carattere desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.

- Selezionare "selezionare".

Il carattere selezionato appare nella riga superiore.

I caratteri inseriti per sbaglio possono essere cancellati l'uno dopo l'altro sfiorando "cancellare" oppure ↶.

Sono disponibili massimo 10 caratteri.

- Selezionare poi gli altri caratteri.
- Quando è stato immesso il nome del programma, selezionare "salva".

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

- Selezionare "OK".

Programmi individuali

Avviare i programmi individuali

- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.

- Selezionare "Programmi individuali".

Nel display appaiono il nome del programma e sotto "elaborare programma".

- Selezionare il programma desiderato.

Nel display appare un elenco:

- avviare subito
Il programma si avvia subito. La resistenza termica del vano si accende subito.
- avviare più tardi
Appare solo se si utilizza la sonda termometrica. Stabilire il momento in cui il programma deve avviarsi. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si accende automaticamente.
- start ore
Stabilire il momento in cui il programma deve avviarsi. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si accende automaticamente.
- fine alle
Stabilire il momento in cui il programma deve terminare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si spegne automaticamente.

La voce del menù "modificare fasi di cottura" è descritta al capitolo "Modificare i programmi individuali".

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

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

Modificare i programmi individuali

Modificare le fasi di cottura

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

- Selezionare "Programmi individuali".

Nel display appaiono il nome del programma e sotto "elaborare programma".

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

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

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

- Controllare le impostazioni e selezionare "applica".
- Selezionare "salva".
- Modificare il nome se necessario (v. capitolo "Programmi individuali") e premere "salva".

Le fasi di cottura modificate nel programma vengono salvate.

Cambiare il nome

- Selezionare "Programmi individuali".

Nel display appaiono il nome del programma e sotto "elaborare programma".

- Selezionare "elaborare programma".
- Selezionare "cambiare programma".
- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare "cambiare il nome".
- Immettere il nuovo nome (v. capitolo "Creare programmi individuali").
- Quando è stato immesso il nuovo nome del programma, selezionare "salva".

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

- Selezionare "OK".

Il nome modificato del programma viene salvato.

Cancellare programmi individuali

- Selezionare "Programmi individuali".

Nel display appaiono il nome del programma e sotto "elaborare programma".

- Selezionare "elaborare programma".
- Selezionare "cancellare programma".
- Selezionare il programma desiderato.
- Confermare la domanda se il programma deve essere cancellato con "sì".

Il programma viene cancellato.

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

Una cottura ponderata giova alla salute.

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

Modalità di cottura

Aria calda più

La funzione è indicata per cuocere biscotti, paste soffici, bignè, pasta sfoglia e strudel.

MO + aria calda più

La funzione combinata è indicata per paste con tempi di cottura prolungati, ad es. pasta lievitata, pasta con ricotta e olio, paste soffici, pasta frolla.

La durata di cottura si abbrevia.

Durante tutto il tempo di cottura attivare una potenza delle microonde di 150 W al massimo.

Tortiere e stampi

La scelta dello stampo/tortiera dipende dalla modalità e dalla preparazione.

- Aria calda più :
sono indicati tutti gli stampi e le tortiere termoresistenti. Si possono usare pure tortiere chiare e sottili, anche se meno indicate.
- MO + aria calda più :
utilizzare solo stampi adatti per le microonde, resistenti alle alte temperature (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde"), come ad es. stampo in vetro o ceramica resistente alle alte temperature, poiché le microonde penetrano questi materiali. Gli stampi in metallo riflettono invece le microonde che poi raggiungono le torte solo dall'alto. Considerare un prolungamento del tempo ed è possibile inoltre che si generino scintille. Sistemare quindi lo stampo sulla leccarda in vetro in modo che lo stampo non tocchi le pareti del forno. Se comunque dovessero generarsi scintille, è meglio non usare lo stampo con funzioni che prevedono l'uso delle microonde.

Carta da forno

Se si preparano patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili, sistemarvi sotto un foglio di carta da forno.

Avvertenze sulla tabella per dolci e altre pietanze

Temperatura

In generale selezionare la temperatura più bassa.

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

Tempo di cottura

Trascorso il tempo di cottura più breve, controllare se il dolce è cotto a puntino. Per verificare la cottura, infilare nel dolce un ferro da calza o uno stecchino di legno. Se non vi rimane attaccata pasta, il dolce è cotto.

Ripiano ³₁

● Aria calda più

- Torte con tortiera: ripiano 1 dal basso
- Torte basse e biscotti: ripiano 2 dal basso
- Cuocere contemporaneamente su due ripiani (a seconda dell'altezza del dolce):
ripiano 1+3 dal basso oppure
ripiano 2+3 dal basso

● MO + aria calda più

Collocare la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso e sistemarvi la tortiera o lo stampo.

Consigli

- Programmare una durata di cottura. Per cuocere pane e dolci non differire l'avvio troppo a lungo. La pasta si prosciugherebbe e il lievito perderebbe in parte la sua efficacia.
- Disporre le torte in stampi per cake oppure in stampi allungati in posizione obliqua nel vano cottura per favorire la distribuzione del calore e ottenere risultati di cottura uniformi.

Tabella per dolci e altre pietanze

Torte/pasticcini					
	 [°C]	 [min.]	 [W]	 [°C]	 [min.]
Pasta soffice					
cake	140–160	60–80	–	–	–
tortiera apribile	150–170	65–80	80	160	60–70
muffins ^{1) 2)}	150–170	25–40	–	–	–
torta marmorizzata (stampo)	150–170	60–70	–	–	–
torta di frutta con meringa o composto (leccarda in vetro) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
torta di frutta (leccarda in vetro) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
torta di frutta (stampo)	150–170	55–65	80	160	45–60
fondo per torta ²⁾	150–170	30–35	–	–	–
pasticcini (biscotti) ²⁾	150–170	15–30	–	–	–
Pan di Spagna					
torta ²⁾	150–170	30–35	–	–	–
fondo per torta (2 uova) ²⁾	150–170	25–30	–	–	–
rotolo ^{1) 2)}	150–170	20–25	–	–	–
Pasta frolla					
fondo per torta ²⁾	150–170	30–38	–	–	–
torta con granella (leccarda in vetro) ^{1) 3)}	150–170	40–50	–	–	–
pasticcini (biscotti) ^{1) 2)}	150–170	20–30	–	–	–
torta alla ricotta	150–170	75–85	–	–	–
torta di mele, coperta	150–170	65–75	–	–	–
torta di albicocche con composto (stampo)	150–170	60–70	–	–	–

I dati per la modalità consigliata sono stampati in grassetto.

Se non indicato esplicitamente, i dati orari valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano viene preriscaldato, la durata di cottura si abbrevia di 10 minuti circa. Attenersi ai limiti della temperatura, alle potenze, ai ripiani e ai tempi indicati. Vengono presi in considerazione diversi stampi, quantità e abitudini di cottura.

In generale, impostare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

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

 Aria calda più /  MO + aria calda più /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa

 Temperatura /  Durata di cottura /  Potenza delle microonde nelle modalità combinate

1) Ripiano: 2 dal basso

2) Nella modalità Calore superiore/inferiore  preriscaldare il vano cottura.

3) Nella modalità Calore superiore/inferiore  utilizzare il ripiano 1 dal basso.

Cuocere

Torte/pasticcini					
	 [°C]	 [min.]	 [W]	 [°C]	 [min.]
Pasta lievitata/pasta con olio e ricotta					
torta con granello (leccarda in vetro) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
torta di frutta (leccarda in vetro) ¹⁾	150–170	40–50	150	170	35–45
dolce natalizio	150–170	55–75	–	–	–
pane bianco	160–180	40–50	–	–	–
pane nero	150–170	110–130	–	–	–
pizza (leccarda in vetro) ^{1) 2)}	170–190	40–50	80	180	30–40
torta di cipolle (leccarda in vetro) ^{1) 2)}	150–170	35–40	–	–	–
fagottini di mele ^{1) 2)}	150–170	25–35	–	–	–
Pasta da choux, bigné ¹⁾	160–180	30–40	–	–	–
Pasta sfoglia ^{1) 2)}	170–190	25–35	–	–	–
Meringa, amaretti ^{1) 2)}	120–140	35–45	–	–	–
Pizza surgelata (griglia) ^{1) 2) 3)}	200	12–16	–	–	–

I dati per la modalità consigliata sono stampati in grassetto.

Se non indicato esplicitamente, i dati orari valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano viene preriscaldato, la durata di cottura si abbrevia di 10 minuti circa. Attenersi ai limiti della temperatura, alle potenze, ai ripiani e ai tempi indicati. Vengono presi in considerazione diversi stampi, quantità e abitudini di cottura.

In generale, impostare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

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

 Aria calda più /  MO + aria calda più /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa

 Temperatura /  Durata cottura /  Potenza delle microonde nelle modalità combinate

- 1) Ripiano: 2 dal basso
- 2) Nella modalità Calore superiore/inferiore  preriscaldare il vano cottura.
- 3) Nella modalità Calore superiore/inferiore  utilizzare il ripiano 1 dal basso.

Arrostire

Modalità di cottura

Aria calda più / Arrostimento automatico

Per arrostitire carne, pesce e pollame con superficie croccante.

MO + aria calda più / MO + arrostitimento automatico

La durata per arrostitire si abbrevia.

Durante tutta la durata per arrostitire, lasciare attive le seguenti potenze delle microonde:

- carne e pesce: massimo 300 W,
- pollame: 150 W.

Queste modalità **non sono adatte** per arrostitire roastbeef e filetto. La carne risulterebbe già cotta all'interno prima di rosolarsi in superficie.

Recipienti

Scegliere il recipiente di cottura adatto alla funzione di cottura selezionata.

- Aria calda più  / Arrostimento automatico :
casseroles, stufaioles, pirofiles, recipienti in coccio.

I manici dei recipienti devono essere termoresistenti.

- MO + aria calda più  / MO + arrostitimento automatico :
utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde, resistenti alle alte temperature senza coperchio metallico (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde").

Arrostire nella casseruola coperta

Si consiglia di arrostitire in recipienti coperti, ad es. nella casseruola. La carne rimane succosa all'interno. Il forno non si sporca eccessivamente come se si arrostitisce sulla griglia. Rimane abbastanza grasso di cottura per preparare una salsina.

- Insaporire la carne e metterla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio.
Per arrostiti magri di grandi dimensioni (2–3 kg) e pollame grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
- Se si usano gli speciali sacchetti per arrostito, attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Arrostire sulla griglia

La carne magra si può spennellare con olio o coprirla con fettine di pancetta o lardellarla.

Non aggiungere troppo liquido durante la cottura. La carne non risulterebbe dorata a puntino.

Avvertenze sulla tabella per arrostitire

Temperatura

In generale selezionare la temperatura più bassa.

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

Per pezzi di carne del peso superiore a 3 kg selezionare una temperatura inferiore di circa 10 °C a quella riportata nella tabella per arrostitire.

La durata di cottura si prolunga ma, in cambio, la carne si cuoce omogeneamente e la crosta non diventa troppo spessa.

Se si arrostitisce sulla griglia, selezionare una temperatura di ca. 20 °C più bassa di quella occorrente per arrostitire in recipienti coperti.

Preriscaldare

Preriscaldare il forno solo per roastbeef e filetto; in generale non è necessario preriscaldare il forno.

Durata di cottura

Per calcolare la durata di cottura, in base al tipo di carne, moltiplicare l'altezza dell'arrosto [cm] per il tempo calcolato per un cm dell'altezza [min./cm]:

manzo/selvaggina: 15–18 min./cm

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

roastbeef/filetto: 12–15 min./cm

Per la carne congelata il tempo di cottura si prolungherà di circa 20 minuti

per kg. Se il taglio di carne non supera il peso di 1,5 kg si potrà arrostitirlo senza scongelarlo.

In generale, controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Ripiano

- Aria calda più  / Arrostitimento automatico :
griglia con pietanza da arrostitire al livello 1 dal basso
- MO + aria calda più  /
MO + arrostitimento automatico :
griglia o leccarda in vetro con pietanza da arrostitire al livello 1 dal basso

Consigli

Doratura

L'arrosto assume una bella doratura superficiale verso la fine della cottura. A metà cottura circa si consiglia di togliere il coperchio per far dorare meglio l'arrosto.

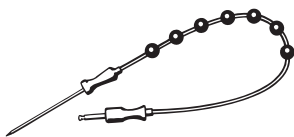
Riposo

A cottura ultimata, togliere l'arrosto dal forno, avvolgerlo in carta stagnola e lasciarlo riposare per 10 minuti circa. Al momento di tagliarlo, la carne non perderà troppo succo.

Pollame arrosto

La pelle del pollame risulterà croccante se, 10 minuti prima del termine di cottura, si spennellerà con acqua leggermente salata.

Sonda termometrica



Con la sonda termometrica è possibile sorvegliare esattamente la cottura in base alla temperatura.

Funzionamento

La punta della sonda termometrica va inserita negli alimenti. La punta è provvista di un sensore per accertare la temperatura. Il sensore rileva la cosiddetta temperatura nucleo al interno della pietanza durante la funzione di cottura. L'aumento della temperatura interna comprova il punto di cottura.

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

La temperatura nucleo può essere impostata fino a 99 °C. I dati per gli alimenti e le rispettive temperature nucleo sono riportati nella tabella per arrostitire e al capitolo "Cottura a bassa temperatura".

La durata di cottura in base alla temperatura è paragonabile a quella convenzionale dipendente dal tempo.

Possibilità d'uso

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

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

- Arrostimento automatico 
- Aria calda più 
- Calore superiore/inferiore 
- Grill ventilato 
- Microonde :
- MO + arrostitimento automatico 
- MO + aria calda più 
- MO + grill ventilato 

Importanti informazioni per l'uso

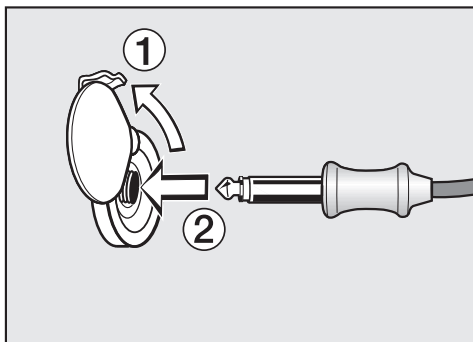
Avvertenza!

- Si può sistemare la carne in una casseruola o, a seconda della modalità, sulla griglia o la leccarda in vetro.
- La punta metallica della sonda termometrica deve essere infilata completamente e raggiungere all'incirca il centro degli alimenti.
- Per il pollame, infilare la punta metallica preferibilmente nella parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.
- Osservare che la punta della sonda non tocchi parti ossee e non venga inserita in parti particolarmente grasse. Le parti grasse ed ossee possono disattivare la sonda prima del tempo.
- Se la carne è piuttosto grassa o con venature di grasso, impostare il valore più alto della temperatura nucleo riportato nella tabella per arrostiture.
- Se si usano gli speciali sacchetti per arrostiti o carta stagnola, infilare la sonda attraverso il sacchetto o la stagnola fino al centro della carne. È pure possibile lasciare la sonda all'interno del sacchetto con la carne. Attenersi ad ogni modo alle indicazioni per l'uso dei sacchetti.

Arrostire

Uso sonda termometrica

- Inserire completamente la punta metallica della sonda negli alimenti.
- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.



- Inserire la spina della sonda termometrica nella rispettiva presa fino alla battuta di arresto.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità di cottura o il programma automatico.

- Se necessario, impostare la temperatura o la potenza.
- Se necessario, impostare la temperatura nucleo.

Per i programmi automatici, i valori della temperatura nucleo sono preimpostati.

È possibile differire l'avvio della funzione di cottura. Selezionare la voce del menù "Start ore". Nei programmi automatici selezionare "avviare più tardi".

L'ora per la fine di cottura viene calcolata approssimativamente in quanto la durata della funzione di cottura con la sonda termometrica corrisponde all'incirca a quella senza sonda termometrica.

Non si possono impostare "durata cottura" e "fine alle" in quanto la durata complessiva dipende dal raggiungimento della temperatura nucleo.

Indicazione tempo restante

Dopo un tempo definito appare la durata residua, stimata, della funzione di cottura (durata residua).

Il tempo restante viene calcolato in base alla temperatura di cottura impostata, alla temperatura nucleo prevista e all'aumento della temperatura nucleo durante la cottura.

All'inizio, quindi, i dati relativi al tempo restante sono solo indicativi. Man mano che la cottura procede, il tempo restante viene continuamente aggiornato e corretto e i dati accertati sono sempre più esatti.

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

Se lo sportello rimane aperto a lungo, i dati relativi alla durata residua vengono calcolati di nuovo.

Passare dall'indicazione della durata residua all'indicazione della temperatura nucleo

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

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "stato".
- Selezionare se visualizzare la durata residua o la temperatura nucleo nel display e confermare selezionando "OK".

Sfruttamento calore residuo

La resistenza termica del vano si disattiva poco prima della fine di cottura. Il calore residuo del vano basta per terminare la cottura.

Grazie a questo accorgimento si risparmia energia elettrica.

Nel display la funzione risparmio energia viene segnalata con l'indicazione "fase risparmio elettricità". La temperatura nucleo effettiva non viene più visualizzata.

Il ventilatore di raffreddamento o, a seconda della funzione, quello dell'aria calda continuano a funzionare.

Appena la temperatura nucleo impostata è raggiunta:

- appare "procedimento terminato";
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Inserire la sonda termometrica in un altro punto e riattivare la funzione se gli alimenti non risultano cotti come si desidera.

Arrostire

Tabella per arrostitire

Carne/pesce		
	 [°C] ^{1) 2)}	 [min.]
arrosto di manzo, ca. 1 kg	170–190	100–120
filetto di manzo/roastbeef ^{4) 5)} , ca. 1kg	190–210	30–50
arrosto di selvaggina (coscia), ca. 1 kg	180–200	100–120
arrosto di selvaggina (sella), ca. 1 kg	180–200	50–80
arrosto di maiale (noce, spalla, coppa) ³⁾ , ca. 1 kg	160–180	90–120
costolette affumicate, ca. 1 kg	170–190	60–70
polpettone ⁵⁾ , ca. 1 kg	160–180	60–70
arrosto di vitello, ca. 1 kg	160–180	100–120
cosciotto d'agnello, ca. 2 kg	170–190	100–120
sella di agnello ⁴⁾ , ca. 2 kg	–	–
pollame, ca. 1 kg	170–190	50–60
pollame, ca. 4 kg	160–180	180–210
pesce intero, ca. 1,5 kg	160–180	40–50

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

In generale, impostare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Attenersi ai limiti della temperatura, alle potenze, ai ripiani e ai tempi indicati. Vengono presi in considerazione diversi recipienti di cottura, pezzi di carne e abitudini di cottura.

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

-  Arrostimento automatico /  MO + aria calda più /  Calore superiore/inferiore
-  Potenza delle microonde nelle modalità combinate /  Temperatura /  Durata di cottura /  Temperatura nucleo per la sonda termometrica
- 1) Arrostire nel recipiente di cottura coperto.
Se si arrostitisce sulla griglia o sulla leccarda in vetro, selezionare una temperatura di ca. 20 °C più bassa di quella occorrente per arrostitire in recipienti coperti.
- 2) Non impostare una temperatura più alta di quella indicata. La carne diventa scura ma non si cuoce.
- 3) Per carni intramezzate di grasso, impostare il valore più alto.
- 4) Non coprire la pietanza.
- 5) Preriscaldare il vano cottura.
- 6) Se si utilizza la sonda termometrica immettere la temperatura nucleo relativa alla pietanza.

Cottura a bassa temperatura

Questa funzione di cottura è ideale per cuocere perfettamente a puntino carni delicate 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 carne viene cotta delicatamente a bassa temperatura per una durata più prolungata.

La carne si distende. Il succo si distribuisce omogeneamente all'interno della carne fino in superficie.

A cottura ultimata, quindi, la carne risulta particolarmente tenera e succosa.

Consigli

- Per questa modalità di cottura usare tagli di prima qualità senza cartilagini e parti grasse. Prima della cottura la carne va disossata.
- Per arrostitire la carne si consiglia l'uso di burro o olio.
- Non coprire la carne mentre si rosola.

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

Durata di cottura/temperatura nucleo

Carne	Durata cottura [min.]	Temperatura nucleo [°C]
roastbeef		
– al sangue	60–90	48
– cottura media	120–150	57
– ben cotta	180–240	69
filetto di maiale	120–150	63
costolette affumicate*	150–210	68
sella di vitello*	180–210	63
sella di agnello*	90–120	60

* disossata

A cottura ultimata

Poiché la temperatura di cottura e quella interna sono molto basse,

- è possibile tagliare subito la carne. Non è necessario farla riposare.
- il risultato di cottura non viene compromesso se al termine della funzione la carne rimane nel forno. La carne può rimanere in caldo finché viene servita.
- la carne avrà la temperatura corretta per essere gustata. Disporre la carne nei piatti preriscaldati e, per evitare che si raffreddi in fretta, accompagnarla con una salsina molto calda.

Usare l'applicazione speciale "cottura a bassa temperatura"

Utilizzare la leccarda in vetro con griglia appoggiata sopra.

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "cottura a bassa temperatura".
- Impostare la temperatura.
- Impostare la temperatura nucleo.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Durante la fase di preriscaldamento, lasciare nel forno la griglia con la leccarda.

- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare per bene la carne da tutte le parti sul piano di cottura.

 Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal vano cottura oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

- Appena appare "usare la sonda termometrica" mettere la carne rosolata sulla griglia e infilarvi la sonda in modo che la punta in metallo raggiunga il centro della carne.

Attenersi anche alle avvertenze riportate al capitolo "Arrostire – Sonda termometrica".

- Introdurre la griglia e la leccarda al ripiano indicato.

 Il corpo termico superiore/grill è molto caldo. Pericolo di scottarsi!

- Inserire la spina della sonda termometrica nella rispettiva presa fino alla battuta di arresto.
- Chiudere lo sportello.

A programma ultimato appare "procedimento terminato" e si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Se la carne non risultasse cotta come si desidera, è possibile prolungare la funzione.

Cottura a bassa temperatura

Cottura a bassa temperatura con impostazione manuale della temperatura

Usare la leccarda in vetro con griglia sopra.

Non usare la funzione "Riscaldamento rapido" per preriscaldare.

- Introdurre la griglia e la leccarda al ripiano 1 dal basso.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 130 °C.
- Disattivare la funzione "Riscaldamento rapido" selezionando "modificare – fase riscaldamento – normale".
- Preriscaldare il vano cottura, comprese leccarda in vetro e griglia, per ca. 15 minuti.
- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare per bene la carne da tutte le parti sul piano di cottura.

 Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal vano cottura oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

- Mettere la carne rosolata sulla griglia.
- Selezionare "modificare".
- Selezionare "temperatura" e impostare 100 °C.
- Portare a termine la cottura della carne.

È possibile far spegnere la funzione di cottura automaticamente (v. capitolo "Uso: modalità senza microonde – Impostare la durata di cottura").



Pericolo di scottarsi!

Se si usa il grill con lo sportello aperto, le fiamme calde che si sviluppano non vengono convogliate nel ventilatore di raffreddamento. I dispositivi di comando si riscaldano molto.

Se si usa il grill, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Modalità di cottura

Grill

Per grigliare pietanze piatte, come ad es. costolette, bistecche, polpette o toast.

Grill ventilato

Per cuocere al grill tagli di carne voluminosi, come ad es. shashlik, arrotondato o pollame.

Il corpo termico superiore/grill e il ventilatore si attivano alternandosi.

MO + grill

MO + grill ventilato

La durata per grigliare si abbrevia.

Durante tutto il tempo di cottura attivare una potenza delle microonde di 300 W al massimo.

Recipienti

- In generale, grigliare sulla griglia.
- Spennellare la griglia con olio e sistemarvi gli alimenti da grigliare.

Avvertenze sulla tabella per grigliare

Livello grill

– Grill , MO + grill

Li- vello	Uso
3	Per grigliare in breve tempo gli alimenti piatti, sistemarli a poca distanza dal corpo termico del grill.
2	Se si desidera una doratura poco accentuata, ad esempio per gratin.
1	Sistemare gli alimenti voluminosi a una maggiore distanza dal corpo termico del grill.

Temperatura

– Grill ventilato ,
MO + grill ventilato

in generale selezionare la temperatura più bassa.

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

Per pietanze piatte in generale si consiglia una temperatura di 220 °C, per pietanze più voluminose 180–200 °C.

Grigliare

Preriscaldare

Per grigliare è necessario preriscaldare il vano.

Preriscaldare il corpo termico superiore/grill ca. 5 minuti con sportello chiuso.

Durante questo tempo, non attivare le microonde!

Ripiano ₁³

- Grill , MO + grill :
a seconda del volume della pietanza da grigliare usare il ripiano 2 o 3 dal basso.
- Grill ventilato ,
MO + grill ventilato :
a seconda del volume della pietanza da grigliare usare il ripiano 1 o 2 dal basso.

Durata cottura

- Pezzi di carne/pesce piatti: ca. 6–8 minuti per lato
Per una cottura omogenea, le porzioni di carne o di pesce dovrebbero avere all'incirca lo stesso spessore.
- Pezzi più spessi: ca. 7–9 minuti per lato
- Arrotolato di carne: ca. 10 minuti per ogni centimetro di diametro

Prova di cottura

Per stabilire il punto di cottura basterà premere la carne con un cucchiaino.

al sangue: se la carne risulta piuttosto elastica alla pressione è cotta al sangue

cottura media: se la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata

ben cotta: se la carne non rilascia liquido è ben cotta

In generale, controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Consiglio

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

Preparare la grigliata

Sciacquare brevemente la carne con acqua fredda e asciugarla. Non salare la carne per evitare che perda il succo durante la cottura al grill.

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

Pulire il pesce intero o a tranci, salarlo ed eventualmente spruzzarlo con succo di limone.

Grigliare

- Preriscaldare il corpo termico superiore/grill ca. 5 minuti con sportello chiuso.

Durante questo tempo, non attivare le microonde!

- Sistemare gli alimenti sulla griglia.
- Con le modalità Grill  e MO + grill :
selezionare modalità, potenza microonde e livello grill.
- Con le modalità Grill ventilato  e MO + grill ventilato :
selezionare modalità, potenza microonde e temperatura



Pericolo di scottarsi!

Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal vano cottura oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

- Infornare le pietanze al ripiano indicato nella tabella per grigliare.
- Chiudere lo sportello.
- Trascorso metà tempo, voltare gli alimenti.

Grigliare

Tabella per grigliare

Preriscaldare il corpo termico superiore/grill ca. 5 minuti. Durante questo tempo, non attivare le microonde!

I dati per la modalità consigliata sono stampati in grassetto.
Controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.
Attenersi ai limiti della temperatura, alla potenza, ai ripiani e ai tempi indicati. Vengono presi in considerazione diversi pezzi di carne e abitudini di cottura.

Pietanze al grill	 ³ dal basso				
		Livello	 [min.] ¹⁾	 [°C]	 [min.] ¹⁾
Pietanze piatte					
bistecche di manzo	2/3 ²⁾	3	18–22	220	10–16
shashlik	2	–	–	220	15–20
spiedini di pollo	2	–	–	220	15–20
scaloppina	2/3 ²⁾	–	–	220	14–18
polpette	2/3 ²⁾	3	20–25	220	20–25
salsiccia	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
filetto di pesce	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
trote	2/3 ²⁾	–	–	220	20–25
pane, tostare	2/3 ²⁾	3	2–4	–	–
toast Hawaii	2	3	5–9	–	–
pomodori	2/3 ²⁾	3	10–12	220	6–8
pesche	2	3	4–8	220	7–10
Alimenti voluminosi					
pollo, ca. 1 kg	1/2 ³⁾	1/2	50–60	180–200 150 W + 200 ⁴⁾	45–55 35–45
arrotoato, Ø 10 cm, ca. 1,5 kg	1	1/2	80–100	180–200	80–100
stincino di maiale, ca. 1 kg	1	–	–	180–200	100–120

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

1) Trascorso metà tempo, voltare gli alimenti.
2) Selezionare il ripiano a seconda delle dimensioni della pietanza da grigliare.
3) Nella modalità Grill ventilato  usare il ripiano 2 dal basso.
4) Selezionare la modalità MO + grill ventilato .

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

	Modalità di cottura	 / 	Indicato per:
Scongelare		80 W	alimenti molto delicati: panna, burro, torta con panna e burro, formaggio
		150 W	tutti gli altri alimenti
Riscaldare		450 W	alimenti e pappe per bebè e bambini
		600 W	diversi alimenti; surgelati già pronti che non devono risultare gratinati
		850 W	
		1000 W	bevande
Cuocere		850 W cottura preliminare	sformati; mettere a mollo riso con latte, semolino; pietanze surgelate che non devono risultare gratinate
		450 W continuare la cottura	
		150 W cuocere cibi a mollo	
		Impostare una modalità combinata con microonde se si desidera abbreviare la durata di cottura o dorare la pietanza:	
		300 W + 160–180 °C	iniziare ad arrostitire ad alte temperature e continuare l'arrostitimento a temperature più basse
		300 W + 150–170 °C	pietanze già pronte: per ultimare la cottura e gratinare, ad es. sformati

 Microonde /  MO + arrostitimento automatico /  MO + aria calda più

 Temperatura

La durata necessaria dipende dalla consistenza, dalla quantità e dalla temperatura iniziale del cibo. Per riscaldare, ad es., gli alimenti appena tolti dal frigo occorre più tempo di quello per i cibi a temperatura ambiente.

La durata è riportata nelle tabelle nelle pagine successive.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Prima di scongelare, riscaldare, cuocere

- Sistemare gli alimenti surgelati/da cuocere in un recipiente adatto per le microonde e coprirlo.
- Collocare il recipiente al centro della leccarda in vetro, inserita al ripiano 1 dal basso.

È pure possibile usare la sonda termometrica per controllare la funzione riscaldare/cuocere (v. capitolo "Arrostire – Sonda termometrica").

Per le modalità combinate

Usare recipienti di cottura termoresistenti e indicati per le microonde.

In via di massima non coprire il recipiente.

Nelle modalità MO + arrostitimento automatico  e MO + grill  non coprire mai il recipiente di cottura altrimenti le pietanze non risultano dorate.

- Introdurre la leccarda in vetro al ripiano 2 dal basso.

Sistemare le pietanze già pronte in contenitori di carta stagnola direttamente sulla leccarda in vetro.

Durante lo scongelamento, il riscaldamento, la cottura

- Girare, dividere o mescolare le pietanze più volte. Mescolare il cibo dai bordi verso il centro in quanto si riscalda più in fretta all'esterno.

Dopo aver scongelato, riscaldato, cotto

Durante il tempo di compensazione i cibi riposano per permettere alla temperatura di distribuirsi uniformemente all'interno. Lasciare riposare la pietanza alcuni minuti a temperatura ambiente per permettere al calore di distribuirsi uniformemente.

 Pericolo di scottarsi! Dopo aver riscaldato la pietanza e soprattutto la pappa per bebè e bambini, mescolarla bene o agitarla e controllare la temperatura per evitare che il bebè si scotti.

 Pericolo di scottarsi! Con le microonde infatti il calore si sviluppa all'interno delle pietanze mentre il recipiente rimane piuttosto freddo (eccezione: terracotta termoresistente) poiché si riscalda solo col calore ceduto dal cibo. Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono i recipienti dal vano cottura.

Osservare che le pietanze vengano riscaldate e cotte sufficientemente a lungo.

Se si hanno dubbi, si consiglia di riscaldarle o cuocerle un po' più a lungo.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Cuocere sufficientemente a lungo gli alimenti facilmente deperibili, ad es. pesce, pollame, carne tritata. Si consiglia di usare la sonda termometrica per controllare la funzione riscaldare/cuocere (v. capitolo "Arrostire – Sonda termometrica").

Impostare la temperatura nucleo:
pesce almeno 70 °C,
pollame almeno 85 °C.

Avvertenze per riscaldare

 Pericolo di scottarsi! La pappa per i bebè e per i bambini non deve venire riscaldata eccessivamente. Basterà quindi attivare una durata di 30–60 secondi al massimo con una potenza di 450 Watt. È pure possibile usare la sonda termometrica per controllare la funzione riscaldare.

Se si riscaldano contenitori o bottiglie chiusi, all'interno si genera una forte pressione che può causare un'esplosione. Evitare assolutamente di riscaldare cibi o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi. Aprire i contenitori prima e togliere dal biberon il tappo di chiusura e anche il succhiotto.

L'asticella di ebollizione in dotazione immersa nel liquido garantisce un'ebollizione omogenea, caratterizzata da una normale formazione di bollicine di vapore.

Per riscaldare i liquidi immergere sempre nel contenitore l'asticella in dotazione.

Le uova potrebbero scoppiare. Non riscaldare uova sode, nemmeno sgusciate, con la modalità Microonde .

Avvertenze per cuocere

Se si riscaldano alimenti con la pelle o la buccia resistente, ad esempio pomodori, patate, melanzane, salicce, possono scoppiare nel forno. Punzecchiare quindi più volte o incidere la superficie di questi alimenti per far fuoriuscire il vapore che si genera durante la cottura.

Se si riscaldano le uova col guscio scoppiano, anche dopo averle estratte dal vano cottura. Cuocere le uova col guscio nella modalità Microonde  solo nelle apposite stoviglie.

Se si riscaldano uova sgusciate, al momento di toglierle dal vano il tuorlo può esplodere con forza. Prima della cottura, punzecchiare quindi il tuorlo più volte.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Uso	Consigli e avvertenze
Scongelare notevoli quantità di alimenti, ad es. 2 kg di pesce	Per scongelare si può anche usare la leccarda in vetro, inserita al ripiano 1 dal basso.
Riscaldare gli alimenti	Coprire sempre il recipiente, tranne nel caso in cui si riscaldano pietanze impanate.
Cuocere verdura	Aggiungere un po' d'acqua alla verdura conservata. I tempi di cottura per le verdure dipendono dalla consistenza dei diversi ortaggi. La verdura fresca contiene più acqua e quindi si cuoce più in fretta.
Cottura pietanze surgelate già pronte	È possibile scongelare e riscaldare allo stesso tempo o cuocere gli alimenti surgelati già pronti. Attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Tabelle per scongelare, riscaldare e cuocere le pietanze

Per le seguenti tabelle vale:

- attenersi alla potenza delle microonde indicata, alla durata e ai tempi di compensazione. Vengono presi in considerazione la consistenza, la quantità e la temperatura iniziale degli alimenti;
- in generale impostare le durate medie;
- introdurre la leccarda di vetro al ripiano 1 dal basso e metterci sopra le pietanze.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Tabella per scongelare alimenti

				
	Quantità	150 W ⊕ [min.]	80 W ⊕ [min.]	Tempo com- pensazione [min.] ¹⁾
Latticini				
panna	250 ml	–	13–17	10–15
burro	250 g	–	8–10	5–10
sottilette	250 g	–	6–8	10–15
latte	500 ml	14–16	–	10–15
ricotta (quark)	250 g	10–12	–	10–15
Torte / pasticcini / pane				
cake	1 pezzo ca. 100 g	1–2	–	5–10
cake	300 g	4–6	–	5–10
torta di frutta	3 pezzi ca. 300 g	6–8	–	10–15
torta al burro	3 pezzi ca. 300 g	5–7	–	5–10
torta con panna/crema	1 pezzo ca. 100 g	–	1,5	5–10
	3 pezzi ca. 300 g	–	4–4,5	5–10
dolci lievitati/di pasta sfoglia	4 pezzi	6–8	–	5–10
Frutta				
fragole, lamponi	250 g	7–8	–	5–10
ribes	250 g	8–9	–	5–10
susine	500 g	12–16	–	5–10
Carne				
carne tritata di manzo	500 g	16–18	–	5–10
pollo	1000 g	34–36	–	10–15
Verdura				
piselli	250 g	8–12	–	5–10
asparagi	250 g	8–12	–	10–15
fagioli	500 g	13–18	–	10–15
cavolo rosso	500 g	15–20	–	10–15
spinaci	300 g	12–14	–	10–15

 Potenza microonde / ⊕ Tempo di scongelamento

1) Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente.

Durante questo tempo il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Tabella per riscaldare alimenti

Bevande ²⁾	Quantità			Tempo com- pensazione [min.] ¹⁾
		1000 W ⊕ [min.]	450 W ⊕ [min.]	
caffè, temperatura per berlo 60–65 °C	1 tazza (200 ml)	0:50–1:10	–	–
latte, temperatura per berlo 60–65 °C	1 tazza (200 ml)	1–1:50 ³⁾	–	–
portare ad ebollizione l'acqua	1 tazza (125 ml)	1–1:50	–	–
biberon (latte)	ca. 200 ml	–	0:50–1 ³⁾	1
vin brûlé, grog, temperatura per berlo 60–65 °C	1 bicchiere (200 ml)	0:50–1:10	–	–
Alimenti ³⁾	Quantità			Tempo com- pensazione [min.] ¹⁾
		600 W ⊕ [min.]	450 W ⊕ [min.]	
alimenti per bambini (tempera- tura ambiente)	1 bicchiere (200 g)	–	0:30–1	1
costoletta, arrostita	200 g	3–5	–	2
filetto di pesce, arrostito	200 g	3–4	–	2
arrosto con salsa	200 g	3–5	–	1
contorni	250 g	3–5	–	1
verdura	250 g	4–5	–	1
salsa di arrosto	250 ml	4–5	–	1
minestre/piatti unici	250 ml	4–5	–	1
minestre/piatti unici	500 ml	7–8	–	1

 Potenza microonde / ⊕ Tempo di riscaldamento

- 1) Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente.
Durante questo tempo il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.
- 2) Immergere nel recipiente l'asticella di ebollizione.
- 3) I tempi valgono per una temperatura iniziale dei cibi di 5 °C circa.

Per gli alimenti che in via di massima non vengono conservati nel frigo è stata presa in considerazione una temperatura ambiente di 20° C circa.

Eccezion fatta per le pappe per bebè e per salse particolarmente delicate, le pietanze vanno riscaldate a una temperatura di 70–75 °C.

Scongelare, riscaldare e cuocere con le microonde

Tabella per cuocere alimenti

					
	Quantità	850 W ⊕ [min.]	+	450 W ⊕ [min.]	Tempo com- pensazione [min.] ¹⁾
Carne					
polpettine con salsa (400 g carne)		10–12			2–3
spezzatino di vitello con intingolo (750 g carne)		16	+	15	2–3
Pollame					
pollo con salsa alla senape	ca. 800 g	4	+	12	2–3
trinciata di pollo con salsa al curry	ca. 900 g	5	+	12	2–3
risotto con pollo	ca. 1,6 kg	10	+	15	3–5
Pesce					
filetto di pesce con salsa	ca. 900 g	8–10			2–3
pesce al curry	ca. 1,5 kg	5	+	12	3–5
Verdura fresca					
carote	300 g	2	+	6	2
cavolfiore, cimette	500 g	6	+	10	2
piselli	450 g	5	+	10	2
peperoni a strisce	500 g	5	+	10	2
cavolo rapa a bastoncini	500 g	3	+	8	2
cavolini di Bruxelles	300 g	3	+	9	2
asparagi	500 g	5	+	8	2
broccoli, cimette	300 g	4	+	4	2
porri	500 g	5	+	8	2
fagiolini verdi	500 g	4	+	12	2
Verdura surgelata					
piselli, verdure miste	450 g	5	+	11	2
spinaci	450 g	5	+	7	2
cavolini di Bruxelles	300 g	4	+	6	2
broccoli	300 g	3	+	6	2
porri	450 g	4	+	8	2
Dessert					
sformato di ricotta (500 g ricotta)		10–12		–	–
macedonia di frutta (500 ml di succo o 500g di frutta)		6–8		–	–

 Potenza microonde / ⊕ Durata cottura

1) Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente.

Durante questo tempo il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Usi speciali

Oltre ai programmi automatici il forno dispone pure delle seguenti usi speciali:

- Scongellare
- Essicare
- Riscaldare (riscaldare piatti completi)
- Riscaldare stoviglie
- Far lievitare la pasta
- Cottura a bassa temperatura

Questa applicazione speciale è descritta al capitolo "Cottura a bassa temperatura".

- Pizza
- Programma per il sabbat

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

- Cuocere + gratinare
- Conservare
- Prodotti surgelati/piatti pronti

Scongelare

Questo programma è stato sviluppato per uno scongelamento delicato delle pietanze.

Usare recipienti di cottura indicati per le microonde.

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Scongelare".
- Selezionare la categoria desiderata.
- Impostare il peso degli alimenti.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

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



Pericolo di salmonellosi!

Rispettare la massima igiene se si scongela il pollame. Evitare assolutamente di usare il liquido prodotto dal pollame!

Consigli

- Togliere gli alimenti dalla confezione e metterli sulla leccarda in vetro per scongelarli.
- Per scongelare pollame, sistemarlo sulla griglia ponendovi sotto la leccarda in vetro per evitare che la carne rimanga nel liquido.

Per la cottura, carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati.

Basterà scongelarli parzialmente in modo che la superficie sia sufficientemente morbida per trattenere le spezie.

Usi speciali

Essicare

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

È possibile impostare temperature da 80 a 100 °C.

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

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

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Essicare".
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Alimenti da essicare	Tempo di essiccazione
frutta	2–8 ore
verdura	3–8 ore
erbette*	50–60 minuti

* Poiché con questo programma è attivo il ventilatore, per essicare le erbe utilizzare la modalità Calore superiore/inferiore  con una temperatura di 80–100 °C.

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

 Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono gli alimenti dal vano cottura.

- Far raffreddare la frutta o la verdura essicata.

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

- Conservare gli alimenti essiccati in vasetti o barattoli chiusi.

Riscaldare

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare gli alimenti.

Usare recipienti di cottura indicati per le microonde.

- Disporre sulla griglia le pietanze da riscaldare senza coprirle.
- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Riscaldare".
- Selezionare la categoria desiderata.
- Impostare il peso degli alimenti.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.



Pericolo di ustioni!

Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono i recipienti dal vano cottura.

Sulla parte inferiore dei recipiente possono formarsi delle gocce d'acqua.

Far lievitare la pasta

Questo programma è stato sviluppato per la lievitazione di impasti al lievito.

È possibile impostare temperature da 30 a 50 °C.

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Far lievitare la pasta".
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Usi speciali

Pizza

Questo programma è stato sviluppato per la cottura della pizza.

È possibile impostare temperature da 160 a 250 °C.

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Pizza".
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Riscaldare stoviglie

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare le stoviglie.

È possibile impostare temperature da 50 a 80 °C.

Usare recipiente di cottura resistenti al calore.

- Inserire la griglia al ripiano 1 dal basso e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare.
- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Riscaldare stoviglie".
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

 Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

- Estrarre le stoviglie riscaldate.
- Spegnere il forno.

Cuocere + gratinare

La modalità Cuocere + gratinare è indicata per cuocere soufflé e sformati, con una bella doratura o crosta superficiale.

È possibile impostare temperature da 100 a 230 °C.

- Selezionare "Modalità di cottura".
- Selezionare "Cuocere + gratinare" e modificare eventualmente la temperatura proposta.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Nella tabella sono riportati alcuni esempi.

Pietanza	 [°C]	 []	 [min.]
lasagne	190	2	45–60
gratin di patate	180	2	55–65
sformato di verdure	180	2	55–65
sformato di pasta	190	2	40–50

 Temperatura / ₁³ Ripiano /  Durata cottura

Per preparare altre ricette è possibile orientarsi in base alle temperature e ai tempi indicati per la modalità Aria calda più .

Usi speciali

Programma per il sabbat

Il programma per il sabbat è utile per tradizioni di carattere religioso.

Dopo aver selezionato la funzione sabbat selezionare modalità di cottura e temperatura.

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

- Trascorsi ca. 5 minuti, si attiva la funzione di cottura con la modalità Calore superiore/inferiore .
- Il forno riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e la mantiene per massimo 72 ore.
- La luce del vano interno rimane spenta anche se si apre lo sportello.

Se alla voce del menù "Impostazioni – luce forno " è stato selezionato "on", la luce rimane accesa per tutta la durata della funzione di cottura.

- Nel display rimane visualizzata l'indicazione "programma per il sabbat".
- L'orologio non viene visualizzato.

Dopo che il programma per il sabbat è stato attivato non è più possibile apportare modifiche o memorizzarlo sotto "programmi individuali".

Per ultimare il programma basta spegnere il forno.

Usare il programma per il sabbat

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "programma per il sabbat".
- Selezionare Calore superiore/inferiore .

Se è stato impostato il timer, il programma per il sabbat non si avvia.

- Impostare la temperatura.
- Selezionare "OK".

Adesso il forno è pronto per l'uso.

- Per avviare il programma basta aprire lo sportello.
- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.
- Chiudere lo sportello.

La resistenza termica del vano cottura si accende dopo 5 minuti.

Se si desidera terminare il programma prima del tempo:

- sfiorare il tasto On/Off  e attendere fino a quando il forno si spegne automaticamente.

Conservare

Contenitori per conserve



Pericolo di ferirsi!

Se si riscaldano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.

Non riscaldare o sterilizzare mai con il forno barattoli e contenitori chiusi.

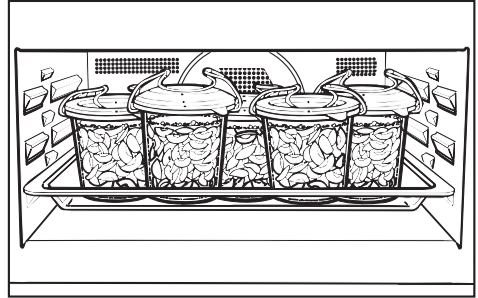
Usare solo recipienti speciali, acquistabili nei negozi e reparti casalinghi.

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

Non utilizzare ganci di metallo perché possono generare scintille.

Operazioni preliminari

Le indicazioni valgono per massimo 5 vasetti con contenuto di 0,5 l.



- Preparare i vasetti. I vasetti possono essere riempiti fino a massimo 2 cm sotto il bordo.
- Collocare la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso e sistemarvi i vasetti.

Usi speciali

– Conservare con aria calda più

- Selezionare la modalità Aria calda più  e una temperatura di 150–170 °C.
- Attendere fino alla "formazione di bollicine", vale a dire finché queste salgono uniformemente nei vasetti.

Abbassare in tempo la temperatura per evitare che il contenuto trabocchi.

Frutta/cetrioli

- Appena le bollicine iniziano a salire uniformemente, spegnere il forno. Lasciare poi i vasetti per altri 25–30 minuti nel vano cottura caldo.

Verdura

- Abbassare la temperatura a 100 °C appena si vedono salire le bollicine.

	Durata [min.]
asparagi, carote	60–90
piselli, fagioli	90–120

- Spegnere il forno. Lasciare poi i vasetti per altri 25–30 minuti nel vano cottura caldo.

– Conservare con le microonde

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

Abbassare in tempo la potenza per evitare che il contenuto trabocchi.

Frutta/cetrioli

- Appena le bollicine iniziano a salire uniformemente, spegnere il forno. Lasciare poi i vasetti per altri 25–30 minuti nel vano cottura caldo.

Verdura

- Abbassare la potenza a 450 W appena si vedono salire le bollicine.

	Durata [min.]
asparagi, carote	ca. 15
piselli, fagioli	ca. 25

- Spegnere il forno.

Dopo la preparazione



Pericolo di scottarsi!

Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono i vasetti dal vano cottura.

- Togliere i vasetti dal vano cottura.
- Coprirli con un canovaccio e lasciarli riposare per ca. 24 ore in un posto non esposto a correnti d'aria.
- Rimuovere i ganci o il nastro adesivo.
- Controllare poi se i vasetti sono chiusi ermeticamente.

Prodotti surgelati/piatti pronti

Consigli

Torte, pizza, baguette

- Collocare i prodotti surgelati sulla griglia coperta con carta da forno.
- Selezionare la temperatura più bassa di quelle consigliate sulla confezione.

Patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili

- Cuocere i prodotti surgelati sulla leccarda in vetro.
Mettere sotto della carta da forno.
- Selezionare la temperatura più bassa di quelle consigliate sulla confezione.
- Mescolare e girare spesso gli alimenti.

Preparazione

Una cottura ponderata giova alla salute.

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

- Selezionare la modalità di cottura e la temperatura consigliate sulla confezione.
- Preriscaldare il vano cottura.
- Infornare la pietanza al ripiano indicato sulla confezione nel vano preriscaldato.
- Controllare la pietanza dopo la durata più breve indicata sulla confezione.

Consiglio: per alcuni prodotti surgelati/piatti pronti sono disponibili anche dei programmi automatici (v. capitolo "Programmi automatici").

Pietanze test secondo EN 60350 (modalità Microonde)

Pietanze test	 [W]	 [min.]	Tempo com- pensazione [min.] ¹⁾	Avvertenza
lamponi, scongelare, 250 g ²⁾	150	7	3–5	scongelare non coperti
polpettone di manzo, scongelare, 500 g ²⁾	150	16–18	5–10	scongelare non coperto, girare dopo metà tempo
polpettone, cuocere, 900 g ²⁾	600 + 450	7 + 11	5	Recipiente: Pyrex 03.838.80, lunghezza 28 cm, cuocere non coper- to, infornare lo stampo al- lungato in posizione oriz- zontale
gratin di patate, cuo- cere, 1105 g ²⁾	300 + 	35–40	5	Recipiente: Pyrex 03.827.80
pan di Spagna, cuo- cere, 475 g ²⁾	450	7:30–8:30	5	Recipiente: Pyrex 03.827.80, cuocere senza coprire
pollo al grill, 1200 g, peso congelato 2 metà ³⁾	150 + 	38–43	2	petto prima in basso, gira- re dopo metà tempo
crema d'uova, cuoce- re, 1000 g ²⁾	600 + 450	3 + 20–22	120	Recipiente: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

 Potenza microonde /  Grill /  Durata di scongelamento o di cottura

1) Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente.

Durante questo tempo il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

2) Introdurre la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso.

3) Introdurre la leccarda in vetro e la griglia sul ripiano 1 dal basso.

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test secondo EN 60350 (modalità senza microonde)

Pietanze test	Stampo/ leccarde in vetro	Modalità di cottura	 [°C]	 ³ ₁	 [min.]
frollini	1 leccarda in vetro		140	1	42–49
	2 leccarde in vetro		140	2+3	42–49
	1 leccarda in vetro		160	2	22–27 + preriscaldare
pan di Spagna	tortiera apribile, Ø 26 cm, scura		170		32–37
	tortiera apribile, Ø 26 cm, scura		180		18–24 + preriscaldare
torta di mele coperta	tortiera apribile, Ø 20 cm, scura		160		110–120
	tortiera apribile, Ø 20 cm, scura		160		110–120
	tortiera apribile, Ø 20 cm, scura		170		65–75
small cakes	1 leccarda in vetro		150	2	30–36
	2 leccarde in vetro		140	2+3	44–50
	1 leccarda in vetro		160	2	28–32 + preriscaldare
pane, tostare	griglia		livello 3	3	5–7 + 5 min. preriscaldare
grigliare bistecche (12 pezzi)	griglia + leccarda		livello 3	2	1. parte: 16–18, 2. parte: 12–14 + 5 min. preriscaldare

 Aria calda più /  Calore superiore/inferiore /  Cottura intensa /  Grill

 Temperatura / ³₁ Ripiano dal basso /  Durata cottura

 Pericolo di scottarsi! I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo.

 Pericolo di ferirsi! Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

Pulire il vano cottura, la parte interna dello sportello e la guarnizione dello sportello solo quando si sono sufficientemente raffreddati. Se si pulisce il forno in modo saltuario, è più difficile o addirittura impossibile eliminare lo sporco. Sporco molto ostinato potrebbe danneggiare il forno.

Controllare se lo sportello e la guarnizione sono danneggiati. Fino al momento della riparazione da effettuare da parte di un tecnico del servizio assistenza non utilizzare le modalità con microonde.

Prodotti per le pulizie non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici, per pulire evitare di usare:

- prodotti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti sul frontale del forno,
- prodotti abrasivi, ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, clean stones,
- prodotti contenenti diluenti,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivo per lavastoviglie,
- prodotti per pulire il vetro,
- prodotti per piani in vetroceramica,
- spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,
- gomme pulenti,
- raschietti affilati,
- lana d'acciaio,
- pagliette in acciaio,
- mezzi meccanici per pulire i punti sporchi,
- prodotti per pulire il forno*.

* consentito eccezionalmente in caso di sporco ostinato sulle superfici trattate con PerfectClean

Manutenzione e pulizia

Se si aspetta troppo a lungo, può succedere che i residui di sporco non si potranno più eliminare e che le superfici si macchino o rimangano danneggiate.

L'utilizzo ripetuto senza alcuna pulizia può rendere lo sporco molto ostinato.

Eliminare subito lo sporco.

Solo la leccarda in vetro e l'asticella di ebollizione sono adatte per essere lavate con la lavastoviglie.

Consigli

- Macchie e residui di sporco lasciati dal succo di frutta o dalla pasta uscita dagli stampi, si tolgono con maggiore facilità quando il forno è ancora un po' caldo.
- Per facilitare la pulizia è possibile abbassare il corpo termico superiore/grill.
- Per eliminare gli odori sgradevoli nel vano cottura, far bollire per qualche minuto acqua con succo di limone.

Residui normali di sporco

Per il vano cottura, strizzare lo straccio per evitare che l'acqua penetri all'interno attraverso le aperture.

- Rimuovere lo sporco normale con acqua calda, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito o uno straccio umido in microfibra.
- Eliminare a fondo i residui di detersivo con acqua pulita. Ciò vale soprattutto per le superfici trattate con PerfectClean, in quanto i residui di detersivo compromettono le proprietà antiaderenti.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Sonda termometrica

- Pulire la sonda termometrica solamente con uno straccio umido.

Evitare assolutamente di immergerla nell'acqua o di lavarla con la lavastoviglie. La sonda rimarrebbe danneggiata.

Residui tenaci di sporco

Il succo di frutta traboccato o le macchie di unto dell'arrosto possono causare alterazioni del colore o punti opachi. Le macchie non compromettono le caratteristiche d'uso. Evitare assolutamente di eliminare queste macchie con prodotti abrasivi. Usare solo i prodotti indicati.

- In caso di sporco particolarmente tenace, spruzzare lo spray per forno Miele sulla superficie fredda trattata con PerfectClean e lasciarlo agire secondo le indicazioni sulla confezione.

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

- Inumidire i residui incrostati con acqua e detersivo e lasciare agire per qualche minuto.
- Dopo aver lasciato agire, eliminare lo sporco usando eventualmente la parte ruvida della spugna se le macchie sono tenaci.
- Successivamente pulire le superfici con uno straccio pulito, umido e asciugarle.
- Dopo aver lasciato agire lo spray, eliminare lo sporco usando eventualmente la parte ruvida della spugna se le macchie sono tenaci.
- Rimuovere i residui dello spray per il forno accuratamente con acqua pulita e asciugare le superfici.

Manutenzione e pulizia

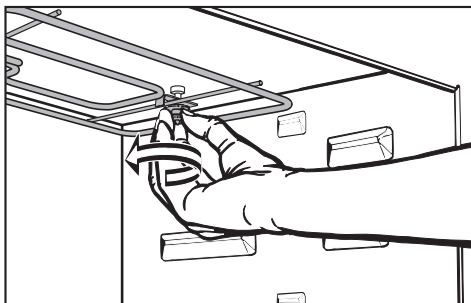
Abbassare il corpo termico del grill

Se il pannello superiore del vano cottura presenta residui di sporco particolarmente ostinati, è possibile abbassare il corpo termico del grill per la pulizia.



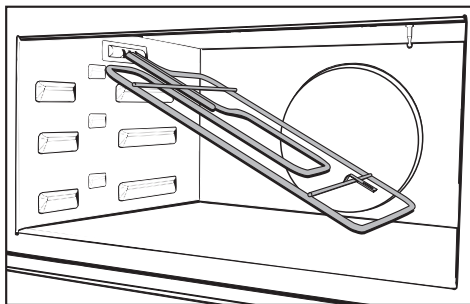
Pericolo di scottarsi!

I corpi termici devono essere spenti.
Il vano cottura deve essere freddo.



- Per abbassare il corpo termico del grill, svitare il dado.

Abbassare il corpo termico del grill senza forzarlo. Potrebbe rimanere danneggiato.



- Abbassare il corpo termico del grill.
- Pulire regolarmente il pannello superiore del vano cottura con uno straccio umido o con una spugna.
- Dopo la pulizia ribaltare nuovamente verso l'alto il corpo termico del grill. Rimettere a posto il dado e riavvitarlo saldamente.

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano col normale uso dell'apparecchio possono venire eliminate facilmente dall'utente.

Le indicazioni qui di seguito sono di aiuto ad eliminarle. Se l'anomalia persiste o la causa non è descritta, contattare il servizio assistenza.

Pericolo di infortunarsi!

Se l'installazione, le riparazioni o la manutenzione non sono eseguite adeguatamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità.

L'installazione, la manutenzione e gli interventi devono essere fatti solo da persone qualificate, autorizzate da Miele.

Non aprire mai l'involucro del forno.

Anomalia	Causa e intervento
Il display rimane spento.	La visualizzazione dell'orologio è spenta. L'orologio appare solo appena si accende il forno. È possibile attivare la visualizzazione dell'orologio in modo permanente (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Visualizzazione").
	Il forno è staccato dalla corrente. ■ Controllare se i fusibili dell'impianto elettrico sono saltati. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio assistenza Miele.
Non è possibile attivare una funzione.	■ Per una funzione con microonde, controllare se sono state impostate anche la potenza e la durata. ■ Controllare se per una modalità combinata con microonde sono stati immessi una potenza, una durata per la modalità Microonde e una temperatura per la modalità di cottura.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
Quando si accende il forno appare l'indicazione "blocco accensione  ".	Il dispositivo di blocco  è attivato. È possibile sbloccarlo per una funzione di cottura tenendo premuto il sensore accanto a OK per almeno 6 secondi. È possibile disattivare permanentemente il dispositivo di blocco (v. capitolo "Impostazioni – Blocco accensione ").
Il vano cottura non si riscalda.	■ Controllare se la modalità fiera è stata impostata su "on" (v. capitolo "Impostazioni – Concessionario"). Quando la modalità fiera è attiva è possibile utilizzare il forno ma la resistenza termica del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera.
Nel display appare l'informazione "interruzione rete - procedimento interrotto".	Si è verificata una breve interruzione della rete elettrica. Una funzione di cottura in corso si è interrotta. ■ Spegnere e riaccendere il forno. Riavviare la funzione di cottura.
Nel display appare 12:00.	L'erogazione elettrica è stata sospesa per oltre 200 ore. ■ Impostare nuovamente l'orologio e la data.
Nel display appare inaspettatamente l'informazione "durata massima di funzionamento raggiunta".	Il forno è rimasto acceso per un periodo di tempo eccezionalmente prolungato e il dispositivo di sicurezza si è attivato automaticamente. ■ Selezionare "OK". Cancellare la segnalazione "procedimento terminato" premendo . Successivamente il forno è di nuovo pronto per l'uso.
Nel display appare "  guasto XX".	Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente. ■ Rivolgersi al servizio assistenza.

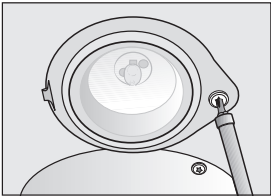
Anomalia	Causa e intervento
La sonda termometrica non viene rilevata. Non è possibile impostare una temperatura nucleo.	■ Verificare se la sonda termometrica è agganciata correttamente nell'apposita presa. Se la sonda non viene tuttavia riconosciuta, è guasta. Richiedere una nuova sonda presso i rivenditori o il servizio assistenza Miele.
Se si apre lo sportello durante una funzione di cottura nella modalità Microonde  , non si percepisce alcun rumore.	Non si tratta di un guasto! Se si apre lo sportello durante una funzione nella modalità Microonde , l'interruttore a contatto attiva il ventilatore a basso regime.
Terminata la funzione di cottura si sente un rumore.	Al termine della funzione di cottura il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione (v. voce "Impostazioni – Ventola raffreddamento prolungato").
Durante una funzione con microonde, si sente un rumore insolito.	■ Controllare se si generano scintille a causa del recipiente di cottura in metallo (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde").
	■ Controllare se gli alimenti sono coperti con carta stagnola ed eventualmente rimuoverla.
	■ Controllare se la griglia è rimasta nel vano di cottura. Per funzioni con microonde usare sempre la leccarda in vetro.
Il forno si è spento automaticamente.	Per risparmiare elettricità, il forno si spegne automaticamente se dopo l'accensione o al termine di una funzione di cottura non si attivano altre funzioni entro un determinato tempo. ■ Riaccendere il forno.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
I dolci o altre pietanze non risultano cotti a puntino pur avendo osservato i tempi indicati nella tabella per dolci e altre pietanze.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate nella 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.
La torta/i dolci non risultano dorati omogeneamente.	È stata selezionata una temperatura o un ripiano sbagliato. ■ Una doratura leggermente irregolare è inevitabile. Se la differenza è notevole, controllare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano giusti.
	Il materiale o il colore dello stampo non sono adatti alla modalità di cottura. Stampi chiari, lucidi e sottili sono meno indicati. Questo tipo di stampi riflette infatti il calore. La cottura risulta quindi compromessa e la doratura superficiale è irregolare o scarsa. ■ Utilizzare stampi scuri, opachi.

Anomalia	Causa e intervento
Al termine del tempo impostato, le pietanze non risultano riscaldate o cotte convenientemente nella modalità Microonde  .	■ Controllare se, dopo aver interrotto la funzione di cottura, è stata riattivata anche la funzione microonde. ■ Controllare se per cuocere o riscaldare con le microonde è stata impostata una durata conveniente rispetto alla potenza. Più bassa è la potenza, più prolungata deve essere la durata della funzione.
I cibi si raffreddano troppo in fretta se cotti o riscaldati con le microonde.	A causa delle caratteristiche delle microonde, il calore si genera dapprima nella parte esterna degli alimenti e successivamente si propaga al centro. Se quindi gli alimenti vengono riscaldati con un'alta potenza di microonde, all'esterno la pietanza può essere molto calda mentre all'interno può essere ancora fredda. Successivamente, durante il tempo di compensazione, il cibo diventa più caldo al centro e si raffredda all'esterno. Per questo motivo, soprattutto se si riscaldano menù completi di differente composizione, si consiglia di impostare una potenza bassa e di prolungare in cambio la durata.
L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo poco tempo.	Alla consegna, la luce del forno è regolata in modo da spegnersi automaticamente dopo 15 secondi. È possibile modificare questa impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni – Luce forno").

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
L'illuminazione del vano cottura non si accende. 	La lampadina alogena è fulminata. Pericolo di scottarsi! I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo. ■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa oppure disinserire i fusibili dell'impianto elettrico. Il coprilampada è formato da due parti asportabili: dal vetro e dal telaio portavetro. Al momento di smontare il coprilampada, reggerlo bene con le mani per evitare che cada. Per maggiore sicurezza, coprire il fondo del vano e lo sportello con un canovaccio. ■ Servendosi di un cacciavite torx (T20), svitare la vite e smontare il coprilampada. Non toccare la lampadina alogena con le dita. Attenersi alle indicazioni del produttore. ■ Estrarre la lampadina alogena. ■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725, 230 V, 25 W, termoresistente fino a 300 °C, attacco G9). ■ Rimettere il vetro nel telaio e fissare il coprilampada: inserire il nasello del telaio nell'apposito spazio del pannello superiore del vano cottura. Premere il telaio al pannello superiore del vano e fissarlo con una vite. ■ Ripristinare il collegamento del forno alla rete elettrica.

Servizio assistenza

Se l'anomalia non può essere eliminata dall'utente, contattare

- il concessionario Miele

oppure

- il servizio assistenza Miele.

Il numero di telefono del servizio assistenza è riportato alla fine del libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio.

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola.

I dati sono riportati nella targhetta di matricola, visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Condizioni di garanzia e durata

La durata di garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da un elettricista qualificato in osservanza alle disposizioni dell'ASE e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.

Prima di effettuare l'allacciamento, accertarsi che i **dati della tensione** nella targhetta di matricola corrispondano a quelli della **rete di alimentazione**.

Si consiglia di effettuare il **collegamento con presa** per facilitare eventuali interventi da parte del servizio assistenza.

Nel caso che a installazione ultimata la presa non fosse più accessibile o il **collegamento fosse fisso** si dovrà installare un interruttore onnipolare.

La distanza tra i contatti dovrà essere di almeno 3 mm, ad es. interruttore LS e protezione, che consentano di staccare facilmente l'apparecchio dalla rete elettrica.

Per eventuali informazioni presso il servizio assistenza Miele, indicare sempre il voltaggio, il modello e il numero di matricola dell'apparecchio.

Se il cavo rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito con un cavo originale da parte del servizio assistenza Miele.

Questo forno con microonde è conforme alle disposizioni europee EN 55011 e rientra nelle apparecchiature del gruppo 2, classe B. Più precisamente del gruppo 2 fanno parte le apparecchiature che producono energia ad alta frequenza in forma di onde elettromagnetiche per riscaldare e cuocere gli alimenti. La classe B di appartenenza significa che l'apparecchio è destinato ad uso domestico.

Premesse per l'installazione

In base alla norma 47.330 relativa alle installazioni a bassa tensione, il forno con microonde dovrà essere installato conformemente alle istruzioni di montaggio.

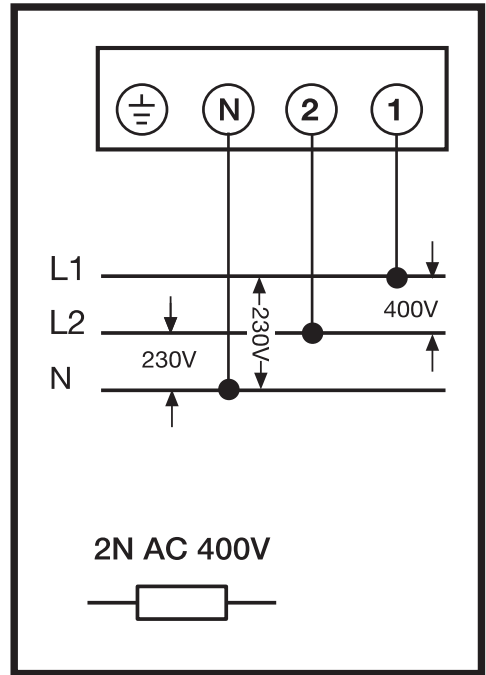
La protezione contro i contatti deve essere garantita dall'incasso corretto.

Forno con microonde

Il forno con microonde deve venire collegato alle rete elettrica secondo lo schema di allacciamento.

Potenza massima assorbita: v. targhetta di matricola.

Schema di allacciamento

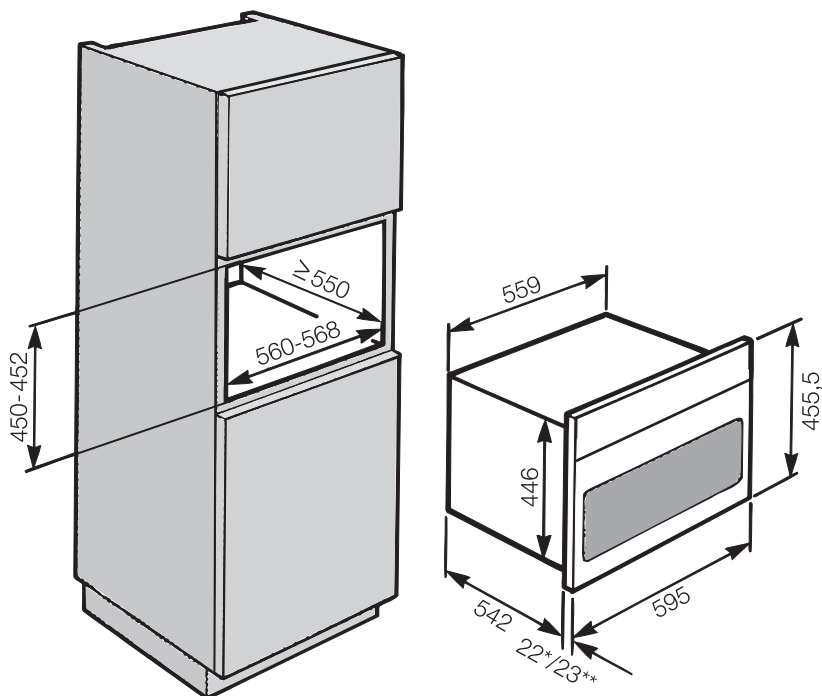


Disegni in scala per l'installazione

Dimensioni apparecchio e di incasso nel mobile

I dati dimensionali sono indicati in mm.

Incasso in un armadio a colonna



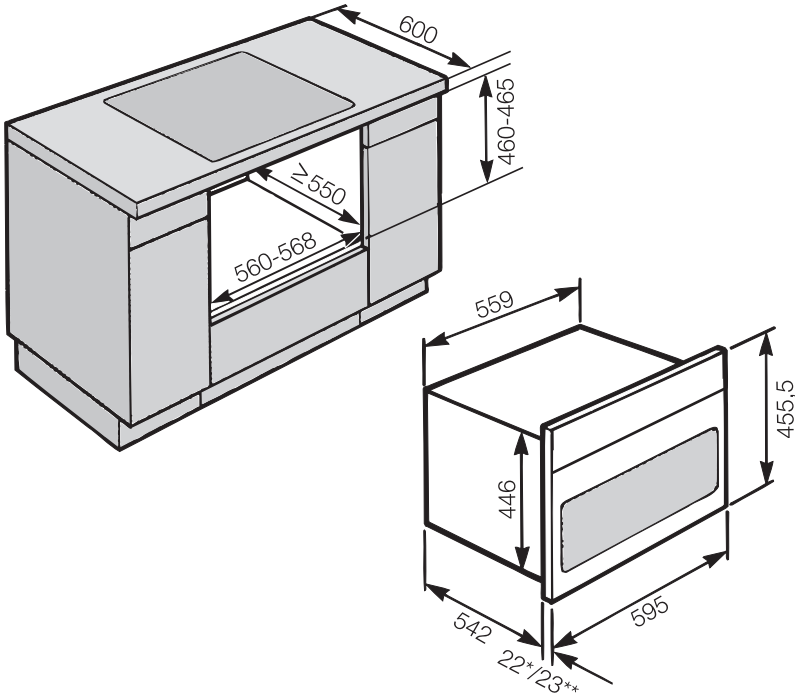
* forno con frontale in vetro

** forno con frontale in acciaio

Disegni in scala per l'installazione

Incasso in un mobile della base

Se il forno viene combinato con un piano di cottura con piastre, si dovrà attenersi alle istruzioni per l'installazione del piano di cottura.



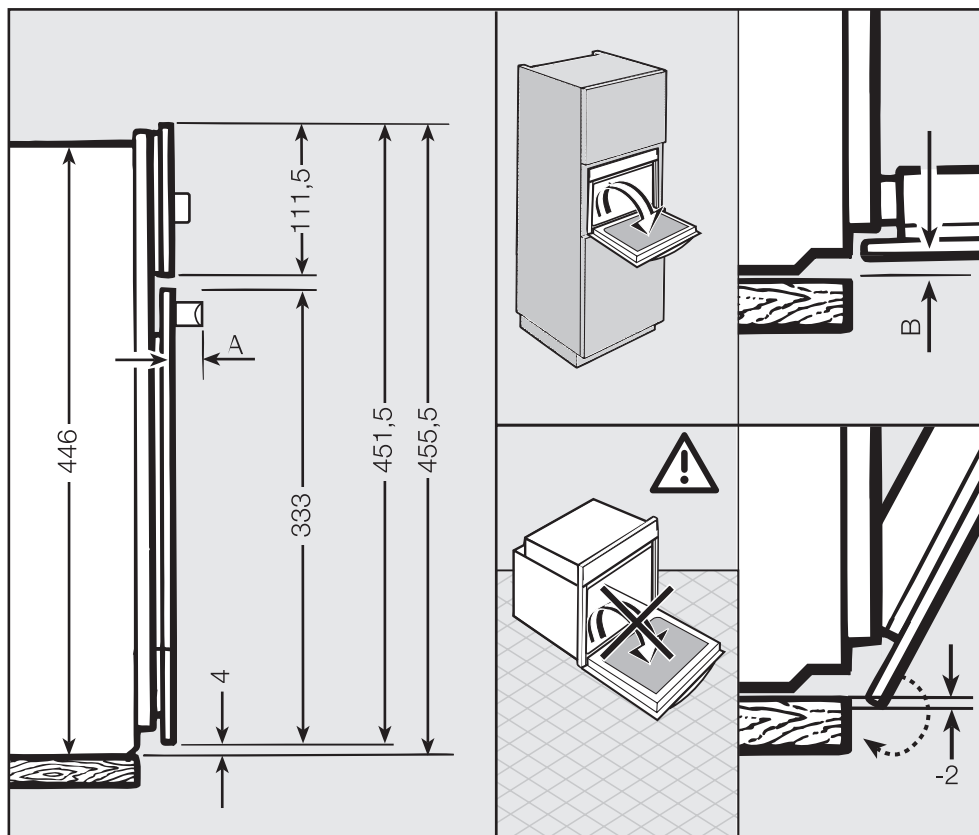
* forno con frontale in vetro

** forno con frontale in acciaio

Disegni in scala per l'installazione

Dimensioni dettagliate parte frontale del forno

I dati dimensionali sono indicati in mm.

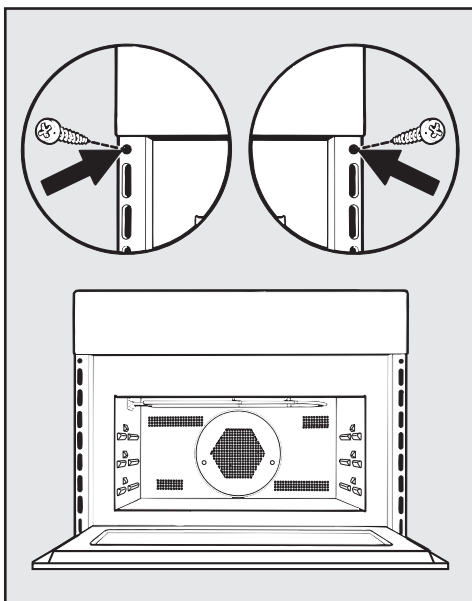


A H6600-60BM: 42 mm

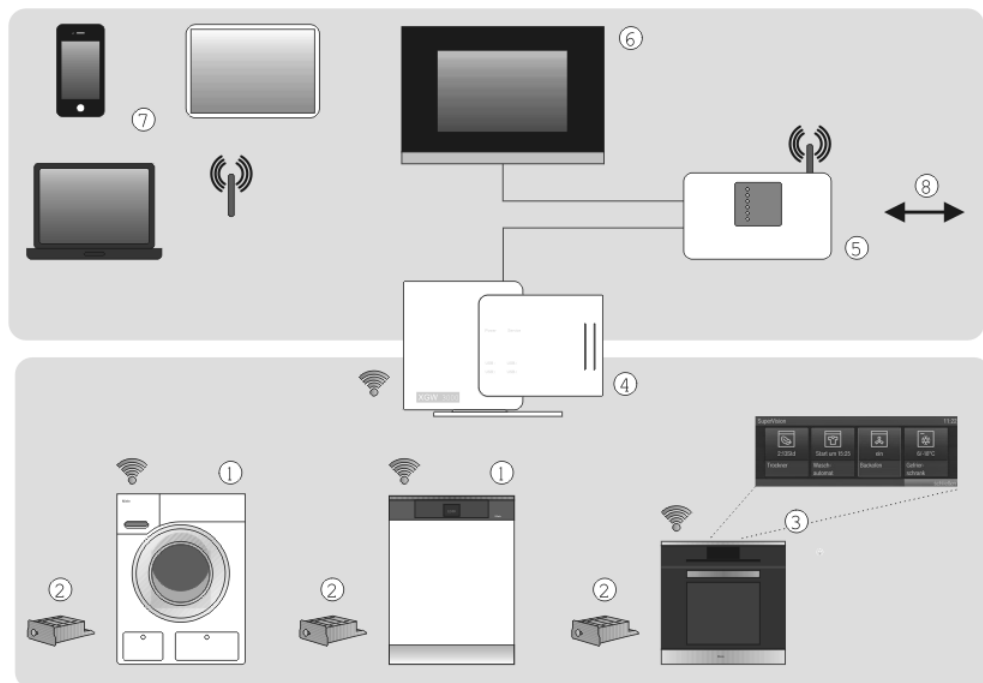
B Forno con frontale in vetro: 2,2 mm
Forno con frontale in acciaio: 1,2 mm

 Usare il forno solo a montaggio ultimato.

- Collegare il forno alla rete elettrica.
- Incassare il forno nel mobile d'incasso fino al listello per le fumane e posizionarlo.



- Aprire lo sportello e fissare il forno con le viti in dotazione alle pareti laterali del mobile di incasso.



- ① elettrodomestico adatto a Miele@home
- ② modulo di comunicazione Miele@home XKM3000Z
- ③ elettrodomestico adatto a Miele@home con funzione SuperVision
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ router WiFi
- ⑥ collegamento a sistemi di home automation
- ⑦ smartphone, tablet, laptop
- ⑧ collegamento a Internet

Questo elettrodomestico ①/③ è un elettrodomestico comunicante e può essere collegato al sistema Miele@home tramite un modulo di comunicazione acquistabile ② e un eventuale set necessario.

Col sistema Miele@home, gli elettrodomestici comunicanti inviano informazioni e dati sullo stato di funzionamento e sullo svolgimento del programma a un apparecchio visualizzatore ③, ad es. un forno con funzione SuperVision.

Visualizzare i dati, comandare gli elettrodomestici

- Elettrodomestico SuperVision ③
Nel display di alcuni elettrodomestici, dotati di funzione comunicante, è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici dotati di funzione comunicante.
- Apparecchi mobili terminali ⑦
Con PC, notebook, tablet o smartphone, nell'area di ricezione WLAN ⑤ di casa è possibile visualizzare dati sullo stato degli elettrodomestici ed attivare alcuni comandi.
- Collegamenti in rete ⑥
Il sistema Miele@home consente di collegare in rete la casa. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici comunicanti ad altri sistemi bus di casa.

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

SmartStart

Gli elettrodomestici allacciati a Smart Grid si possono attivare automaticamente nelle ore in cui le tariffe elettriche sono più convenienti o quando è a disposizione abbastanza elettricità (ad es. dall'impianto fotovoltaico).

Accessori necessari acquistabili

- Modulo di comunicazione XKM3000Z
- Set per la preparazione alla comunicazione XKV (legato all'elettrodomestico)
- Miele@home Gateway XGW3000

Gli accessori sono corredati di istruzioni per l'installazione e l'uso.

Ulteriori informazioni

Ulteriori informazioni riguardanti Miele@home sono riportate nel sito Internet di Miele e nelle istruzioni d'uso delle singole componenti del sistema Miele@home.



Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet: <http://www.miele.ch>

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet: <http://www.miele.ch>

Germania

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
telefono +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet: <http://www.miele.de>

H6600-60BM