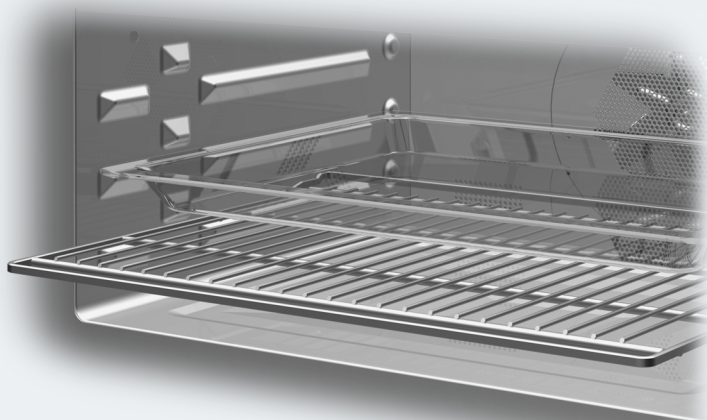



Instruções de utilização e montagem

Forno com micro-ondas



Antes da montagem, instalação e colocação em funcionamento, é **imprescindível** que leia as instruções de utilização e montagem. Desta forma, não só se protege, como também evita danos.


Índice

Medidas de segurança e precauções	6
Sustentabilidade e proteção do ambiente	16
Descrição	17
Elementos de comando	18
Tecla ligar/desligar	19
Visor	19
Teclas sensoras.....	19
Símbolos	21
Princípio de utilização	22
Selecionar o menu.....	22
Alterar a regulação numa lista de seleção	22
Alterar a regulação com uma barra de segmentos.....	22
Selecionar modo de funcionamento ou função	22
Selecionar números	23
Ativar MobileStart	23
Equipamento	24
Placa de características.....	24
Equipamento fornecido	24
Acessórios fornecidos em conjunto e que podem ser adquiridos	24
Dispositivos de segurança	26
Superfícies com acabamento PerfectClean.....	27
O primeiro funcionamento	28
Miele@home	28
Regulações base.....	29
Aquecer o forno pela primeira vez	30
Regulações	31
Tabela de regulações	31
Aceder ao menu «Regulações»	33
Idioma 	33
Horas.....	33
Iluminação	33
Visor	34
Volume do sinal	34
Unidades.....	35
Quick-MO	35
Pipocas	35
Booster	35
Temperaturas propostas	35
Potências propostas	35
Func. supl. ventil. arref.	36
Segurança.....	36
Miele@home	37
Efetuar Scan & Connect.....	37

RemoteUpdate	38
Comando à distância	38
Ativar MobileStart	39
Versão de software	39
Agente.....	39
Regulações de fábrica.....	39
Horas de funcionamento.....	39
Menus principal e submenus	40
Funcionamento por micro-ondas	41
Modo de funcionamento.....	41
Escolha da louça.....	41
Louça adequada.....	42
Louça não adequada	43
Teste à louça.....	44
Tampa	45
Utilização	46
Utilização simples	46
Alterar valores e regulações para um processo de confeção.....	46
Alterar a temperatura	46
Alterar a potência de micro-ondas.....	47
Regular os tempos de funcionamento.....	47
Alterar tempos de confeção regulados.....	48
Apagar tempos de confeção regulados	48
Interromper o processo de confeção no modo de funcionamento Micro-ondas.....	48
Interromper o processo de confeção	49
Pré-aquecimento do interior do forno	49
Booster.....	49
Quick-MO e Pipocas.....	49
Aquecer.....	51
Cozinhar	53
Timer	54
É bom saber.....	55
Cozer	55
Recomendações para cozer	55
Indicações sobre as tabelas de confeção	55
Indicações sobre os modos de funcionamento	55
Assar.....	56
Recomendações para assar	56
Indicações sobre as tabelas de confeção	57
Indicações sobre os modos de funcionamento	57

Índice

Grelhar	58
Dicas para grelhar	58
Indicações sobre as tabelas de confeção	59
Indicações sobre os modos de funcionamento	59
Descongelar	60
Preparar conservas	61
Desidratar	63
Aquecer louça	64
Produtos ultracongelados/Alimentos pré-confeccionados	64
Programas automáticos	65
Categorias.....	65
Utilizar os programas automáticos	65
Indicações sobre a utilização	65
Tabelas de confeção	66
Massa simples	68
Massa quebrada	69
Massa levedada	70
Massa de requeijão e óleo.....	70
Massa tipo biscoito	71
Massa choux, massa folhada, Baiser.....	71
Salgados.....	72
Vaca	73
Vitela	74
Porco.....	75
Borrego, caça.....	76
Aves, peixe	77
Limpeza e manutenção	78
Produtos de limpeza inadequados.....	78
Remover sujidade normal	79
Remover sujidade persistente	79
Voltar para baixo a resistência do grill	80
Resolver problemas.....	82
Indicações no visor	82
Comportamento inesperado	83
Resultado não satisfatório	85
Ruídos incomuns	86
Serviço de assistência técnica.....	88
Contacto no caso de avarias	88
Garantia	88

Instalação	89
Dimensões para encastrar	89
Montagem num armário inferior ou superior	89
Vista lateral	90
Ligações e ventilação	91
Encastrar o forno	92
Ligação elétrica	92
Indicações para laboratórios de ensaios	94
Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1	94
Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60705 (modo de funcionamento micro-ondas )	95
Caraterísticas técnicas	96
Declaração de Conformidade	96
Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação	96

Medidas de segurança e precauções

► Para simplificar as instruções, o forno com micro-ondas será doravante designado como forno.

Este forno cumpre as normas de segurança em vigor. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em danos para as pessoas e danos materiais.

Leia as instruções de utilização e montagem atentamente antes de colocar o forno em funcionamento. As instruções contêm informações importantes sobre instalação, segurança, utilização e manutenção do aparelho. Desta forma, não só se protege como evita danos no forno.

Conforme a norma IEC/EN 60335-1, a Miele chama expressamente a atenção para o facto de o capítulo para a instalação do forno, bem como as indicações de segurança e os avisos deverem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas instruções.

Guarde o livro de instruções e de montagem para que o possa consultar sempre que necessário e faculte-o a outros utilizadores.

Utilização adequada

► Este forno destina-se ao uso doméstico e em ambientes similares.

► Este forno não se destina a ser utilizado no exterior.

► Este forno com micro-ondas destina-se ao uso doméstico para descongelar, aquecer, cozinhar, cozer, conservar, assar e grelhar alimentos.

Quaisquer outras utilizações não são permitidas.

► Risco de incêndio devido a materiais inflamáveis.

Se secar materiais inflamáveis no micro-ondas, a humidade contida nesses materiais evapora. Assim, os materiais podem secar e inflamar-se.

Não utilize o forno para guardar ou secar materiais inflamáveis.

► As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o forno com segurança terão de estar sob vigilância durante a utilização.

Estas pessoas só podem utilizar o forno sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Devido a requisitos especiais (como, por exemplo, temperatura, humidade, resistência química, resistência ao atrito e vibração), existem fontes de luz especiais instaladas no interior do forno. Estas fontes de luz especiais só podem ser utilizadas para o fim previsto. Não são adequadas para iluminação ambiente. A substituição só pode ser efetuada por um técnico autorizado pela Miele ou pelo serviço técnico da Miele.
- ▶ Este forno inclui 1 fonte de luz da classe de eficiência energética F.

Crianças em casa

- ▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para que as crianças não possam ligar o forno sem supervisão.
- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do forno, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o forno sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de forma que o possam utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ As crianças não devem efetuar trabalhos de limpeza ou manutenção no forno sem serem vigiadas.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto do forno. Nunca permita que as crianças brinquem com o forno.
- ▶ Risco de asfixia devido a material da embalagem. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material.
Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes. A pele das crianças é mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos. O forno aquece no painel da porta, no painel de comandos e nas aberturas de saída para o ar do interior do forno.
Deve impedir que as crianças toquem no forno durante o respetivo funcionamento.
- ▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta.
A porta suporta no máximo 8 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta.
Não permita que as crianças se ponham em cima da porta aberta, se sentem ou se pendurem nela.

Medidas de segurança e precauções

Segurança técnica

► Uma instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.

► É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.

► Os danos no forno podem comprometer a sua segurança. Controle o forno verificando se está danificado. Nunca coloque em funcionamento um forno danificado.

► Se o forno estiver danificado, quando for ligado as micro-ondas podem ser prejudiciais para o utilizador. Nos casos seguintes não utilize o forno:

- A porta está empenada.
- As dobradiças estão soltas.
- Existem orifícios ou fissuras detetáveis no revestimento exterior, na porta ou nas paredes interiores do forno.

► A segurança elétrica do forno só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida, permita que a instalação elétrica seja verificada por um eletricista.

► Os dados sobre a ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de características do aparelho devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no forno. Compare os dados de ligação antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um eletricista.

► As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária. Não ligue o forno à corrente elétrica.

Medidas de segurança e precauções

- Utilize o forno apenas após estar encastrado, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- Este forno não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., navios).
- Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. Se eventualmente tocar em alguma peça condutora de eletricidade ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do forno.
Nunca abra o revestimento exterior do forno.
- Perde o direito à garantia se o forno não for reparado pelo serviço técnico Miele ou por um técnico autorizado Miele.
- Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só devem ser substituídas por peças sobresselentes originais.
- Se o forno a vapor for fornecido sem cabo de alimentação, deve ser instalado um cabo de alimentação especial por um técnico autorizado pela Miele.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo de alimentação especial por um técnico autorizado pela Miele.
- O forno deve ser desligado da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção, assim como de reparação. Certifique-se de que procede da seguinte forma:
 - Desligue os disjuntores da instalação elétrica ou
 - desaparafuse completamente os fusíveis da instalação elétrica ou
 - desligue a ficha (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas pela ficha, para desligar o aparelho da corrente.
- Para funcionar corretamente, o forno necessita de fornecimento suficiente de ar de refrigeração. Assegure-se de que o fornecimento de ar de refrigeração não é prejudicado (por exemplo, através da montagem de réguas protetoras de calor no móvel). Além disso, o ar de refrigeração necessário não pode ser aquecido excessivamente por outras fontes de aquecimento existentes (p. ex., fogão a lenha, lareira).

Medidas de segurança e precauções

► Se o forno foi encastrado por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto estiver a utilizar o forno. Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o forno, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a porta do móvel só quando o forno tiver arrefecido completamente.

Utilização adequada

► Risco de ferimentos devido a superfícies quentes. O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se na resistência do aquecimento, no interior do forno, nos acessórios e no alimento. Utilize luvas de proteção ao introduzir ou retirar os alimentos quentes e sempre que tenha de mexer no interior do forno quente.



► Se os alimentos no interior do forno formarem fumo, mantenha a porta do forno fechada para apagar uma eventual formação de chama. Interrompa o processo desligando o aparelho e retirando a ficha da tomada. Abra a porta do aparelho somente depois do fumo se dissipar.

► Os objetos que estejam perto do forno ligado podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o forno para aquecimento de espaços.



► O azeite ou a gordura pode aquecer demasiado e incendiar-se. Quando estiver a cozinhar com gordura ou azeite, mantenha o forno sempre sob vigilância. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que se tenham incendiado. Desligue o forno e abafe a chama mantendo a porta fechada.

► Ao grelhar alimentos, os tempos de confeção demasiado longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de confeção recomendados.

► Note que os tempos para cozinhar, aquecer e descongelar num modo de funcionamento com micro-ondas são muito mais curtos do que seria necessário num modo de funcionamento sem micro-ondas. Tempos muito longos contribuem para que os alimentos sequem demasiado e há risco de incêndio.

Observe os tempos de confeção recomendados nos modos de funcionamento com o grill. Não utilize o modo de funcionamento Micro-ondas  para secar flores, ervas, pão ou sandes, por exemplo. Nunca utilize os modos de funcionamento com o grill para secar flores ou ervas, por exemplo. Utilize o modo de funcionamento Ar quente plus  e controle sempre o processo!

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Se utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alimentos, tome cuidado pois o álcool evapora a temperaturas elevadas. Este vapor pode incendiar-se nas resistências de aquecimento.
- ▶ No caso de utilização do calor restante para manter os alimentos quentes, a humidade elevada e a condensação podem provocar corrosão no forno. Também o painel de comandos, o tampo de trabalho ou o móvel podem ficar danificados. Mantenha o forno ligado e configure a temperatura mais baixa no modo de funcionamento selecionado. O ventilador permanece ligado automaticamente.
- ▶ Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a humidade libertada pode provocar corrosão no forno. Tape os alimentos.
- ▶ O forno pode ficar danificado devido a uma acumulação de calor. Nunca cubra a base do interior do forno com, por exemplo, papel-alumínio ou película protetora de forno. Se pretender utilizar a base do interior do forno como zona de preparação ou para aquecer louça, utilize sempre o modo de funcionamento Ar quente plus  ou Ar quente Eco  sem a função Booster.
- ▶ A base do interior do forno pode ficar danificada se arrastar objetos. Ao colocar tachos, frigideiras ou louça sobre a base do interior do forno, não deslize estes objetos sobre a base.
- ▶ Risco de ferimentos devido a vapores de água. Se verter líquidos frios numa superfície quente, forma-se vapor, o que pode resultar em queimaduras graves. Para além disso, as superfícies quentes podem ficar danificadas devido à súbita mudança de temperatura. Nunca verta líquidos frios diretamente em superfícies quentes.
- ▶ O forno não é adequado para a limpeza e desinfeção de utensílios, pois podem formar-se temperaturas elevadas. Pode queimar-se ao retirar os objetos.
- ▶ É importante que a temperatura nos alimentos se distribua uniformemente e também seja suficientemente elevada. Mexa ou vire os alimentos para que aqueçam uniformemente e observe os tempos de compensação indicados ao aquecer, descongelar e cozinhar. Tempos de compensação são tempos de repouso durante os quais a temperatura se distribui uniformemente pelo alimento.

Medidas de segurança e precauções

► Ao cozinhar, em especial ao aquecer líquidos no modo de funcionamento Micro-ondas (☰), pode acontecer que a temperatura de ebulição seja alcançada mas as típicas bolhas de vapor não se formem. O líquido não ferve uniformemente. Este atraso do ponto de ebulição pode resultar numa fervura excessiva e explosiva, de tal forma que se pode esgaldar ao remover o recipiente do líquido quente. Em circunstâncias desfavoráveis, a pressão pode ser tão elevada que a porta se abre automaticamente.

Mexa o líquido antes de aquecer ou cozinhar. Espere, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento, antes de colocar o recipiente no interior do forno. Durante o aquecimento pode colocar uma vareta de vidro ou algo similar dentro do recipiente.

► Risco de ferimentos devido a alimentos quentes. Ao aquecer alimentos o calor é produzido diretamente nos alimentos, desta forma o recipiente permanece frio (exceto: barro refratário). A louça aquece apenas através da transferência de calor do alimento.

Após retirar os alimentos de dentro do forno verifique se estão com a temperatura pretendida. Ajuste de acordo com a temperatura da louça! **Preste especial atenção à temperatura da papa de bebés!** Após o aquecimento, mexa bem os alimentos, em especial os alimentos de bebés e de crianças, ou agite o frasco e prove de seguida para se certificar de que não vai provocar queimaduras.

► Risco de ferimentos devido a sobrepressão em recipientes ou garrafas fechadas. Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se uma pressão durante o aquecimento e aqueles podem rebentar.

Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes ou garrafas fechadas. Abra os recipientes antes e remova a tampa e a tetina dos biberões.

► Se aquecer ovos sem a casca, a gema pode rebentar com elevada pressão após a cozedura.

Deve picar a pele da gema várias vezes.



► Se cozer ovos com casca, estes partem mesmo ao serem retirados do interior do forno.

Coza ovos com casca apenas num recipiente especial. Não aqueça ovos cozidos no modo de funcionamento Micro-ondas (☰).

► Alimentos com pele firme ou casca, tais como tomates, salsichas, batatas e beringelas, se forem aquecidos ou cozinhados podem rebentar.

Pique a pele dos alimentos várias vezes ou corte-os para que o vapor que se forma durante a cozedura possa ser libertado.


Medidas de segurança e precauções


- ▶ Termómetros de mercúrio ou líquido não são adequados para temperaturas elevadas e quebram facilmente. Para controlar a temperatura dos alimentos interrompa o funcionamento. Para medir a temperatura dos alimentos utilize um termómetro especial adequado.
- ▶ Almofadinhas com enchimento de sementes, granulado, gel ou outro semelhante, também podem incendiar-se mesmo ao serem retiradas do interior do forno. Não os aqueça no forno.
- ▶ Em recipientes com pegas ocas, a humidade pode infiltrar-se no seu interior. Através da evaporação da humidade, forma-se uma pressão elevada que pode rebentar os corpos ocios de forma explosiva (exceção: espaços ocios suficientemente arejados). Não utilize louça com pegas ou puxadores de tampa ocios no modo de funcionamento Micro-ondas .
- ▶ A louça de plástico não adequada para o micro-ondas pode ser destruída e danificar o micro-ondas no modo de funcionamento Micro-ondas  e no modo de funcionamento com micro-ondas. Não utilize recipientes de metal, papel-alumínio, talheres, louça com partes metálicas, cristais com chumbo, recipientes com rebordos em serrilha, recipientes sintéticos não resistentes a temperaturas, recipientes em madeira e cliques de papel com fio metálico no interior e como copos de plástico com tampa de alumínio semi-descolada (consulte o capítulo «Funcionamento por micro-ondas», secção «Escolha da louça»).
- ▶ Os utensílios de plástico não adequados para o forno derretem com temperatura elevadas e podem danificar o forno ou começar a arder. No modo de funcionamento sem micro-ondas, utilize somente louça sintética adequada para o forno. Observe as indicações do fabricante da louça.
- ▶ Risco de incêndio devido a recipientes feitos de materiais inflamáveis. Os recipientes descartáveis de plástico devem dispor das características indicadas no capítulo «Funcionamento por micro-ondas», secção «Escolha da louça». Mantenha o forno sob vigilância se aquecer ou cozinhar alimentos em embalagens descartáveis de plástico, papel ou outro material inflamável.

Medidas de segurança e precauções


► As embalagens de manter quente são compostas, entre outros, por uma fina folha de papel-alumínio, que reflete micro-ondas. O papel que envolve a folha de alumínio pode, assim, aquecer de tal forma que se incendeia.

Não aqueça alimentos em embalagens de manter quente, como p. ex. sacos para frango grelhado.

► Se utilizar o forno sem alimentos ou com uma carga incorreta no modo de funcionamento Micro-ondas  ou em modos de funcionamento com micro-ondas, pode danificar o forno.

Utilize **sempre** o tabuleiro de vidro no modo de funcionamento Micro-ondas , mesmo como superfície de apoio para formas pequenas.

Não utilize quaisquer modos de funcionamento com micro-ondas para pré-aquecer louça ou para secar ervas.

Em vez disso, utilize o modo de funcionamento Ar quente plus .

► As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem preparadas e aquecidas e podem rebentar. Não cozinhe nem aqueça latas de conserva.

► Risco de ferimentos devido a porta aberta. Pode colidir com a porta aberta ou tropeçar sobre a mesma. Não deixe a porta desnecessariamente aberta.

► A porta suporta no máximo 8 kg de peso. Não se sente e não se apoie na porta aberta do forno e não coloque quaisquer objetos pesados em cima. Certifique-se de que nada fica preso entre a porta e o interior do forno. O forno pode ficar danificado.

Para superfícies em aço inoxidável é válido:

► Utilizando substâncias adesivas o revestimento da porta em aço inoxidável fica danificado e perde o efeito protetor contra a sujidade. Não cole autocolantes, fita adesiva ou outro adesivo na superfície em inox.

► Os ímanes podem provocar riscos. Não coloque ímanes na superfície em inox.

Limpeza e manutenção

► Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.

► Os riscos podem destruir o vidro dos painéis da porta. Para efetuar a limpeza dos painéis da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos.

► Para evitar corrosão, limpe de imediato alimentos salgados que entrem em contacto com as paredes em aço inox do forno.

► Em zonas húmidas e quentes, existe uma maior probabilidade de infestação com insetos (p. ex., baratas). Mantenha o forno e as suas imediações sempre limpos.

Os danos provocados pelos insetos não são cobertos pela garantia.

Acessórios

► Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem montadas ou ligadas outras peças, fica excluído o direito à garantia e/ou a responsabilidade pelo produto.

► A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série do seu forno.

Sustentabilidade e proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

A embalagem é utilizada para o manuseamento e protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e de eliminação e são geralmente recicláveis.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas. Utilize pontos de recolha de resíduos com triagem de materiais e possibilidades de devolução das embalagens. O seu distribuidor Miele aceita de volta as embalagens de transporte.

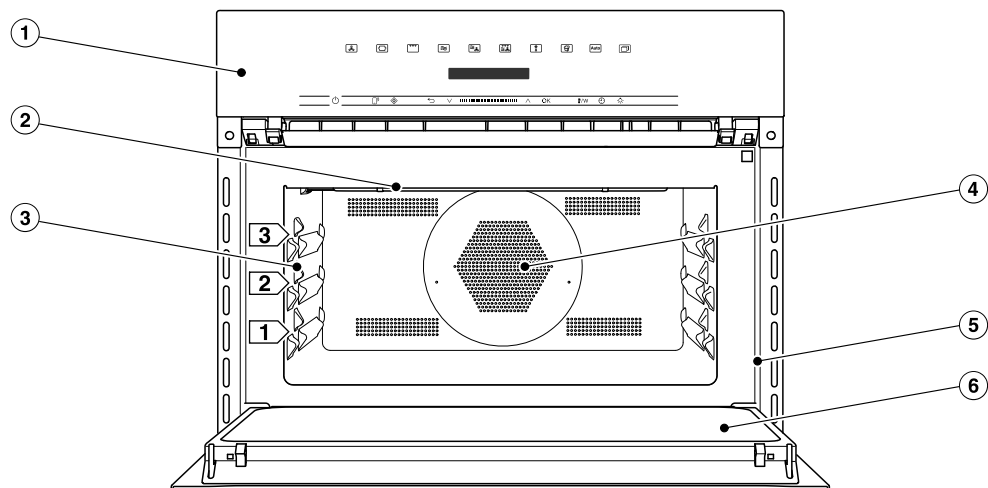
Eliminação do aparelho em fim de vida útil

Os equipamentos elétricos e eletrônicos contêm diversos materiais valiosos. Também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no ambiente. Por isso, não coloque o seu equipamento em fim de vida útil, em nenhuma circunstância, no lixo doméstico.



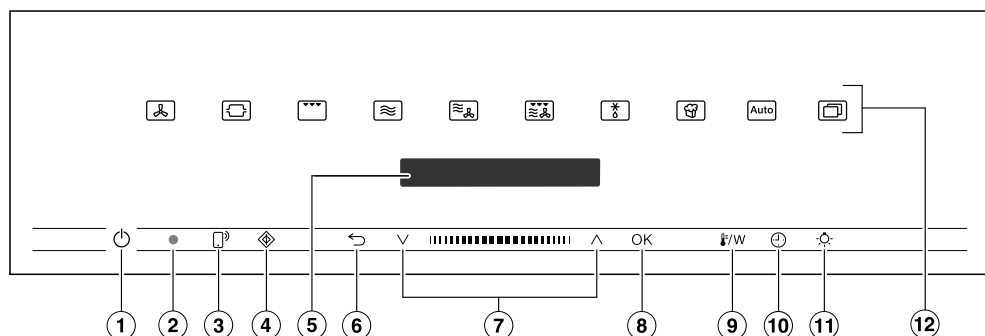
Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrônicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Está legalmente obrigado a retirar de forma não destrutiva as pilhas e as baterias usadas não fechadas de forma fixa no aparelho, bem como as lâmpadas que possam ser retiradas de forma não destrutiva. Entregue-as num ponto de recolha adequado onde possam ser entregues de forma gratuita. Mantenha o seu equipamento em fim de vida útil fora do alcance de crianças, até ser transportado.

Forno




- ① Elementos de comando
- ② Resistência do grill
- ③ 3 níveis para encaixar o tabuleiro de vidro e a grelha
- ④ Abertura de aspiração para o ventilador com resistência circular montada atrás
- ⑤ Moldura frontal com placa de características
- ⑥ Porta

Elementos de comando



- ① Tecla ligar/desligar em reentrância
Para ligar e desligar o forno
- ② Interface ótica
(só para a assistência técnica Miele)
- ③ Tecla sensora
Para controlar o forno através do seu dispositivo móvel
- ④ Tecla sensora
Para iniciar a função Quick-MO
- ⑤ Visor
Para indicação das horas e informações sobre utilização
- ⑥ Tecla sensora
Para voltar atrás e alterar pontos do menu durante um processo de confecção
- ⑦ Área de navegação com teclas de setas e
Para percorrer a lista de seleção e para alterar valores
- ⑧ Tecla sensora OK
Para ativar funções e memorizar regulações
- ⑨ Tecla sensora /W
Para alterar a temperatura ou a potência
- ⑩ Tecla sensora
Para regular um tempo curto, um tempo de confecção ou uma hora de início/fim para o processo de confecção
- ⑪ Tecla sensora
Para ligar e desligar a iluminação do interior do forno
- ⑫ Teclas sensoras
Para selecionar os modos de funcionamento, os programas automáticos e as regulações


Tecla ligar/desligar

A tecla ligar/desligar  está numa reentrância e reage ao contacto com os dedos.


Com esta tecla liga e desliga o forno.

Visor

No visor são exibidas as horas ou diversas informações relativas aos modos de funcionamento, temperaturas, tempos de confeção, programas automáticos e regulações.

Após ligar o forno através da tecla ligar/desligar , aparece o menu principal com a solicitação Sel. modo funcionamento.

Teclas sensoras

As teclas sensoras reagem ao contacto com os dedos. Cada toque é confirmado com um som das teclas. Pode desativar o som das teclas ao selecionar Outros  | Regulações | Volume do sinal | Som das teclas.





Se pretender que as teclas sensoras reajam mesmo quando o forno estiver desligado, selecione a regulação Visor | QuickTouch | Ativar.

Teclas sensoras por cima do visor




Pode encontrar informações sobre os modos de funcionamento e outras funções no capítulo «Menus principal e submenus», «Regulações», «Programas automáticos» e «Outras aplicações».

Elementos de comando

Teclas sensoras por baixo do visor






Tecla sensora	Função
	<p>Se pretender controlar o forno através do seu dispositivo móvel, deve dispor do sistema Miele@home, ligar a regulação Comando à distância e tocar nesta tecla sensora. Em seguida, esta tecla sensora acende e a função MobileStart fica disponível.</p> <p>Enquanto esta tecla sensora estiver acesa, pode controlar o forno através do seu dispositivo móvel (consulte o capítulo «Regulações», secção «Miele@home»).</p>
	<p>Com esta tecla sensora, inicie a função Quick-MO. O processo de confeção decorre com uma potência de micro-ondas predefinida de 600 W e um tempo de confeção de 1 minuto (ver capítulo «Quick-MO»). Tocando várias vezes nesta tecla sensora pode aumentar o tempo de confeção gradualmente.</p> <p>Esta função só pode ser utilizada se não estiver a decorrer qualquer processo de confeção.</p>
	<p>Dependendo do menu onde se encontra, com esta tecla sensora volta ao menu superior ou ao menu principal.</p> <p>Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode interromper o processo com esta tecla sensora.</p>
	<p>Na área de navegação, através das teclas com setas ou da área entre elas, movimenta as listas de seleção para cima e para baixo. O ponto do menu que pretende selecionar aparece no visor.</p> <p>Pode alterar os valores e as regulações através das teclas com setas ou da área entre elas.</p>
OK	<p>Assim que aparecer um valor, uma indicação ou uma regulação que possa confirmar, a tecla sensora OK acende a cor-de-laranja.</p> <p>Através da seleção desta tecla sensora, pode aceder a funções como, por exemplo, o tempo curto, guardar alterações de valores ou regulações ou confirmar indicações.</p> <p>Pode iniciar, interromper e retomar o processo de confeção do micro-ondas com a tecla sensora OK.</p>

Elementos de comando

Tecla sensora	Função
 /W	<p>Durante a fase de aquecimento e o processo de confeção pode alterar a temperatura ou a potência do micro-ondas com esta tecla sensora.</p> <p>Pode alterar a temperatura nos modos de funcionamento sem micro-ondas.</p> <p>Pode alterar a potência de micro-ondas nos modos de funcionamento com micro-ondas.</p>
	<p>Se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção pode, a qualquer momento, regular um tempo curto (p. ex. para cozer ovos) com esta tecla sensora.</p> <p>Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode regular um tempo curto, um tempo de confeção e uma hora de início/fim para o processo de confeção.</p>
	<p>Pode ligar e desligar a iluminação do interior do forno tocando nesta tecla sensora.</p> <p>Dependendo da regulação selecionada, a iluminação do interior do forno apaga-se após 15 segundos ou fica permanentemente ligada ou desligada.</p>

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
	Este símbolo marca informações e indicações adicionais sobre a utilização. Confirme esta janela de informação com OK.
	Tempo curto
	O visto marca a regulação atual.
	Algumas regulações, como p. ex. a luminosidade do visor ou o volume do sinal são configurados através de uma barra de segmentos.
	O bloqueio de funcionamento impede uma ligação inadvertida do forno.

Princípio de utilização

Utiliza o forno através da área de navegação com as teclas de setas \wedge e \vee e a área entre elas **||||**.

Assim que aparecer um valor, uma indicação ou uma regulação que possa confirmar, a tecla sensora *OK* acende a cor de laranja.

Selecionar o menu

- Toque na tecla de seta \wedge ou \vee ou deslize para a direita ou para a esquerda na área **||||**, até que o ponto do menu pretendido apareça.

Dica: Se mantiver a tecla de seta pressionada, a lista de seleção movimentase de forma contínua até que a solte.

- Confirme a sua seleção com *OK*.

Alterar a regulação numa lista de seleção

A regulação atual está marcada com um visto \checkmark .

- Toque na tecla de seta \wedge ou \vee ou deslize para a direita ou para a esquerda na área **||||**, até que o valor pretendido ou a regulação pretendida apareçam.
- Confirme com *OK*.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

Alterar a regulação com uma barra de segmentos


Algumas regulações são apresentadas através de uma barra de segmentos **||||□□□□**. Quando todos os segmentos estão preenchidos, está selecionado o valor máximo.

Se não estiver preenchido nenhum segmento ou se estiver preenchido apenas um, está selecionado o valor mínimo ou a regulação está desligada (p. ex. volume do sinal).

- Toque na tecla de seta \wedge ou \vee ou deslize para a direita ou para a esquerda na área **||||**, até que a regulação pretendida apareça.
- Confirme a seleção com *OK*.


A regulação está memorizada. Volta ao menu superior.

Selecionar modo de funcionamento ou função

As teclas sensoras dos modos de funcionamento e das funções (p. ex. Outros ) encontram-se por cima do visor (ver capítulo «Utilização» e «Regulações»).

- Toque na tecla sensora do modo de funcionamento ou na função pretendidos.

A tecla sensora do painel de comandos acende-se a cor-de-laranja.

- Nos modos de funcionamento e funções: regule valores como, p. ex., a temperatura.
- Em Outros : percorra as listas de seleção até que o ponto do menu pretendido apareça.
- Confirme com *OK*.

Mudar modo de funcionamento


Durante o processo de confeitura pode mudar para outro modo de funcionamento.

A tecla sensora do modo de funcionamento anteriormente selecionado acende-se a cor-de-laranja.

- Toque na tecla sensora do novo modo de funcionamento ou função.

O modo de funcionamento alterado e os respetivos valores predefinidos aparecem.

A tecla sensora do modo de funcionamento alterado acende-se a cor-de-laranja.

Em Outros , percorra as listas de seleção até que o ponto do menu pretendido apareça.

Selecionar números

Os números que podem ser alterados estão iluminados.


- Toque na tecla de seta \wedge ou \vee ou deslize para a direita ou para a esquerda na área **|||||**, até que o número pretendido fique iluminado.


Dica: Se mantiver a tecla de seta pressionada, os valores movimentam-se de forma automática até que a solte.

- Confirme com **OK**.


O número alterado é memorizado. Volta ao menu superior.

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

A tecla sensora  acende. Pode comandar o forno através da app Miele.

A utilização direta do forno tem prioridade sobre o comando à distância via app.

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

Equipamento

Os modelos descritos nestas instruções de utilização e montagem podem ser encontrados na contracapa.

Placa de características

A placa de características situada na moldura frontal fica visível ao abrir a porta.

Nesta encontra o modelo, o número de fabrico e os dados de ligação (tensão da rede/frequência/potência máxima de ligação).

Mantenha esta informação sempre à mão, se tiver dúvidas ou problemas, para que possa obter ajuda Miele específica.

Equipamento fornecido

- As instruções de utilização e montagem para utilizar as funções do forno e de micro-ondas
- Livro de cozinha com receitas para os programas automáticos e modos de funcionamento
- Parafusos para fixar o forno ao móvel
- Diversos acessórios

Acessórios fornecidos em conjunto e que podem ser adquiridos

Basicamente o seu forno está equipado com tabuleiro de vidro e grelha.

Todos os acessórios assim como produtos de limpeza e manutenção mencionados estão adaptados aos aparelhos Miele.

Estes podem ser obtidos através da loja online da Miele, dos serviços de assistência técnica ou do seu distribuidor Miele.

Ao fazer uma encomenda deve indicar o modelo do seu forno e a designação do acessório pretendido.


Tabuleiro de vidro



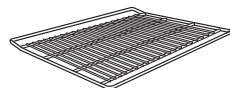
O tabuleiro de vidro é indicado para todos os modos de funcionamento.


O tabuleiro de vidro pode ficar danificado devido a grandes variações de temperatura.

Não coloque o tabuleiro de vidro quente sobre superfícies frias, como por exemplo sobre a bancada em mármore, mas sim numa base adequada.

- Utilize **sempre** o tabuleiro de vidro no modo de funcionamento Micro-ondas , mesmo como zona de preparação para formas pequenas.
- Coloque no máximo 8 kg de carga no tabuleiro de vidro.

Grelha com proteção



A grelha **não** é adequada para a utilização no modo de funcionamento Micro-ondas . Pode utilizar a grelha em todos os outros modos de funcionamento com ou sem micro-ondas.

⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

A grelha aquece durante o processo de confeção.

Utilize luvas de proteção ao introduzir ou retirar os alimentos quentes e sempre que tenha de mexer no interior do forno quente.

O forno e a grelha podem ficar danificados devido a uma possível formação de faíscas.

Não utilize a grelha para processos de cozinhar no modo de funcionamento Micro-ondas [≡].

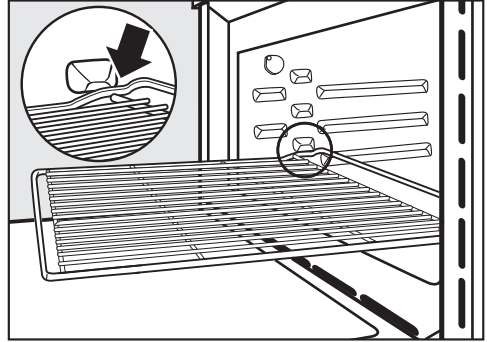
Não coloque a grelha sobre a base do interior do forno; encaixe-a num nível.

Utilizar grelha

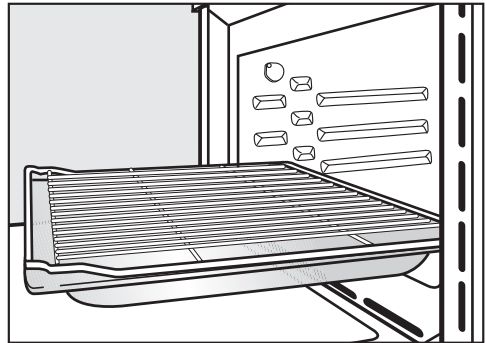
A grelha é fornecida com um batente de proteção. Este batente de proteção impede que a grelha saia totalmente dos suportes se só for puxada parcialmente.

Se introduzir a grelha de forma incorreta, o batente de proteção não está garantido.

Por este motivo deve encaixar a grelha no forno sempre com o batente de proteção **atrás**.



- Quando puxar a grelha e sentir que bateu com o batente de proteção levante-a um pouco à frente.



- Para determinados processos (p. ex. assar sobre a grelha) recomendamos que utilize a grelha em conjunto com o tabuleiro de vidro. O batente de proteção encontra-se à frente apenas neste caso.
- Não coloque mais de 8 kg de peso na grelha.

Formas redondas

As formas redondas podem ficar danificadas devido às micro-ondas.

Não utilize formas redondas nos modos de funcionamento

Micro-ondas [≡], MO + Sist. assar aut. [≡], MO + Ar quente plus [≡], MO + Grill [≡] ou MO + Grill com ar [≡].

Equipamento



A forma redonda não perfurada

HBF 27-1 é adequada para a preparação de pizzas, bolos rasos de massa levedada ou massa simples, tartes doces ou salgadas, sobremesas gratinadas, pão pita ou para bolos ou pizzas ultracongelados.

A forma redonda perfurada **HBFP 27-1** para forno e AirFry pode ser usada da mesma forma que o **tabuleiro Gourmet perfurado HBBL 71** para forno e AirFry.

A superfície esmaltada de ambas as formas tem acabamento PerfectClean.

- Introduza a grelha e coloque a forma redonda sobre a mesma.

Assadeira Gourmet HUB Tampa Gourmet HBD

A assadeira Gourmet e a tampa podem ficar danificadas pelas micro-ondas. O metal reflete as micro-ondas de tal forma que se podem formar faíscas e as micro-ondas não são absorvidas.

Utilize a assadeira e a tampa apenas em processos de confeção no modo de funcionamento **sem** micro-ondas. Introduza a grelha no nível 1 e coloque a assadeira Gourmet sobre a mesma.

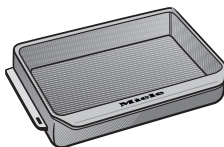
A superfície da assadeira Gourmet está revestida com um antiaderente e é adequada para fogões de indução.

A assadeira Gourmet existe com profundidades diferentes. A largura e a altura são iguais.

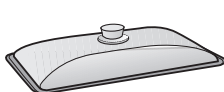
As tampas adequadas são adquiridas separadamente. Ao encomendar, indique sempre o modelo da assadeira.

Profundidade:
22 cm

HUB 62-22

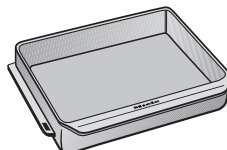


HBD 60-22

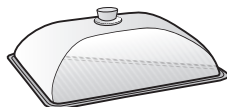


Profundidade:
35 cm *

HUB 62-35



HBD 60-35




- * Em fornos com 3 níveis não é possível colocar a assadeira com a tampa, porque a altura total ultrapassa a altura disponível no interior do forno.

Acessórios para limpeza e manutenção

- Pano Miele em microfibras
- Produto de limpeza Miele para fornos

Dispositivos de segurança

- **Bloqueio de funcionamento** 
(consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»)
- **Bloqueio de teclas**
(consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»)
- **Ventilador de arrefecimento**
(consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»)
- **Desligar de segurança**
Um modo de funcionamento sem micro-ondas pode ser iniciado sem indicação do tempo de confeção. Para evitar o funcionamento demasiado longo e assim prevenir risco de incêndio, o forno irá desligar automaticamente depois de ter efetuado a última

intervenção e de acordo com o tipo de funcionamento e temperatura selecionada.

Superfícies com acabamento PerfectClean

As superfícies com acabamento PerfectClean são antiaderentes e muito fáceis de limpar.

Os alimentos podem ser facilmente retirados depois de preparados. A sujidade formada após a cozedura de bolos ou após o assar de uma peça de carne ou peixe é muito mais fácil de eliminar.

Os alimentos podem ser cortados sobre a superfície PerfectClean.

Não utilize facas de cerâmica, uma vez que estas riscam a superfície PerfectClean.

A limpeza das superfícies com acabamento PerfectClean é muito idêntica à limpeza de superfícies em vidro. Leia as indicações mencionadas no capítulo «Limpeza e manutenção», para que as vantagens do efeito antiaderente e a limpeza extremamente fácil se mantenham.

Superfícies com acabamento PerfectClean:

- Interior do forno
- Grelha
- Forma redonda perfurada para forno e AirFry
- Forma redonda

O primeiro funcionamento

Miele@home

O seu forno está equipado com um módulo Wi-Fi integrado.

Para a utilização necessita:

- de uma rede Wi-Fi
- da app Miele
- de uma conta de utilizador da Miele. Pode criar a conta de utilizador através da app Miele.

Através da App Miele, pode controlar a rede da sua máquina de secar roupa com uma rede Wi-Fi doméstica.

Depois de ter integrado o forno à sua rede Wi-Fi, pode executar, por exemplo, as seguintes ações com a app:

- Aceder a informações sobre o estado de funcionamento do seu forno
- Aceder a indicações relativas a processos de confeção em curso do seu forno
- Terminar processos de confeção em curso

Devido à integração do forno à sua rede Wi-Fi, o consumo de energia aumenta mesmo quando o forno está desligado.

Certifique-se de que, no local onde o seu forno está instalada, existe um sinal de rede Wi-Fi suficientemente forte.

Disponibilidade da ligação Wi-Fi

A ligação Wi-Fi partilha uma faixa de frequência com outros aparelhos (p. ex. micro-ondas, brinquedos telecomandados). Assim, podem ocorrer falhas de ligação temporárias ou permanentes. Não pode, por isso, ser garantida uma disponibilidade permanente das funções oferecidas.

Disponibilidade Miele@home

A utilização da app Miele depende da disponibilidade do serviço Miele@home no seu país.

O serviço da Miele@home não está disponível em todos os países.

Saiba mais sobre a disponibilidade no website www.miele.pt.

App Miele

Pode fazer o download da app Miele a partir da Apple App Store® ou do Google Play™.



Regulações base

Deve efetuar as seguintes regulações para a primeira colocação em funcionamento. Estas regulações podem ser novamente alteradas mais tarde (consulte o capítulo «Regulações»).



Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento.

Utilize o forno apenas após estar encastrado, para que o correto funcionamento esteja garantido.

Logo que o forno seja ligado à corrente elétrica irá ligar automaticamente.

Configurar o idioma

- Selecione o idioma pretendido.

Se selecionou por engano um idioma que não entende proceda como se indica no capítulo «Regulações», secção «Idioma ▶».

Configurar localização

- Selecione a localização pretendida.

Instalar a Miele@home

No visor, aparece Configurar «Miele@home».

- Se pretender configurar a Miele@home agora, confirme com *OK*.
- Se pretender adiar a configuração, selecione Ignorar e confirme com *OK*. Poderá encontrar informações sobre o adiamento da configuração no capítulo «Regulações», secção «Miele@home».
- Se pretender configurar a Miele@home agora, selecione o método de ligação desejado.

O visor e a App Miele vão guiá-lo através dos passos seguintes.

Configurar as horas

- Configure as horas e os minutos.
- Confirme com *OK*.

Concluir a primeira colocação em funcionamento

- Siga eventuais indicações adicionais no visor.


O primeiro funcionamento está concluído.

O primeiro funcionamento

Aquecer o forno pela primeira vez

Durante o primeiro aquecimento do forno pode haver formação de odores. Pode eliminá-los se deixar o forno aquecer vazio durante, pelo menos, uma hora.

Providencie um bom arejamento da cozinha durante esse tempo. Evite que os odores passem para as restantes divisões da casa.

- Retire eventuais autocolantes e folhas de proteção que possam existir no forno e nos acessórios.
- Retire os acessórios do interior do forno e efetue a sua limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- Limpe o interior do forno antes de iniciar o aquecimento utilizando um pano húmido para eliminar pó eventualmente existente e restos do material de embalagem.
- Ligue o forno através da tecla ligar/desligar .

Sel. modo funcionamento aparece.


- Selecione Ar quente plus .

A temperatura proposta de (160 °C) aparece indicada.


O aquecimento do forno, a iluminação e o ventilador de arrefecimento ligam.

- Selecione a temperatura máxima possível (250 °C).
- Confirme com OK.

Aqueça o forno durante pelo menos uma hora.

- Ligue/desligue o forno após, no mínimo, uma hora com a tecla ligar/desligar .

Limpe o interior do forno após o primeiro aquecimento

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.






O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se na resistência de aquecimento e no interior do forno.

Deixe arrefecer a resistência de aquecimento e o interior do forno antes de efetuar a limpeza manual.

- Limpe o interior do forno com água quente, detergente de lavar a louça manualmente e uma esponja limpa ou um pano de microfibras húmido.
- No final, seque as superfícies com um pano macio.


Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.

Tabela de regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
Idioma 	... deutsch english ... Localização
Horas	Indicação Ativar Desligado* Desligar noturno Formato de horas 12 horas 24 horas* Acertar
Iluminação	Ativar «Ativ.» dur. 15 s* Desligado
Visor	Luminosidade  QuickTouch Ativar Desligado*
Volume do sinal	Sinais acústicos Melodias*  Som  Som das teclas  Melodias Ativar* Desligado
Unidades	Peso g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Quick-MO	Potência Tem. funcion.
Pipocas	Tem. funcion.
Booster	Ativar* Desligado
Temperaturas propostas	
Potências propostas	


* Regulação de fábrica

Regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
Func. supl. ventil. arref.	Com. de temperatura* Comando por tempo
Segurança	Bloqueio de teclas Ativar Desligado* Bloqueio funcion.  Ativar Desligado*
Miele@home	Ativar Desativar Estado da ligação Configurar de novo Repor Configurar
Comando à distância	Ativar* Desligado
RemoteUpdate	Ativar* Desligado
Versão de software	
Agente	Modo de demonstração Ativar Desligado*
Regulações de fábrica	Ajustes do aparelho Potências propostas Temperaturas propostas

* Regulação de fábrica

Aceder ao menu «Regulações»

Pode personalizar o seu forno no menu Outros  | Regulações, onde pode adaptar as regulações de fábrica às suas necessidades.

■ Selecione Outros .

■ Selecione Regulações .

■ Selecione a regulação pretendida.




Pode verificar ou alterar as regulações.

As regulações só podem ser alteradas se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção.

Idioma

Pode configurar o seu idioma e a sua localização.

Após selecionar e confirmar, o idioma pretendido aparece de imediato no visor.

Dica: Se selecionou por engano um idioma que não entende, selecione a tecla sensora . Oriente-se pelo símbolo  para voltar ao submenu Idioma .

Horas

Indicação

Selecione o tipo de indicação das horas que deve aparecer com o forno desligado:

- Ativar

A hora aparece sempre no visor. Esta regulação leva a um aumento do consumo de energia.

Se selecionar a regulação Visor | Quick-Touch | Ativar, todas as teclas sensoras reagem de imediato ao toque.

Se selecionar a regulação Visor | Quick-Touch | Desligado, tem de ligar o forno antes de poder utilizá-lo.

- Desligado

O visor fica escuro para poupar energia. Tem de ligar o forno antes de poder utilizá-lo.

- Desligar noturno

A hora do dia aparece no visor apenas das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, o visor fica escuro. Esta regulação leva a um aumento do consumo de energia.

Formato de horas

Pode exibir as horas no formato de 24 ou 12 horas (24 horas ou 12 horas).

Acertar

Define as horas e os minutos.

Após uma falta de corrente, as horas atuais aparecem novamente. As horas são memorizadas durante aprox. 150 horas.

Se o forno estiver ligado a uma rede Wi-Fi e com sessão iniciada na app Miele, a hora será sincronizada com base na configuração da localização na app Miele.

Iluminação


- Ativar

A iluminação do interior do forno fica ligada enquanto o processo de confeção estiver a decorrer.


- «Ativ.» dur. 15 s

Durante um processo de confeção, a iluminação do interior do forno desliga-se após 15 segundos. Ao selecio-

Regulações

nar a tecla sensora , a iluminação do interior do forno liga-se novamente durante 15 segundos.

- Desligado

A iluminação do interior do forno está desligada. Ao selecionar a tecla sensora , a iluminação do interior do forno liga-se durante 15 segundos.

Visor

Luminosidade

A luminosidade do visor é representada através de uma barra de segmentos.



luminosidade máxima



luminosidade mínima

QuickTouch

Selecione a forma como as teclas sensoras devem reagir quando o forno está desligado:

- Ativar

Se também tiver selecionado a regulação Horas | Indicação | Ativar ou Desligar noturno, as teclas sensoras reagem também quando o forno está desligado. Esta regulação leva a um aumento do consumo de energia.

- Desligado

Independentemente da regulação Horas | Indicação, as teclas sensoras só reagem quando o forno está ligado ou um determinado tempo após o forno ser desligado.

Volume do sinal

Sinais acústicos

Quando os sinais sonoros estão ligados, soa um sinal quando a temperatura regulada é alcançada e depois de se esgotar um tempo regulado.

Melodias

No final do processo soa uma melodia com um intervalo de tempo.

O volume do sinal desta melodia é apresentado através de uma barra de segmentos.



Volume do sinal máximo



A melodia está desligada

Som

No final do processo soa, durante um determinado tempo, um som contínuo.

O som deste sinal solo é apresentado através de uma barra de segmentos.



Som máximo



Som mínimo

Som das teclas

O volume do sinal, que soa sempre que tocar numa tecla sensora, é apresentado através de uma barra de segmentos.




Volume do sinal máximo



O som das teclas está desligado

Melodias

Pode ligar ou desligar a melodia que soa ao tocar na tecla ligar/desligar .

Unidades

Peso

Pode configurar se o peso dos alimentos nos programas automáticos é indicado em gramas (g), em libras/onças (lb/oz) ou em libras (lb).

Temperatura

Pode regular a temperatura em graus Celsius (°C) ou em graus Fahrenheit (°F).

Quick-MO

Para dar início de imediato ao funcionamento por micro-ondas está pré-regulada uma potência de micro-ondas de 600 W e 1 minuto de tempo de confecção.

- Potência

Pode regular uma potência de micro-ondas de 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ou 1000 W.

- Tem. funcion.

O tempo de confecção máximo regulável depende da potência de micro-ondas selecionada:

80–300 W: máximo 10 minutos

450–1000 W: máximo 5 minutos

Pipocas

Para dar início de imediato ao funcionamento por micro-ondas para a preparação de pipocas, estão predefinidos uma potência de micro-ondas de 850 W e um tempo de confecção de 2:50 minutos. Estes dados correspondem às indicações da maior parte dos fabricantes para fazer pipocas no micro-ondas.

No máximo pode regular 4 minutos de tempo de confecção.

A potência de micro-ondas está regulada e não pode ser alterada.

Booster

A função **Booster** serve para um aquecimento rápido do interior do forno.

- Ativar

A função **Booster** é ligada automaticamente durante a fase de aquecimento de um processo de confecção. A resistência do grill, a resistência circular e o ventilador pré-aquecem o interior do forno em simultâneo para a temperatura regulada.

- Desligado

A função **Booster** é desligada durante a fase de aquecimento de um processo de confecção. Só as resistências de aquecimento correspondentes ao modo de funcionamento aquecem o interior do forno.

Temperaturas propostas

Se seleccionar temperaturas diferentes na maior parte das vezes, faz sentido alterar as temperaturas propostas.

Logo que aceda ao item do menu, aparece a lista de seleção dos modos de funcionamento com a temperatura proposta.

■ Selecione o modo de funcionamento pretendido.

■ Altere a temperatura proposta.


■ Confirme com **OK**.

A alteração da temperatura proposta também afeta o correspondente modo de funcionamento com micro-ondas.






Potências propostas

Se seleccionar potências de micro-ondas diferentes na maior parte das vezes, faz sentido alterar as potências propostas.

Regulações

Pode alterar as potências propostas para o modo de funcionamento Micro-ondas  e para os modos de funcionamento com micro-ondas.

Logo que ative o ponto do menu, aparece a lista de seleção dos modos de funcionamento com a potência proposta.

- Micro-ondas :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- MO + Sist. assar autom. , MO + Ar quente plus , MO + Grill  e MO + Grill com ar :
80 W, 150 W, 300 W

- Selecione o modo de funcionamento pretendido.
- Altere a potência proposta.
- Confirme com OK.

Func. supl. ventil. arref.

No final de um processo de confeção, o ventilador de arrefecimento permanece em funcionamento durante algum tempo para que a humidade não se deposite no interior do forno, no painel de comandos ou nos móveis situados ao lado do forno.

- Com. de temperatura
O ventilador de arrefecimento desliga após um processo com temperatura do interior do forno inferior a aprox. 70 °C.
- Comando por tempo
O ventilador de arrefecimento desliga ao fim de aprox. 25 minutos.


A água condensada pode danificar o móvel onde o aparelho está encastrado e o tampo de trabalho e pode aparecer corrosão no forno.

Se mantiver alimentos quentes no interior do forno ao selecionar Comando por tempo aumenta a humidade do ar e o painel de comandos fica embaçado ou formam-se gotas de água por baixo do tampo de trabalho ou a frente do móvel fica embaciada.

Ao selecionar Comando por tempo não mantenha alimentos quentes no interior do forno.

Segurança

Bloqueio de teclas

O bloqueio das teclas impede que o processo de confeção seja terminado ou alterado inadvertidamente. Quando o bloqueio das teclas está ativado, todas as teclas sensoras e campos no visor ficam bloqueados alguns segundos após o início de um processo de confeção, exceto a tecla ligar/desligar .

- Ativar
O bloqueio das teclas está ativado. Toque na tecla sensora OK durante, pelo menos, 6 segundos para desativar o bloqueio das teclas por um breve período de tempo.
- Desligado
O bloqueio das teclas está desativado. Todas as teclas sensoras reagem de imediato ao serem selecionadas.

Bloqueio funcion.

O bloqueio de funcionamento impede o ligar inadvertido do aparelho.

Mesmo com o bloqueio de funcionamento ativado pode configurar de imediato um tempo curto, bem como utilizar a função MobileStart.

O bloqueio de funcionamento permanece memorizado mesmo após ter havido falta de corrente.

- Ativar
O bloqueio de funcionamento está ativado. Antes de poder utilizar o forno, toque na tecla sensora *OK* durante, pelo menos, 6 segundos.
- Desligado
O bloqueio de funcionamento está desativado. Pode utilizar o forno como habitualmente.

Miele@home

O forno pertence aos eletrodomésticos aptos para a Miele@home. O seu forno está equipado de fábrica com um módulo de comunicação Wi-Fi e é indicado para comunicação sem fios.

Existem várias possibilidades de ligar o seu forno à sua rede Wi-Fi. Recomendamos ligar o seu forno através da app Miele@mobile ou através do WPS com a sua rede Wi-Fi.

- Ativar
Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar desativada. A função Wi-Fi é ativada de novo.
- Desativar
Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. A Miele@home fica configurada, a função Wi-Fi é desligada.
- Estado da ligação
Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. O

visor exibe informações como a qualidade de receção Wi-Fi, o nome da rede e o endereço IP.

- Configurar de novo
Esta regulação apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. Repõe as regulações de rede e configura imediatamente uma nova ligação à rede.
- Repor
Esta regulação apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. A função Wi-Fi é desligada e a ligação à rede Wi-Fi é reposta para a regulação de fábrica. Deve configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.
Reponha as configurações de rede se eliminar o forno, se o vender ou se colocar em funcionamento um forno usado. Só assim fica garantido que removeu todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consegue aceder ao forno.
- Configurar
Esta regulação apenas é visível se não existir qualquer ligação à rede Wi-Fi. Deve configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.

Efetuar Scan & Connect

A primeira colocação em funcionamento foi efetuada sem configurar o Miele@home.

■ Digitalize o código QR.

Se tiver instalado a app da Miele e possuir uma conta de utilizador será encaminhado diretamente para a ligação à rede.

Se ainda não tiver instalado a app da Miele será encaminhado para a Apple App Store® ou Google Play Store™.

Regulações

- Instale a app da Miele e configure uma conta de utilizador.
- Digitalize novamente o código QR.

A app da Miele guia-o através do processo de configuração.



RemoteUpdate

O ponto do menu RemoteUpdate apenas é exibido e pode ser selecionado se os pré-requisitos para usar a Miele@home forem cumpridos (consulte o capítulo «Primeira colocação em funcionamento», secção «Miele@home»).

A RemoteUpdate pode ser usada para atualizar o software do forno. Se estiver disponível uma atualização para o seu forno, esta será automaticamente descarregada pelo seu forno. A instalação de uma atualização não ocorre automaticamente, tem sim de ser iniciada manualmente por si.

Se não instalar uma atualização, pode usar o forno como habitualmente. No entanto, a Miele recomenda instalar as atualizações.

Ligar/Desligar

A atualização remota vem ativada de fábrica. Uma atualização disponível é descarregada automaticamente e tem de ser iniciada manualmente por si.

Desligue a atualização remota, se pretender que não seja descarregada automaticamente uma atualização.

Processo da atualização remota

São fornecidas informações sobre o conteúdo e o âmbito de uma atualização na App Miele.

Se estiver disponível uma atualização, é exibida uma mensagem no visor do seu forno.

Pode instalar a atualização imediatamente ou adiar a instalação para mais tarde. A pergunta ocorre depois de ligar novamente o forno.

Se não pretender instalar a atualização, desligue a atualização remota.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na atualização remota, observe o seguinte:


- Enquanto não receber uma mensagem, não existe nenhuma atualização disponível.
- Uma atualização instalada não pode ser revertida.
- Não desligue o forno durante a atualização. Caso contrário, a atualização é interrompida e não é instalada.
- Algumas atualizações de software apenas podem ser executadas pelo serviço técnico da Miele.


Comando à distância

Caso tenha instalado a aplicação Miele no seu dispositivo móvel, tenha o sistema Miele@home e tenha ativado o comando à distância (Ativar), pode utilizar a função MobileStart e, p. ex., aceder a indicações relativas a processos de confeção em curso do seu forno ou terminar um processo de confeção em curso.


No modo de espera em rede, o forno necessita de, no máx., 2 W.

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

A tecla sensora  acende. Pode comandar o forno através da app Miele.

A utilização direta do forno tem prioridade sobre o comando à distância via app.

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

Versão de software

A versão de software é utilizada para o serviço técnico da Miele. Para a utilização doméstica não necessita destas informações.

Agente

Esta função possibilita a demonstração de funcionamento do forno sem aquecimento. Esta regulação não é necessária para utilização a nível particular.

Modo de demonstração


Ao ligar o forno com o modo de demonstração ativado, aparece a indicação Modo demonstração ativado. O aparelho não aquece.

- Ativar
O modo de exposição é ativado quando tocar na tecla sensora **OK** durante, pelo menos, 4 segundos.
- Desligado
O modo de exposição é desativado quando tocar na tecla sensora **OK** durante, pelo menos, 4 segundos. Pode utilizar o forno como habitualmente.












Regulações de fábrica

- Ajustes do aparelho
As regulações alteradas voltam às regulações de fábrica.
- Potências propostas
As potências propostas alteradas voltam à regulação de fábrica.
- Temperaturas propostas
As temperaturas propostas alteradas voltam à regulação de fábrica.

Horas de funcionamento

Ao selecionar Outros  | Horas de funcionamento, pode consultar o número total de horas de funcionamento do seu forno.

Menus principal e submenus

Menu	Valor pro- posto	Área
Modos de funcionamento		
Ar quente plus 	160 °C	30–250 °C
Sistema assar automático 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Micro-ondas 	1000 W	80–1000 W
MO + Ar quente plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MO + Grill com ar 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Descongela 	25 °C	25–50 °C
Pipocas 	850 W	–
Programas automáticos 		
Outros 		
Ar quente Eco	190 °C	100–230 °C
Grill com ar	200 °C	100–220 °C
MO + Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
MO + Sist. assar autom.	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Regulações 		
Horas de funcionamento		



Modo de funcionamento

Existe um magnetron no forno, que converte a corrente elétrica em ondas eletromagnéticas (micro-ondas). Estas ondas são distribuídas uniformemente por todo o interior do forno e, além disso, são refletidas pelas paredes em metal do interior do forno.

As micro-ondas penetram os alimentos por todos os lados. Os alimentos são compostos por várias moléculas. Estas moléculas (sobretudo as moléculas de água) são colocadas em forte vibração através das micro-ondas. Deste modo, os alimentos são aquecidos de fora para dentro. Quanto maior quantidade de água tiver um alimento mais rapidamente ele aquece ou cozinha.


Vantagens dos micro-ondas

- Os alimentos podem ser cozinhados sem ou com pouco líquido ou adição de gordura.
- Os tempos para descongelar, aquecer ou cozinhar são mais curtos do que com uma placa ou forno.
- As vitaminas, os minerais, as cores naturais e os sabores naturais dos alimentos permanecem em grande parte intactos.

Se utilizar o forno sem alimentos ou com uma carga incorreta no modo de funcionamento Micro-ondas  ou em modos de funcionamento com micro-ondas, pode danificar o forno. Utilize **sempre** o tabuleiro de vidro no modo de funcionamento Micro-ondas , mesmo como superfície de apoio para formas pequenas.

Escolha da louça


Para que as micro-ondas penetrem no alimento é necessário utilizar louça adequada para o micro-ondas. As micro-ondas atravessam porcelana, vidro, papelão, plástico, mas não o metal. Por isso, não utilize louça metálica ou louça que contenha metal. O metal reflete as micro-ondas de tal forma que se podem formar faíscas e as micro-ondas não são absorvidas.

 **Risco de ferimentos devido a sobrepressão em recipientes ou garrafas fechadas**

Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se pressão durante o aquecimento que pode levar a explosões.

Nunca aqueça alimentos sólidos ou líquidos em recipientes ou garrafas fechadas.

Abra previamente os recipientes e, no caso dos biberões, retire previamente a tampa e a tetina.

 **Risco de incêndio devido a louça não adequada nos modos de funcionamento com micro-ondas.**

Louça não adequada para o micro-ondas pode ficar danificada e danificar o forno.


Nos modos de funcionamento com micro-ondas, utilize apenas louça que seja adequada para o funcionamento por micro-ondas.

O material e o formato da louça utilizada influenciam os tempos de aquecimento e de confeção.

Foram comprovadas como adequadas superfícies planas redondas ou ovais. A homogeneidade ao aquecer os alimentos é melhor nestes formatos do que em taças angulares com cantos.

Funcionamento por micro-ondas

Louça adequada


 Risco de incêndio devido a materiais inflamáveis.

Os recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis podem inflamar-se e danificar o forno.

Mantenha o forno sob vigilância se aquecer ou cozinhar alimentos em embalagens descartáveis de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.


Pode utilizar a seguinte louça e o seguinte material:

- Vidro refratário e vitrocerâmicas
Exceção: cristal, pois pode conter chumbo e pode saltar.
- Porcelana
 - sem ornamentos metálicos
Os ornamentos metálicos (p. ex. rebordos dourados ou azul cobalto) podem formar faíscas.
 - sem elementos de pega ocos
Através da evaporação, a humidade pode depositar-se no elemento de pega oco, formando-se uma pressão elevada que pode rebentar o corpo oco de forma explosiva.
- Faiança não pintada e faiança com coloração sob o vidrado

 Risco de ferimentos devido louça quente.


A faiança pode ficar quente.





Utilize luvas de proteção quando utilizar louças de faiança.

- Louça de material sintético e recipientes descartáveis de plástico no modo de funcionamento Micro-ondas 


Dica: Para bem do ambiente, abdique dos recipientes descartáveis.

A louça de material sintético tem de ser resistente a temperaturas de pelo menos 110 °C. A louça de plástico pode deformar-se e pode misturar-se com o alimento.

Utilize louça de material sintético apenas no modo de funcionamento Micro-ondas .

Não utilize louça de material sintético nos modos de funcionamento MO + Sist. assar autom. , MO + Ar quente plus , MO + Grill  ou MO + Grill com ar .









- Louça de plástico para micro-ondas
Pode encontrar louça de plástico especial para micro-ondas em lojas da especialidade.
- Louça de plástico em poliestireno
Para aquecimento de alimentos em tempo curto
- Sacos de plástico
Utilize para aquecer e cozinhar alimentos se antes forem feitos pequenos orifícios. O vapor pode sair através dos orifícios. Desta forma fica evitado o aumento de pressão e o rebentar do saco.
Além disso, existem sacos especiais para cozinhar a vapor que não necessitam ser perfurados. Tenha em atenção as instruções de embalagem.
- Sacos e tubos para assar
Observe as indicações de utilização do fabricante.

 **Risco de incêndio devido a peças de metal.**

Os materiais inflamáveis das peças de metal como cliques de metal ou cliques de plástico e de papel com fio metálico no interior podem aquecer até ao ponto de se incendiarem.

Não utilize cliques de metal ou plástico com fio metálico no interior.

Dica: As formas de metal não são tão adequadas para os modos de funcionamento com micro-ondas, pois o metal reflete as micro-ondas. As micro-ondas atingem os bolos apenas por cima para que o tempo de cozedura seja prolongado. Se utilizar formas de metal coloque a forma no tabuleiro de vidro de forma a que a forma não toque nas paredes do forno. Se se formarem faíscas, não volte a utilizar esta forma nos modos de funcionamento com micro-ondas.

- A grelha **fornecida** apenas é adequada para processos de cozinhar nos modos de funcionamento MO + Sist. assar autom. , MO + Ar quente plus , MO + Grill  e MO + Grill com ar , bem como nos modos de funcionamento sem micro-ondas (introduzido num nível).
- Formas de metal para cozer nos modos de funcionamento MO + Sist. assar autom. , MO + Ar quente plus , MO + Grill  e MO + Grill com ar , bem como nos modos de funcionamento sem micro-ondas
- Recipientes em alumínio sem tampa para descongelar e aquecer refeições prontas
Os alimentos são aquecidos apenas por cima. Se tirar a refeição pronta do recipiente em alumínio e a colocar em

louça adequada a micro-ondas, a distribuição de calor é geralmente uniforme.

Ao utilizar recipientes e películas de alumínio, pode ocorrer crepitação e formação de faíscas.

Por isso, não coloque tabuleiros de alumínio na grelha, mas sim no tabuleiro de vidro.

Recipientes e películas de alumínio não podem tocar nas paredes do interior do forno e devem estar pelo menos 2 cm afastados das mesmas.


- Espetos e grampos metálicos
A peça de carne deve ser bastante maior que os espetos e grampos metálicos.

Louça não adequada

Em recipientes com pegadas, a humidade pode infiltrar-se no seu interior. Através da evaporação da humidade, forma-se uma pressão elevada que pode rebentar os corpos ocos de forma explosiva (exceção: espaços ocos suficientemente arejados).

Ao cozer, não utilize louça com pegadas ou puxadores de tampa ocos.

Não deve utilizar a seguinte louça e material:

- Em princípio, as grelhas de metal (incluindo a grelha fornecida) **não** são adequadas para a utilização no modo de funcionamento Micro-ondas .
- Recipiente de metal
- Papel-alumínio
Exceção: no caso de peças de carne irregulares, p. ex. aves, obtém um descongelar, aquecer ou cozinhar unifor-

Funcionamento por micro-ondas

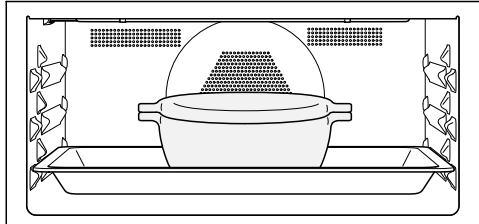
mes se cobrir as partes mais finas com película de alumínio nos últimos minutos.


- Clipes de metal, de plástico ou de papel com arame no interior
- Copos de plástico com tampas de alumínio não totalmente removidas
- Vidro cristal
- Talheres e louça com ornamentos metálicos (p. ex. rebordos dourados, azul cobalto)
- Louça com pegas ocas
- Louça de plástico em melamina
A melamina absorve energia e fica, deste modo, quente.
Ao comprar, questione de que material é composta a louça de plástico.
- Recipientes de madeira
A água na madeira evapora durante o processo de confeção. Assim sendo, a madeira seca e surgem fissuras.

Teste à louça

Louça não adequada pode produzir faíscas ou estalidos no funcionamento por micro-ondas. Se não tiver a certeza se a louça de vidro, porcelana ou de barro é adequada, teste-a.

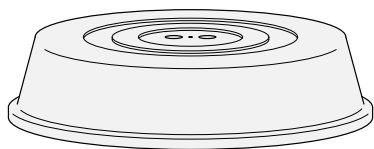
Não é possível reconhecer os espaços ocultos das pegadas com o teste à louça.




- Encaixe o tabuleiro de vidro no nível 1 e coloque a louça vazia em cima e ao centro deste.
- Feche a porta.
- Selecione o modo de funcionamento Micro-ondas .
- Regule a potência de micro-ondas mais elevada (1000 W) e um tempo de confeção de 30 segundos.
- Inicie o processo.
- Observe o teste à louça durante todo o tempo.
- Abra a porta imediatamente caso surjam faíscas ou estalidos.

Se ocorrerem faíscas ou se ouvir estalidos, a louça testada não é adequada para a utilização no funcionamento por micro-ondas.



Tampa




Dica: Existe uma cobertura disponível nas lojas.

- Esta impede a saída excessiva de vapores de água, em especial se o tempo de aquecimento for longo.
 - Acelera o processo de aquecimento dos alimentos.
 - Impede que os alimentos sequem.
 - Impede que o interior do forno fique sujo.
- Durante um processo de confeção no modo de funcionamento Micro-ondas  utilize uma tampa em vidro ou plástico adequada a micro-ondas.





Em alternativa, pode utilizar película transparente adequada a micro-ondas (a película transparente de uso doméstico pode deformar-se e ficar agarrada aos alimentos devido ao calor).

O material da cobertura pode resistir a temperaturas máximas de 110 °C. A temperaturas mais elevadas (p. ex. nos modos de funcionamento Grill  ou Ar quente plus ) o plástico pode deformar-se e misturar-se com os alimentos.


Utilize uma cobertura apenas no modo de funcionamento Micro-ondas .


Uma cobertura não deve vedar o recipiente. No caso de um diâmetro pequeno do recipiente, pode acontecer que o vapor de água não consiga escapar. A cobertura fica demasiado quente e pode derreter.

Utilize recipientes com um diâmetro suficientemente grande.

- **Não** utilize coberturas para aquecer os seguintes alimentos:
- Alimentos panados
 - Alimentos que tenham de ficar com uma crosta (p. ex. as tostas)
 - Alimentos que devam ser aquecidos nos modos de funcionamento MO + Sist. assar autom. , MO + Ar quente plus , MO + Grill  ou MO + Grill com ar 

Utilização

Se no modo de funcionamento Micro-ondas  colocar o alimento diretamente no fundo do interior do forno, pode danificar o forno.

No modo de funcionamento Micro-ondas , insira o tabuleiro de vidro no nível 1 e coloque os recipientes **sempre** sobre o tabuleiro de vidro.

Utilização simples



- Ligue o forno.

Surge o menu principal.

- Introduza o alimento no forno.
- Selecione o modo de funcionamento pretendido.

O modo de funcionamento aparece primeiro. Consoante o modo de funcionamento, a temperatura proposta, a potência proposta e o tempo de confeção aparecem uns após os outros.

- Altere os valores propostos para o processo de confeção e regule o tempo de confeção, se necessário.

Pode alterar posteriormente a temperatura através da área de navegação, a potência do micro-ondas através da tecla sensora /W e o tempo de confeção através da tecla sensora .

- Confirme cada entrada com **OK**. Ao confirmar a temperatura, começa o processo de confeção no modo de funcionamento **sem** micro-ondas.

No modo de funcionamento **com** micro-ondas, são apresentados a potência do micro-ondas regulada e o tempo de confeção regulado.

- Comece o processo de confeção nos modos de funcionamento **com** micro-ondas através da tecla sensora **OK**.

O processo de confeção está em curso.

Se regulou uma temperatura, pode seguir o aumento desta. Quando a temperatura selecionada é atingida pela primeira vez, soa um sinal.

A produção de micro-ondas é parada assim que interromper o processo de confeção ou abrir a porta. Pode retomar o processo de confeção com a tecla sensora **OK**.

- Após o processo de confeção, selecione a tecla sensora do modo de funcionamento escolhido para terminar o processo.
- Retire o alimento do interior do forno.
- Desligue o forno.



Alterar valores e regulações para um processo de confeção

Assim que um processo de confeção estiver em curso, pode alterar os valores ou as regulações para este processo de confeção, consoante o modo de funcionamento.

Dependendo de cada modo de funcionamento, pode alterar as seguintes regulações:

- Temperatura
- Potência
- Tem. funcion.
- Pronto às
- Início às

Alterar a temperatura

Pode regular a temperatura proposta de forma permanente e de acordo com os seus hábitos de utilização pessoal em Outros  | Regulações  | Temperaturas propostas.

- Selecione a tecla de seta \wedge ou \vee ou deslize para a direita ou para a esquerda na área **|||||**.

A temperatura nominal aparece no visor.


- Altere a temperatura nominal através da área de navegação.



A temperatura altera em passos de 5 °C.

- Confirme com **OK**.

O processo de confeitão decorre com a temperatura exigida alterada.

Alterar a potência de micro-ondas

Pode alterar a potência de micro-ondas no modo de funcionamento Micro-ondas  e no modo de funcionamento com micro-ondas.

Pode regular a potência proposta de forma permanente e de acordo com os seus hábitos de utilização pessoal em Outros  | Regulações  | Potências propostas.

- Selecione a tecla sensora /W.

A potência de micro-ondas regulada aparece no visor.

- Altere a potência de micro-ondas através da área de navegação.

Pode regular as seguintes potências de micro-ondas: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Confirme com **OK**.

O processo de confeitão continua a decorrer com a potência de micro-ondas alterada.


Regular os tempos de funcionamento

O resultado pode ser influenciado negativamente se o tempo entre a colocação do alimento no forno e a hora de iniciar o processo for demasiado longo. Alimentos frescos podem alterar a cor e até ficar deteriorados.

Durante a cozedura, a massa poderia secar e o fermento perderia o efeito.

Selecione um tempo tão curto quanto possível até ao início do processo de confeitão.

Colocou o alimento no interior do forno, seleccionou um modo de funcionamento e as regulações necessárias como, p. ex., uma temperatura.

Com a introdução de Tempo func., Pronto às ou Início às através da tecla sensora  pode desligar automaticamente o processo de confeitão ou ligar e desligá-lo.

- Tempo func.

Selecione o tempo que o alimento a confeitonar necessita para ficar cozinhado. Após o decurso deste tempo, o aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente. O tempo de confeitão máximo que pode ser regulado depende do modo de funcionamento seleccionado.

- Pronto às



Determina a hora pretendida a que deve terminar um processo de confeitão. O aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente nesse momento.

- Início às


Esta função apenas aparece no menu quando tiver regulado Tempo func. ou Pronto às. Com Início às, determina a hora à qual o processo de confeitão

Utilização

deve ser iniciado. O aquecimento do interior do forno liga-se automaticamente nesse momento.


- Selecione a tecla sensora .
- Regule os tempos pretendidos.
- Confirme com *OK*.
- Selecione a tecla sensora  para voltar ao menu do modo de funcionamento selecionado.

Alterar tempos de confeção regulados


- Selecione a tecla sensora .
- Selecione o tempo pretendido.
- Confirme com *OK*.
- Selecione *Alterar*.

Este ponto de menu não aparece se pretender alterar o tempo de confeção no modo de funcionamento **com** micro-ondas, visto que deve ser sempre regulado um tempo de funcionamento.

O tempo está iluminado em destaque.



- Altere o tempo regulado.
- Confirme com *OK*.
- Selecione a tecla sensora  para voltar ao menu do modo de funcionamento selecionado.
- Retome o processo de confeção no modo de funcionamento **com** micro-ondas através da tecla sensora *OK*.

Havendo uma falta de corrente, as regulações efetuadas serão apagadas.

Dica: No modo de funcionamento Micro-ondas , pode também alterar o tempo de confeção através da área de navegação.

Apagar tempos de confeção regulados


Num modo de funcionamento **com** micro-ondas, só pode apagar o tempo regulados para Pronto às e Início às. Deve ser sempre regulado um tempo de confeção.

- Selecione a tecla sensora .
- Selecione o tempo pretendido.
- Confirme com *OK*.
- Selecione *Eliminar*.
- Confirme com *OK*.
- Selecione a tecla sensora  para voltar ao menu do modo de funcionamento selecionado.

Se apagar Tem. funcion. num modo de funcionamento **sem** micro-ondas, os tempos regulados para Pronto às e Início às são também apagados.

Se apagar Pronto às ou Início às, o processo de confeção começa com o tempo de confeção regulado.

Interromper o processo de confeção no modo de funcionamento Micro-ondas

Pode interromper um processo de confeção no modo de funcionamento Micro-ondas  e parar o tempo de confeção.

Durante o decorrer do tempo de confeção a tecla sensora *OK* acende-se.

- Selecione a tecla sensora *OK*.


O processo de confeção é interrompido e o tempo de confeção é parado.

A tecla sensora *OK* acende-se.

- Selecione a tecla sensora *OK*.

O processo de confeção é retomado e o tempo de confeção continua a decorrer.

Interromper o processo de confeitura

- Selecione a tecla sensora do modo de funcionamento selecionado ou a tecla sensora .
- Quando Cancelar o processo aparece, confirme com OK.


Posteriormente, o aquecimento e a iluminação do interior do forno desligam-se. Os tempos de confeitura regulados são apagados.

O menu principal aparece.

Pré-aquecimento do interior do forno



A função **Booster** serve para um aquecimento rápido do interior do forno em alguns modos de funcionamento.



O pré-aquecimento do forno é necessário apenas em algumas preparações.

- Coloque a maior parte dos alimentos diretamente no interior do forno frio, para utilizar o calor já durante a fase de aquecimento.
- Para massa de pão escura, rosbife e lombo, pré-aqueça o interior do forno no modo de funcionamento **Ar quente plus** .

Booster

A função **Booster** serve para um aquecimento rápido do interior do forno.

Por regulação de fábrica, esta função está ativada para os seguintes modos de funcionamento (Outros  | Regulações  | **Booster** | **Ativar**):

- Ar quente plus 
- Sistema assar automático 

Se regular uma temperatura superior a 100 °C e a função **Booster** estiver ativada, o forno irá aquecer com uma fase de aquecimento mais rápida até à temperatura selecionada. A resistência do grill, a resistência circular e o ventilador são ligados simultaneamente.

As massas sensíveis (p. ex. biscoitos, bolachas) ficam rapidamente douradas em cima através da função **Booster**.

Para este tipo de preparações, desligue a função **Booster**.

Desligar **Booster** para um processo de confeitura

- Selecione a regulação **Booster** | **Desligado**, antes de selecionar o modo de funcionamento pretendido.

A função **Booster** está desligada durante a fase de aquecimento. Só as resistências correspondentes ao modo de funcionamento é que aquecem o forno.


Caso pretenda voltar a iniciar um processo de confeitura com a função **Booster**, selecione a regulação **Booster** | **Ativar** para ligar a função.

Quick-MO e Pipocas

Estas funções só podem ser utilizadas se não estiver a decorrer qualquer processo de confeitura.

Utilize sempre o tabuleiro de vidro.

Quick-MO

Quando seleciona a tecla sensora , o micro-ondas inicia o funcionamento com uma determinada potência de micro-ondas e tempo de confeitura, p. ex. para aquecer líquidos.

Utilização


Já estão pré-regulados uma potência de micro-ondas de 600 W e um tempo de confeção de 1 minuto.

Pode alterar a potência de micro-ondas e o tempo de confeção. O tempo de confeção máximo regulável depende, assim, da potência de micro-ondas selecionada (consulte o capítulo «Regulações», secção «Quick-MO»).

- Selecione a tecla sensora .

Pode aumentar o tempo de confeção passo a passo fazendo várias seleções.

O tempo restante a decorrer aparece.


Pode interromper ou cancelar o processo de confeção a qualquer altura com a tecla sensora **OK** e pode interrompê-lo com a tecla sensora .

Quando o processo de confeção terminar, aparece **Pronto** e soa um sinal.

- Selecione a tecla sensora .

O menu principal aparece.

Pipocas


Quando seleciona a tecla sensora , o micro-ondas inicia o funcionamento com uma determinada potência de micro-ondas e tempo de confeção.

Já estão pré-configurados uma potência de micro-ondas de 850 W e um tempo de confeção de 2:50 minutos. Estes dados correspondem às indicações da maior parte dos fabricantes para fazer pipocas no micro-ondas.

No máximo pode regular 4 minutos de tempo de confeção. A potência de micro-ondas está regulada e não pode ser alterada (consulte o capítulo «Regulações», secção «Pipocas»).

- Selecione a tecla sensora .

O tempo restante a decorrer aparece.

Pode interromper ou cancelar o processo de confeção a qualquer altura com a tecla sensora **OK** e pode interrompê-lo com a tecla sensora .

Os recipientes descartáveis de papel ou outros materiais inflamáveis podem inflamar-se e danificar o forno. Mantenha o forno sob vigilância durante o processo de confeção e siga as indicações mencionadas na embalagem.


Quando o processo de confeção terminar, aparece **Pronto** e soa um sinal.

- Selecione a tecla sensora .

O menu principal aparece.

Aquecer


Observe o capítulo «Medidas de segurança e precauções», secção «Utilização adequada».

 Risco de ferimentos devido a alimentos quentes.

Se aquecer demasiado alimento de bebés e crianças, as crianças podem queimar-se.

Aqueça alimento de bebés e crianças apenas durante 30–60 segundos a 450 Watt.


Certifique-se de que mexe ou agita os alimentos depois de os aquecer, especialmente os alimentos de bebés e crianças, e, em seguida, prove os alimentos para se certificar de que as crianças não se queimam.

 Risco de ferimentos devido a sobrepressão em recipientes ou garrafas fechadas.

Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se uma pressão durante o aquecimento e aqueles podem reventar.

Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes ou garrafas fechadas. Abra os recipientes antes e remova a tampa e a tetina dos biberões.

Risco de ferimentos devido a líquidos quentes.

Ao cozinhar, em especial ao aquecer líquidos no modo de funcionamento Micro-ondas , pode acontecer que a temperatura de ebulição seja alcançada mas as típicas bolhas de vapor não se formem. O líquido não ferve uniformemente.


Este atraso do ponto de ebulição pode resultar numa fervura excessiva e explosiva, de tal forma que se pode esquentar ao remover o recipiente do líquido quente. Em circunstâncias desfavoráveis, a pressão pode ser tão elevada que a porta se abre automaticamente.

Mexa o líquido antes de aquecer ou cozinhar.

Espere, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento, antes de colocar o recipiente no interior do forno. Durante o aquecimento pode colocar uma vareta de vidro ou algo similar dentro do recipiente.

Utilização


Utilize modo de funcionamento Micro-ondas


O modo de funcionamento Micro-ondas  é adequado para o aquecimento.

O tempo necessário depende da qualidade, quantidade e temperatura inicial do alimento. Alimentos que estejam no frigorífico necessitam, p. ex., de um tempo mais longo para aquecer do que alimentos que estejam à temperatura ambiente. Tenha também atenção aos tempos de compensação.

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

Utilize sempre uma tampa, exceto ao aquecer panados.

- Coloque o alimento a aquecer tapado e sobre o tabuleiro de vidro.
- Encaixe o tabuleiro de vidro no nível 1, no interior do forno.
- Selecione Micro-ondas .
- Regule uma potência de micro-ondas e um tempo de confeitura consoante os alimentos.
Poderá encontrar os valores para alguns alimentos na tabela.
- Vire, corte ou mexa os alimentos várias vezes. Mexa a partir do rebordo exterior para o interior porque o rebordo aquece mais rapidamente.

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se na resistência do aquecimento, no interior do forno ou nos acessórios. Na base do recipiente pode existir formação de água condensada.

Utilize luvas de proteção ao trabalhar com o interior do forno quente e ao manusear os recipientes.

Tempos de compensação são tempos de repouso durante os quais a temperatura se distribui uniformemente pelo alimento.

- Depois de aquecer o alimento, deixe-o em repouso à temperatura ambiente durante alguns minutos para que a temperatura se distribua uniformemente nos alimentos.


Cozinhar

Observe o capítulo «Medidas de segurança e precauções», secção «Utilização adequada».




Alimentos com pele firme ou casca, tais como tomates, salsichas, batatas e beringelas, se forem aquecidos ou cozinhados podem rebentar.

Pique a pele dos alimentos várias vezes ou corte-os para que o vapor que se forma durante a cozedura possa ser libertado.

Se aquecer ovos com casca no micro-ondas estes partem mesmo ao serem retirados do interior do forno.

Coza ovos com casca apenas num recipiente especial. Não aqueça ovos cozidos no modo de funcionamento Micro-ondas .


Dicas

- Vire, corte ou mexa os alimentos várias vezes. Mexa a partir do rebordo exterior para o interior porque o rebordo aquece mais rapidamente.
- No modo de funcionamento com micro-ondas, utilize somente louça adequada para o forno e para micro-ondas.
- Se possível, utilize os programas automáticos para cozinhar.
- No modo de funcionamento MO + Grill com ar  e MO + Grill , cozinhe sempre em recipiente destapado, caso contrário os alimentos não ficam tostados.
- No modo de funcionamento Micro-ondas , selecione uma potência de micro-ondas de 850 W para cozinhar e continue a cozinhar com 450 W. Observe as indicações na tabela de confeção, no final deste documento.

Utilização

Timer

Utilizar a função Timer

O tempo curto  pode ser utilizado para controlar um processo que nada tenha a ver com o funcionamento do forno, como, p. ex., cozer ovos.


Também pode utilizar o tempo curto se simultaneamente regulou tempos para ligar e desligar automaticamente um processo de confeção, (p. ex. como lembrança para adicionar temperos ao alimento depois de uma parte do tempo de confeção ter decorrido ou para acrescentar água).

- Pode regular o tempo curto com um máximo de 59 minutos e 59 segundos.

Regular o tempo curto

Se selecionou a regulação Visor | Quick-Touch | Desligado, ligue o forno para selecionar o tempo curto. Com o forno desligado aparece o tempo curto a decorrer.


Exemplo: pretende cozer ovos e seleciona um tempo curto de 6 minutos e 20 segundos.


- Selecione a tecla sensora .
- Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, selecione Timer.

Aparece a indicação Acertar 00:00 Min..

- Utilize a área de navegação para regular 06:20.
- Confirme com OK.


O tempo curto é memorizado.


Quando o forno estiver desligado, aparece  e o tempo curto a decorrer em vez das horas.

Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo **sem** tempo de confeção regulado,  e o tempo curto a decorrer aparecem assim que a temperatura regulada seja alcançada.

Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo **com** tempo de confeção regulado, o tempo curto decorre em segundo plano, enquanto o tempo de confeção principal aparece no visor.


Quando se encontra num menu, o tempo curto decorre em segundo plano.

No final do tempo curto,  fica intermitente, o tempo é somado e soa um sinal.

- Selecione a tecla sensora .
- Confirme com OK, caso necessário.

Tanto o sinal acústico como ótico desligam.

Alterar o tempo curto


- Selecione a tecla sensora .
- Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, selecione Timer.
- Selecione Alterar.
- Confirme com OK.

O tempo curto selecionado aparece.

- Altere o tempo curto.
- Confirme com OK.

O tempo curto alterado é memorizado.

Apagar o tempo curto

- Selecione a tecla sensora .
 - Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, selecione Timer.
 - Selecione Eliminar.
 - Confirme com OK.
- O tempo curto é apagado.

Cozer

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

Toste bolos, pizza, batatas fritas ou produtos idênticos apenas até ficarem dourados e nunca coza até ficarem castanho escuro.

Recomendações para cozer

- Regule um tempo de funcionamento. Para cozer bolos não deve selecionar o tempo com tanta antecedência. A massa ficaria seca e o fermento perderia o efeito.
- Evite utilizar formas de cor clara e materiais brancos, pois as formas de cor clara produzem um alourar desigual ou fraco. Em circunstâncias desfavoráveis, os alimentos não são cozinhados.
- Coloque a massa numa forma retangular e leve ao forno colocando-a com a parte mais longa voltada para a frente, para que obtenha uma distribuição de calor e resultados uniformes.
- Para preparar batatas fritas, croquetes e idênticos coloque o tabuleiro de vidro com papel manteiga.

Indicações sobre as tabelas de confeção

Selecionar temperatura

- Regra geral selecione a temperatura mais baixa. Temperaturas mais elevadas do que as indicadas reduzem o tempo de confeção mas os alimentos não ficam com o tom acastanhado uniforme e podem até não ficar cozinhados.

Selecionar tempo de confeção

Os tempos na tabela de confeção são válidos para forno frio, caso não seja indicado o contrário. Se o interior do forno for aquecido previamente, os tempos sofrem uma redução de aprox.10 minutos.

- Verifique, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado. Pique a massa com um espeto de madeira.

Se não ficarem agarradas quaisquer migalhas de massa húmidas ao espeto de madeira, o alimento está cozinhado.

Indicações sobre os modos de funcionamento

Poderá encontrar uma vista geral de todos os modos de funcionamento com os respetivos valores predefinidos no capítulo «Menu principal e submenus».

Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus

Pode utilizar qualquer forma feita de material resistente à temperatura.

Utilize este modo de funcionamento quando cozer em vários níveis em simultâneo.

- 1 nível: introduza o bolo na forma no nível 1.
- 1 nível: introduza um sortido plano (p. ex., bolinhos sortidos, bolos feitos no tabuleiro) no nível 2.
- 2 níveis: consoante a altura, introduza os alimentos nos níveis 1+3 ou 2+3.

É bom saber

Utilizar Ar quente Eco


Pode utilizar qualquer forma feita de material resistente à temperatura.

Utilize este modo de funcionamento para cozinhar empadão e gratinados que tenham de ficar com uma crosta bem tostada.

- Introduza o bolo ou empadão na forma no nível 1.
- Introduza um sortido plano (p. ex., bolinhos sortidos, bolos feitos no tabuleiro) no nível 2.

Utilizar MO + Ar quente plus

São adequadas formas adequadas para micro-ondas resistentes ao calor (ver capítulo «Funcionamento por micro-ondas», secção «Escolha da louça») como, p. ex., formas de vidro ou cerâmica resistentes à temperatura, já que as micro-ondas atravessam estes materiais.

O modo de funcionamento MO + Ar quente plus  é especialmente adequado para cozer massas com um tempo de funcionamento mais longo como massa levedada, massa de óleo de quark, massa de bolo e massa curta.

Se utilizar este modo de funcionamento, o tempo de funcionamento encurta.

Quando selecionar a potência de micro-ondas observe as indicações na tabela de confeção e nas receitas.

- Encaixe o tabuleiro de vidro no nível 1.
- Coloque a forma sobre o tabuleiro de vidro.

Dica: As formas de metal não são tao adequadas para os modos de funcionamento com micro-ondas, pois o metal reflete as micro-ondas. As micro-ondas atingem os bolos apenas por cima para que o tempo de funcionamento seja prolongado. Se utilizar formas de metal coloque a forma no tabuleiro de vidro de forma a que a forma não toque nas paredes do forno. Se se formarem faíscas, não volte a utilizar esta forma nos modos de funcionamento com micro-ondas.

Assar

Recomendações para assar

- O **pré-aquecimento** do interior do forno apenas é necessário para a preparação de rosbife e lombo. Regra geral, não é necessário pré-aquecer o forno.
- Ao assar carne utilize um **recipiente tapado** como, p. ex., uma assadeira. A carne fica suculenta no interior. O interior do forno fica limpo mesmo ao assar na grelha. Fica molho de carne suficiente para preparar um molho.
- Caso utilize um **tubo ou saco para assar**, siga as indicações na embalagem.
- Se utilizar a **grelha** ou uma **assadeira aberta** para assar, pode pincelar carne magra com gordura, envolvê-la em fatias de bacon ou lardeá-la.
- **Tempere** a carne e coloque-a na assadeira. Envolve-a com flocos de margarina ou de manteiga ou regue-a com óleo ou gordura de cozinha. No caso de peças grandes e magras adicione (2–3 kg) e, no caso de aves gordas, aprox. 1/8 l de água.

- Enquanto assa não adicione demais líquidos. O **alourar** da carne é afetado. O alourar ocorre no final do tempo de funcionamento. A carne fica com um tom mais intenso se destacar o recipiente após decorrer aproximadamente metade do tempo de funcionamento.
- Depois de assar, retire o alimento do interior do forno, cubra-o e aguarde um **tempo de repouso** de cerca de 10 minutos. Depois, no corte, há uma redução do molho.
- A pele das **aves** fica estaladiça se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do fim do tempo de funcionamento.

Indicações sobre as tabelas de confecção

- Preste atenção aos limites de temperatura indicados, à potência de microondas, aos níveis e aos tempos. São tidos em conta vários recipientes de cozinha, peças de carne e hábitos de cozinhar.

Selecionar temperatura

- Regra geral selecione a temperatura mais baixa. Com temperaturas mais elevadas do que as indicadas a carne ficaria acastanhada mas não cozida.
- Para peças de carne com um peso superior a 3 kg, selecione uma temperatura que seja aprox. 10 °C mais baixa do que o indicado na tabela de confecção. O processo demora um pouco mais, mas a carne fica cozinhada uniformemente e não fica com uma crosta tão grossa.
- Para assar sobre a grelha selecione uma temperatura aprox. 20 °C mais baixa do que ao assar na assadeira tampada.

Selecionar tempo de confecção

Salvo indicação em contrário, os tempos na tabela de confecção são válidos para fornos frios.

- Determine o tempo de confecção conforme o tipo de carne, multiplicando a altura da peça de carne [cm] pelo tempo por cm de altura [min/cm]:
 - Vaca/caça: 15–18 min/cm
 - Porco/vitela/borrego: 12–15 min/cm
 - Rosbife/Lombo: 8–10 min/cm
- Verifique, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado.

Dicas

- O tempo de confecção para cozinhar carne congelada prolonga-se aprox. 20 minutos por kg.
- Carne congelada com um peso até aprox. 1,5 kg pode ser assada sem descongelar.

Indicações sobre os modos de funcionamento

Poderá encontrar uma vista geral de todos os modos de funcionamento com os respetivos valores predefinidos no capítulo «Menu principal e submenus».


Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus ou Sistema assar automático

Estes modos de funcionamento são adequados para assar pratos de carne, peixe e aves com uma crosta tostada, bem como para assar rosbife e lombo.


É bom saber


No modo de funcionamento Sistema assar automático , o interior do forno é aquecido a uma temperatura elevada (aprox. 230 °C), durante a fase de alourar. Logo que esta temperatura seja alcançada, o forno reduz automaticamente a temperatura para a regulada (temperatura para continuar o processo).

- Para fritar, utilize louça com pegadas resistentes ao calor tais como, p. ex., assadeira, panela, caçarola ou uma forma de vidro resistente à temperatura.
- Encaixe a grelha com o alimento no nível 1.

Utilizar MO + Ar quente plus ou MO + Sist. assar autom.

Estes modos de funcionamento **não** são adequados para assar peças de carne delicadas como rosbife e lombo. A carne fica cozinhada por dentro antes de ficar com uma crosta.

Utilize o modo de funcionamento MO + Ar quente plus  para aquecer e assar rapidamente alimentos com um grau de alourado uniforme. Neste modo de funcionamento regista-se a maior poupança de tempo e energia.

Utilize o modo de funcionamento MO + Sist. assar autom.  para assar com temperaturas elevadas e continuar o processo com temperaturas baixas.

Se utilizar modos de funcionamento com micro-ondas, o tempo de funcionamento encurta.


Quando selecionar a potência de micro-ondas observe as indicações na tabela de confeção e nas receitas.

- Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas, louça resistente a temperaturas elevadas sem tampa

metálica (consulte o capítulo «Escolha da louça para o funcionamento por micro-ondas»).

- Encaixe a grelha juntamente com o tabuleiro de viro ou o tabuleiro de vidro no nível 1.

Grelhar

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

Se grelhar com a porta do forno aberta, o ar quente do interior do forno não passa automaticamente pelo ventilador de arrefecimento e não é arrefecido. Os elementos de comando aquecem.

Ao grelhar, feche a porta.



Dicas para grelhar

- O pré-aquecimento é necessário ao utilizar o grill. Selecione um modo de funcionamento **sem** micro-ondas para o pré-aquecimento. Aqueça a resistência do grill durante aprox. 5 minutos, mantendo a porta do forno fechada.
- Passe rapidamente a carne por água corrente fria e seque-a de seguida. As fatias de carne que vão ser grelhadas não devem ser temperadas com sal para que o suco da carne não se perca.
- Carne magra pode ser pincelada com óleo. Outro tipo de gordura pode ficar escura e formar fumo.
- Limpe o peixe e filetes de peixe pouco altos e tempere-os com sal. Pode salpicar o peixe com sumo de limão.
- Regra geral, grelhe sobre a grelha.
- Para grelhar, pincele a grelha com óleo e coloque os alimentos em cima.

Indicações sobre as tabelas de confecção



- Preste atenção aos limites de temperatura indicados, aos níveis e aos tempos. São tidas em conta diferentes peças de carne e hábitos de cozinhar.
- Controle os alimentos ao fim de algum tempo.

Selecionar temperatura

Selecione uma temperatura nos modos de funcionamento Grill com ar  e MO + Grill com ar .

- Regra geral selecione a temperatura mais baixa. Com temperaturas mais elevadas do que as indicadas a carne ficaria acastanhada mas não cozida.

Selecionar nível do grill

Nos modos de utilização Grill  e MO + Grill  selecione entre os níveis 1–3.

- Ao cozinhar alimentos maiores e a uma maior distância da resistência do grill, selecione **nível 1**.
- Se pretender um alourado menos intenso, p. ex. para gratinados, selecione o **nível 2**.
- Caso esteja a cozinhar alimentos planos a pouca distância da resistência do grill no tempo curto, selecione o **nível 3**.

Selecionar tempo de confecção

- Grelhe peças pouco altas de carne ou de peixe durante cerca de 6 a 8 minutos de cada lado. As peças que vão ser grelhadas devem ser todas do mesmo tamanho para que o tempo de funcionamento não seja muito diferente.
- Grelhe peças mais altas durante aprox. 7–9 minutos de cada lado.

- Grelhe rolo de carne durante aprox. 10 minutos por cm de diâmetro.
- Verifique, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado.
- Para o **teste de confecção**, pressione a carne com uma colher. Desta forma poderá verificar até que ponto a carne está cozinhada.
- **Mal passada**
Se ainda estiver com muita elasticidade, o interior ainda está em sangue.
- **Ao ponto**
Se a carne der pouco de si, o interior está rosa.
- **Bem passada**
Se a carne não der de si, está bem passada.

Dica: Se a superfície de peças de carne maiores estiver muito escura mas o interior ainda não estiver cozinhado, encaixe o alimento num nível inferior ou reduza a temperatura do grill. Assim a superfície não fica muito escura.

Indicações sobre os modos de funcionamento

Poderá encontrar uma vista geral de todos os modos de funcionamento com os respetivos valores predefinidos no capítulo «Menu principal e submenus».

Se utilizar modos de funcionamento com micro-ondas, o tempo de funcionamento encurta.

Quando selecionar a potência de micro-ondas observe as indicações na tabela de grill.

É bom saber

Utilizar Grill com ar ou MO + Grill com ar

Estes modos de funcionamento são adequados para grelhar alimentos maiores como, p. ex., frango.

Geralmente, recomenda-se uma configuração de temperatura de 220 °C para alimentos planos ou de 180 a 200 °C para alimentos maiores.

- Dependendo da altura do alimento, encaixe a grelha no nível 1 ou 2.



Utilizar Grill ou MO + Grill


Estes modos de funcionamento são adequados para grelhar alimentos pouco altos e para gratinar.

- Dependendo da altura do alimento, encaixe a grelha no nível 2 ou 3.

Descongela

Se os alimentos forem descongelados delicadamente, as vitaminas e os nutrientes são amplamente mantidos.

- Utilize um dos seguintes modos de funcionamento:
 - Modo de funcionamento Descongelar  regula a temperatura de descongelação.
 - Modo de funcionamento Micro-ondas  regula a potência de micro-ondas e o tempo de descongelação.

 Risco de infeções devido a nucleação.

Os germes como, p. ex., a salmonela, podem provocar intoxicações alimentares graves.

Ao descongelar peixe e carne (especialmente aves), certifique-se de que existe o máximo de limpeza.


Não utilize o líquido descongelado. Processe os alimentos imediatamente após descongelar.

Dicas

- Deixe o alimento descongelar fora da embalagem sobre o tabuleiro de vidro.
- Utilize o tabuleiro de vidro com a grelha colocada em cima para descongelar aves. Desta forma o alimento não fica em contacto com o líquido descongelado.
- A carne, as aves ou o peixe não necessitam de estar completamente descongelados antes de serem cozinhados. É suficiente se os alimentos estiverem descongelados. A superfície fica suficientemente macia para receber os condimentos.


Utilizar modo de funcionamento Descongelar

Este modo de funcionamento foi desenvolvido para descongelar alimentos de forma delicada.

- Selecione Descongelar .
- Se necessário, altere as temperaturas propostas.


O ar circula no interior do forno e o alimento é descongelado delicadamente.

Utilize modo de funcionamento Micro-ondas


Em alternativa pode utilizar o modo de funcionamento Micro-ondas  para descongelar. Define a potência do micro-ondas e o tempo de descongelação.

O tempo necessário depende da qualidade, quantidade e temperatura inicial do alimento. Tenha também atenção aos tempos de compensação.

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.


- Selecione Micro-ondas .
- Regule a potência do micro-ondas e o tempo de descongelação indicado na tabela consoante os alimentos.
- Selecione um tempo médio.
- Encaixe o tabuleiro de vidro com os alimentos no nível 1, no interior do forno.

Preparar conservas

 Risco de infeções devido a nucleação.

Ao preparar uma única vez conservas de leguminosas e carne, os esporos da bactéria *Clostridium Botulinum* não são destruídos na totalidade. Em consequência podem formar-se toxinas, que podem resultar em intoxicações graves. Só é possível matar estes esporos através de continuação da fervura.

Cozinhe as leguminosas e a carne após o arrefecimento **sempre** uma segunda vez num período de 2 dias.



 Risco de ferimentos devido a sobrepressão em latas de conserva fechadas.


As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem preparadas e aquecidas e podem rebentar. Não cozinhe nem aqueça latas de conserva.

Preparar fruta e legumes

As indicações são válidas para 5 frascos com capacidade máxima para 0,5 l.


Utilize somente frascos especiais e que pode obter em lojas da especialidade:

- Ar quente plus : frascos para conservas e copos com tampa de rosca
- Micro-ondas : frascos para conservas adequados para micro-ondas com tampa de vidro, que se encontrem fechados com fita autocolante transparente

- Utilize apenas frascos e anéis de borraça intactos.
- Enxague os frascos com água quente antes de preparar conservas e encha-os até, no máximo, 2 cm abaixo dos rebordos.
- Após introduzir o alimento a conservar, limpe o rebordo do frasco com um pano limpo e água quente.
- Feche os frascos apenas com fita autocolante transparente. Não utilize molas metálicas já que estas podem formar faíscas no modo de funcionamento Micro-ondas .
- Encaixe o tabuleiro de vidro no nível 1 e coloque os frascos em cima.

É bom saber

Selecionar modo de funcionamento Ar quente plus

- Selecione o modo de funcionamento Ar quente plus  e uma temperatura de 160–170 °C.
- Aguarde até que surjam «bolhas» (até que pequenas bolhas subam uniformemente nos frascos).



Reduza a temperatura atempadamente, para evitar que o alimento transborde.


Preparar conservas de frutas e pepinos

- Assim que as «bolhas» sejam visíveis nos copos, regule a temperatura de aquecimento e deixe os frascos aquecerem no interior do forno pelo tempo indicado.

Preparar conservas de legumes


- Assim que as «bolhas» sejam visíveis nos frascos, configure a temperatura de preparação de conserva e proceda à preparação dos legumes pelo tempo indicado.
- Após preparar as conservas, regule a temperatura de aquecimento e deixe os frascos aquecerem no interior do forno pelo tempo indicado.

		
Fruta	—/—	30 °C 25–35 min
Pepinos	—/—	30 °C 25– 30 min
Beterraba	120 °C 30–40 min	30 °C 25– 30 min
Feijão (verde ou amarelo)	120 °C 90– 120 min	30 °C 25– 30 min

 Temperatura e tempo de preparação de conserva, assim que as «bolhas» sejam visíveis

 Temperatura e tempo de aquecimento

Selecionar modo de funcionamento Micro-ondas

- Selecione o modo de funcionamento Micro-ondas  e uma potência de micro-ondas de 850 W.
- Aguarde até que surjam «bolhas» (até que pequenas bolhas subam uniformemente nos frascos). Este processo demora cerca de 3 minutos porfrasco. Para 5 frascos, o tempo é, assim, prolongado para cerca de 15 minutos.



Reduza a potência de micro-ondas atempadamente, para evitar que o alimento transborde.


Preparar conservas de frutas e pepinos


- Assim que as «bolhas» sejam visíveis nos copos, desligue o forno e mantenha os frascos por um determinado tempo no interior do forno.

Preparar conservas de legumes


- Assim que as «bolhas» sejam visíveis nos frascos, configure a potência de micro-ondas determinada e proceda à preparação dos legumes por um tempo determinado.
- Após preparar as conservas, desligue o forno e mantenha os frascos por um determinado tempo no interior do forno.

		
Fruta	-/-	25–35 min
Pepinos	-/-	25–30 min
Beterraba	450 W 20–30 min	25–30 min
Feijão (verde ou amarelo)	450 W 20–30 min	25–30 min

 Potência de micro-ondas e tempo de preparação de conservas, assim que as «bolhas» sejam visíveis

 Tempo de aquecimento

Remova os frascos depois de preparar as conservas

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

Depois de preparar as conservas, os frascos estão muito quentes.

Utilize luvas de proteção ao manusear os frascos.

- Retire os frascos do interior do forno.
- Mantenha-os cobertos com um pano durante aprox. 24 horas num local isento de correntes de ar.
- Cozinhe **sempre** os legumes e a carne uma segunda vez, até 2 dias depois de estes arrefecerem.

- Para frascos de conserva, remova as tampas e, no final, verifique se todos os frascos estão bem fechados.


Prepare novamente conservas em copos abertos ou armazene-as num local fresco e consuma as frutas e legumes preparados de imediato.

- Controle os copos durante o armazenamento. Caso, durante o tempo de armazenamento, os copos tiverem sido abertos ou a tampa roscada esteja arqueada e não produza um estalido ao abrir, elimine o seu conteúdo.

Desidratar





A secagem ou desidratação é um método tradicional de conservação de frutas, alguns vegetais e ervas.



A fruta e os legumes devem estar frescos e bem maduros e não terem pisaduras.

- Descasque e retire o caroço dos alimentos a desidratar e, se necessário, corte-os.
- Espalhe os alimentos a desidratar uniformemente numa só camada, consoante o tamanho, na grelha ou no tabuleiro de vidro.
- Desidrate, no máximo, em 2 níveis em simultâneo.
Coloque os alimentos a desidratar nos níveis 1+2.
Caso esteja a utilizar grelha e tabuleiro de vidro, introduza o tabuleiro de vidro sob a grelha.
- Selecione Ar quente plus .
- Altere a temperatura proposta e regule a hora de fim inicial.
- Vire os alimentos a desidratar no tabuleiro de vidro em intervalos regulares.

É bom saber


Com alimentos a desidratar inteiros ou cortados a meio, o tempo de desidratação aumenta.

Alimento a desidratar		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Fruta		60–70	2–8
Legumes		55–65	4–12
Cogumelos		45–50	5–10

 Modo de funcionamento, 🌡️ temperatura, 🕒 hora de fim inicial,  Ar quente plus

- Reduza a temperatura se no interior do forno se formarem gotas de água.

Remover alimentos

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se na resistência do aquecimento, no interior do forno ou nos acessórios.


Utilize luvas de proteção ao retirar os produtos.

- Deixe arrefecer a fruta ou os legumes.

A fruta desidratada deve estar completamente seca, mas macia e elástica. Ao partir ou cortar não deve libertar suco.

- Armazene os alimentos em copos ou latas de conserva bem tapados.


Aquecer louça


Para aquecer a louça, utilize o modo de funcionamento Ar quente plus .

Utilize apenas louça resistente a temperaturas elevadas.

- Encaixe a grelha no nível 1 e coloque a louça sobre a mesma. Conforme o tamanho da louça também a pode colo-

car na base do forno e desmontar adicionalmente desmontar as grelhas laterais.

- Selecione Ar quente plus .
- Regule uma temperatura entre 50–80 °C.

 Risco de queimaduras!

Use pegas de cozinha ao manusear a louça. Na base do recipiente pode existir formação de água condensada.

- Retire a louça quente do interior do forno.

Produtos ultracongelados/ Alimentos pré-confecionados

Dicas para bolos, pizza e baguetes

- Coza bolos, pizza e baguetes sobre a grelha forrada com papel manteiga.
- Selecione a temperatura mais baixa indicada na embalagem.

Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares

- Estes alimentos devem ser cozinhados num tabuleiro de vidro forrado com papel manteiga.
- Selecione a temperatura mais baixa indicada na embalagem.
- Vire os alimentos diversas vezes.

Preparar produtos ultracongelados/ alimentos pré-confecionados

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.


Toste bolos, pizza, batatas fritas ou produtos idênticos apenas até ficarem dourados e nunca coza até ficarem castanho escuro.

- Selecione o modo de funcionamento e a temperatura recomendada na embalagem.
- O forno deve ser pré-aquecido.
- Coloque o alimento no interior do forno pré-aquecido e no nível de encaixe recomendado na embalagem.
- Verifique o alimento ao fim do tempo de confeção mais curto, indicado na embalagem.

Programas automáticos

Os inúmeros programas automáticos permitem obter resultados ideais de forma prática e segura.

Categorias

Os programas automáticos  estão ordenados por categorias para disponibilizarem uma melhor vista geral. Basta seleccionar o programa adequado aos seus alimentos e seguir as instruções no visor.

Utilizar os programas automáticos

- Selecione Programas automáticos .

A lista de selecção aparece.

- Selecione a categoria pretendida.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria seleccionada.




- Selecione o programa automático pretendido.
- Siga as indicações que aparecem no visor.


Indicações sobre a utilização

- Ao utilizar os programas automáticos, as receitas fornecidas podem servir de orientação. Com cada programa automático pode preparar receitas idênticas com quantidades diferentes.
- Deixe o interior do forno arrefecer à temperatura ambiente, depois de um processo de confeção e antes de iniciar um programa automático.
- Em alguns programas automáticos é necessário pré-aquecer o interior do forno antes de introduzir os alimentos. No visor aparece uma indicação correspondente com o tempo necessário.
- Em alguns programas automáticos será necessário adicionar líquido após um determinado tempo de confeção. No visor aparece uma indicação correspondente com o tempo necessário (p. ex., para verter líquido).
- A indicação de duração do programa automático é uma indicação de tempo aproximada. Consoante o processo de confeção, este pode ser reduzido ou aumentado. As alterações no tempo podem ser resultantes da temperatura inicial da carne.

Tabelas de confeitão




Descongelo com o modo de funcionamento Micro-ondas




Alimento a descongelar	Quantidade	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Manteiga	250 g	80	8–10	5–10
Leite	1000 ml	450	12–16	10–15
Bolo de areia (3 fatia)	aprox. 300 g	150	4–6	5–10
Bolo de frutas (3 unidades)	aprox. 300 g	150	6–8	10–15
Bolo de manteiga (3 fatias)	aprox. 300 g	150	6–8	5–10
Tarte de natas, Tarte de creme (3 fatias)	aprox. 300 g	80	4– 4:30	5–10
Sortido de massa folhada (3 unidades)	aprox. 300 g	150	6–8	5–10

 Potência de micro-ondas/ Tempo de descongelação/ Tempo de compensação

¹ Deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente. Durante esse tempo de compensação a temperatura distribui-se uniformemente no alimento.

Aquecimento com o modo de funcionamento Micro-ondas

Bebidas/ Alimentos	Quantidade	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Bebidas (temperatura de consumo 60–65 °C)	1 chávena/1 copo (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Biberão (leite) ²	aprox. 200 ml	450	0:50–1:00 ³	1
Papa de bebés ³	1 copo (200 g)	450	0:30–1:00	1
Peças assadas com molho ³	200 g	600	3:00–5:00	1
Acompanhamentos ³	250 g	600	3:00–5:00	1





 Potência de micro-ondas,  Tempo de confeitão,  Tempo de compensação

¹ Deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente. Durante este tempo de compensação a temperatura distribui-se uniformemente no alimento.

² Evite um atraso do ponto de ebulição, mexendo o líquido antes de aquecer. Espere, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento, antes de colocar o recipiente no interior do forno. Para aquecer líquidos, coloque a vareta fornecida junto ou algo similar, dentro do recipiente.

³ Os tempos são válidos para uma temperatura inicial dos alimentos de cerca de 5 °C. Para alimentos que não são guardados no frigorífico, normalmente parte-se de uma temperatura ambiente de aprox. 20 °C. Aqueça os alimentos (com exceção da papa de bebés e molhos sensíveis) até uma temperatura de 70–75 °C.

Cozinhar com modo de funcionamento Micro-ondas

















Sopas/ensopados legumes	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 ¹ [min]
Ensopado	1500	10	+	20	1
Sopa	1500	11	+	24	1
Ervilhas	500	5	+	10	2
Ervilhas (ultracongeladas)	450	5	+	12	2
Cenouras	500	5	+	10	2
Pedacinhos de brócolos	500	6	+	8	2
Brócolos (ultracongelados)	450	5	+	11	2
Pedacinhos de couve-flor	500	6	+	10	2
Rábano	500	3	+	8	2
Espargos	500	5	+	8	2
Alho-francês	500	5	+	8	2
Alho-francês (ultracongelado)	450	5	+	8	2
Pimento às tiras	500	5	+	10	2
Feijões, verdes	500	4	+	12	2
Couve-de-Bruxelas	500	5	+	12	2
Couve-de-Bruxelas (ultracongelada)	450	5	+	10	2
Legumes mistos (ultracongelados)	450	5	+	12	2









 Peso,  Tempo de confeção,  Tempo de compensação

¹ Deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente. Durante esse tempo de compensação a temperatura distribui-se uniformemente no alimento.

É bom saber

Massa simples

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]
Muffins		150–160	✓	2	35–45
Small Cakes (1 tabuleiro de vidro)*		150	–	2	25–35
Small Cakes (2 tabuleiros de vidro)*		140	–	2+3	35–45
Bolo de areia (forma retangular, 30 cm)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45
Napfkuchen (forma em coroa/forma de Gugelhupf, Ø 26 cm)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	40–50
Bolo mármore, bolo de noz (forma retangular, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Bolo mármore, bolo de noz (forma de coroa/forma de «Gugelhupf», Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Bolo de frutas (1 tabuleiro de vidro)		150–160	✓	2	50–60
Bolo de frutas (forma desmontável, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Base de tarte (forma de base de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35
















 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Potência de micro-ondas,  Booster, ³ Nível,  Tempo de confeção,  Ar quente plus,  MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar





* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1.

¹ Coloque a forma no centro sobre o tabuleiro de vidro.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

Massa quebrada

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 ³	 [min]
Bolachinhas (1 tabuleiro de vidro)		140–150	✓	2	20–30
Sortido seco (1 tabuleiro de vidro)*		140	–	2	40–50
Sortido seco (2 tabuleiros de vidro)*		140	–	2+3	45–55 ²
Base de tarte (forma de base de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Cheesecake (forma desmontável, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Tarte de maçã (forma desmontável, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Tarte de maçã coberta (forma desmontável, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Bolo de frutas com cobertura (forma desmontável, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Bolo de frutas com cobertura (1 tabuleiro de vidro)		150–160	✓	2	55–65
Tarte doce (1 tabuleiro de vidro)		190–200 ¹	✓	2	30–40

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³ Nível,  Tempo de confeção,  Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar






















* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1.







¹ Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

² Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeção selecionado terminar.














É bom saber

Massa levedada

Bolos/Pastelaria (acessórios)					
					
«Gugelhupf» (forma «Gugelhupf», Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Bolo de frutos secos (1 tabuleiro de vidro)		150–160	✓	1	60–70
Bolo Streusel com/sem fruta (1 tabuleiro de vidro)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Bolo de frutas (1 tabuleiro de vidro)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Quadrados de maçã/Caracol com passas de uva (1 tabuleiro de vidro)		150–160	✓	2	25–35
Pão branco (cozido) (1 tabuleiro de vidro)		180–190	–	2	35–45
Pão branco (forma retangular, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Pão integral (forma retangular, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Deixar a massa levedar (taça)		35	–	1	30










 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  Nível,  Tempo de confeção,  Ar quente plus,  MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar

Massa de requeijão e óleo

Bolos/Pastelaria (acessórios)					
					
Bolo de frutas (1 tabuleiro de vidro)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Quadrados de maçã/Caracol com passas de uva (1 tabuleiro de vidro)		150–160	✓	2	25–35

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  Nível,  Tempo de confeção,  Ar quente plus,  MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar

Massa tipo biscoito










Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]
Base de biscoto (2 ovos, forma desmontável, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	15–25
Base de biscoito (4 ovos, forma desmontável, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	30–40
Massa tipo pão-de-ló (forma desmontável, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Base de biscoito (1 tabuleiro de vidro)		170–180 ¹	–	2	12–22


 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nível,  Tempo de confeção,
 Ar quente plus,  ligar, – desligar

* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1.

¹ Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.















Massa choux, massa folhada, Baiser










Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]
Profiteroles (1 tabuleiro de vidro)		160–170	✓	2	30–40
Almofadinhas de massa folhada (1 tabuleiro de vidro)		170–180	✓	2	25–35
Macarons (1 tabuleiro de vidro)		120–130	✓	2	35–45
Merengues/Baiser (1 tabuleiro de vidro, 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nível,  Tempo de confeção,
 Ar quente plus,  ligar, – desligar

É bom saber

Salgados

Alimento (acessórios)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]
Tarte picante (1 tabuleiro de vidro)		190–200 ²	✓	2	30–40
Tarte de cebola (1 tabuleiro de vidro)		180– 190 + 150	–	2	30–40
Pizza, massa fermentada (1 tabuleiro de vidro)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, massa de requeijão e óleo (1 tabuleiro de vidro)		150–160	–	2	25–35
Tostas* (grelha)	 ¹	3 ³	–	2	2–4
Gratinados, por ex., tostas (grelha em tabuleiro de vidro)New	 ¹	3	–	2	5–9
Legumes grelhados (grelha sobre tabuleiro de vidro)	 ¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nível,  Tempo de confeção,  Ar quente plus,  MO + Ar quente plus,  Grill total,  Grill com ar, ✓ ligar, – desligar

* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1.












¹ Selecione o nível determinado do grill.









² Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

³ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

⁴ Volte o alimento, se possível, após metade do tempo.

Vaca

Alimento (acessórios)		 [°C]		 ³ [min]	 [min]	 ⁸ [°C]
Carne de vaca estufada, aprox. 1 kg (assadeiras com tam- pa)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Lombo de vaca, aprox. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
Rosbife, aprox. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
Hambúrguer ^{*,1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Almôndegas ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³ Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  Ar quente plus,  Grill total, ✓ ligar, – desligar

* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1.

¹ Utilize a grelha e o tabuleiro de vidro.

² Aloure primeiro a carne na placa.

³ Selecione o nível determinado do grill.

⁴ Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

⁵ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.











⁶ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.









⁷ Vire o alimento quando estiver suficientemente dourado (1: tempo de grelhar lado 1, 2: tempo de grelhar lado 2).

⁸ Se dispuser de uma sonda de temperatura em separado, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

É bom saber














Vitela










Alimento (acessórios)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 ³ [°C]
Vitela estufada, aprox. 1,5 kg (as- sadeira com tampa)	 ¹	160–170	✓	1	120–130 ²	–
	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ²	–
Lombinho de vitela, aprox. 1 kg (tabuleiro de vidro)	 ¹	150–160	✓	1	20–50	45–75

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³ Nível,  Tempo de confeção,
 Temperatura interior,  Ar quente plus,  MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar

- ¹ Aloure primeiro a carne na placa.
- ² Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.
- ³ Se dispuser de uma sonda de temperatura em separado, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

Porco

Alimento (acessórios)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ⁷ [°C]
Porco assado/lombo assado, aprox. 1 kg (assadeira com tampa)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
Porco assado com courato, aprox. 2 kg (assadeira)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	80–90
Kasseler, aprox. 1 kg (tabuleiro de vidro)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Rolo de carne picada, aprox. 1 kg (tabuleiro de vidro)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁵	80–85
Bacon (grelha em tabuleiro de vidro)	 ²	3 ³	–	2	5–10	–
Salsichas (grelha em tabuleiro de vidro)	 ²	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  MO + Sist. assar autom.,  MO + Ar quente plus,  Grill total, ✓ ligar, – desligar

¹ Utilize louça adequada para micro-ondas.

² Selecione o nível determinado do grill.

³ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

⁴ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.













⁵ Após decorrer metade do tempo, junte aprox. 0,5 l de líquido.










⁶ Volte o alimento, se possível, após metade do tempo.

⁷ Se dispuser de uma sonda de temperatura em separado, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

É bom saber

















Borrego, caça












Alimento (acessórios)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 ⁴ [°C]
Perna de borrego com osso, aprox. 1,5 kg (assadeira com tampa)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
Lombo de borrego sem osso (grelha em tabuleiro de vidro)	 ¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
Lombo de veado sem osso (assadeira)	 ¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
Lombo de veado sem osso (tabuleiro de vidro)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Perna de javali sem osso, aprox. 1 kg (assadeira com tampa)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³ Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  MO + Sist. assar autom.,  Ar quente plus,  Sistema assar automático, ✓ ligar, – desligar

- ¹ Aloure primeiro a carne na placa.
- ² Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.
- ³ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁴ Se dispuser de uma sonda de temperatura em separado, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

Aves, peixe

Alimento (acessórios)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ⁴ [°C]
Aves, 0,8–1,5 kg (grelha em tabuleiro de vidro)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Frango, aprox. 1,2 kg (grelha em tabuleiro de vidro)		180–190 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 ²	85–90
Aves, aprox. 2 kg (assadeira baixa em tabuleiro de vidro)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Aves, aprox. 4 kg (assadeira em tabuleiro de vidro)		160–170 + 80	–	1	150–160 ³	90–95
Peixe, 200–300 g (por ex., trutas) (tabuleiro de vidro)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Peixe, 1–1,5 kg (por ex., trutas arco-íris) (tabuleiro de vidro)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  Sistema assar automático,  MO + Sist. assar autom.,  Grill com ar,  MO + Grill com ar,  MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar

* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60705.


¹ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

² Se possível, volte o alimento após metade do tempo de grelhar.

³ Após 30 minutos junte aprox. 0,5 l de líquido.


⁴ Se dispuser de uma sonda de temperatura em separado, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

Limpeza e manutenção

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se na resistência do aquecimento, no interior do forno ou nos acessórios.

Deixe arrefecer a resistência de aquecimento, o interior do forno e o acessório antes de efetuar a limpeza manual.

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito.

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno.

A cor das superfícies pode mudar ou alterar-se, caso utilize produtos de limpeza inadequados. Em particular, a frente do forno fica danificada devido a produtos limpa-fornos.

Todas as superfícies são sensíveis a riscos e cortes. No caso de frascos de vidro, os eventuais arranhões podem provocar a quebra dos frascos em determinadas circunstâncias.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

A sujidade mais difícil pode, eventualmente, danificar o forno.

Limpe o interior do forno, o interior da porta e a junta da porta assim que estes arrefecerem. Se esperar muito tempo a limpeza será mais difícil e em casos extremos impossível.

Se o forno estiver danificado, quando for ligado as micro-ondas podem ser prejudiciais para o utilizador.

Verifique a porta e a vedação da mesma quanto a danos. Não utilize nenhum modo de funcionamento por micro-ondas até que a reparação seja efetuada por um técnico de serviço.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro;
- produtos de limpeza anticalcários na frente;
- produtos de limpeza abrasivos (p. ex., os pós abrasivos, creme de limpeza abrasivo, agentes de polimento);
- produtos de limpeza que contenham solventes;
- produtos de limpeza para aço inoxidável;
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça;
- produtos para limpeza de vidros;
- produtos de limpeza de placas de vitrocerâmica;
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (por ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos);
- esponja mágica;
- raspador metálico afiado;
- palha de aço;
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos;
- produtos de limpeza para fornos *;
- esfregões em aço inoxidável.

* permitido para sujidade mais renitente em superfícies com acabamento PerfectClean

Se a sujidade ficar acumulada durante muito tempo, possivelmente não poderá ser eliminada. As utilizações seguidas, sem que seja efetuada a limpeza intermédia, contribuem para o aumento do tempo necessário para efetuar a limpeza.

É recomendável remover a sujidade de imediato.

Só o tabuleiro de vidro é adequado para ser lavado na máquinas de lavar louça.

Dica: Sujidades provocadas por sumo de fruta ou massa de bolos que tenham vertido da forma, são facilmente removíveis desde que o interior do forno ainda esteja um pouco quente.

Para uma limpeza mais conveniente, recomendamos:

- Volte a resistência do grill para baixo.
- Ferva água com um pouco de sumo de limão no forno durante alguns minutos para neutralizar odores no interior do forno.

Remover sujidade normal

O forno é danificado por líquidos no seu interior.

Limpe o interior do forno somente com um pano húmido para que não entrem líquidos no interior do aparelho através das aberturas existentes.

Remover sujidade normal

- Remova a sujidade normal de imediato com água quente, detergente para lavagem manual de louça e uma esponja limpa ou um pano de microfibras limpo e húmido.
- Remova os resíduos de produtos de limpeza com água limpa. Esta limpeza é particularmente importante para as peças com acabamento PerfectClean, já que os restos dos produtos de limpeza afetam o efeito aderente.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano macio.

Remover sujidade persistente

O sumo de fruta que tenha vertido ou os restos de alimentos podem provocar alterações na cor das superfícies ou zonas baças. Estas nódoas não afetam as características de utilização. De qualquer maneira, não tente eliminar essas nódoas. Utilize somente os produtos indicados.

- A limpeza será facilitada se humedecer os resíduos com água e detergente e se os pré-lavar durante alguns minutos.
- Se necessário pode utilizar, após a pré-lavagem extra, o lado mais duro da esponja de lavar louça.

Limpeza e manutenção

Utilizar produtos de limpeza para fornos

- Para remover a sujidade mais agarrada aplique, após o arrefecimento, o produto limpa-fornos Miele nas superfícies PerfectClean frias.

Se o spray do forno entrar nos espaços interiores ou nas aberturas, causará a formação de odores fortes durante os processos de confeção seguintes.

Não pulverize spray do forno no teto do interior do forno.

Não pulverize spray do forno nos espaços interiores nem nas aberturas das paredes do interior do forno ou na parede traseira.


- Deixe o produto limpa-fornos atuar de acordo com o indicado na embalagem.

Os produtos limpa-fornos de outro fabricante só podem ser aplicados sobre as superfícies frias e no máximo durante 10 minutos.

- Se necessário pode utilizar, após o tempo de retenção, o lado mais duro da esponja de lavar louça.
- Remova cuidadosamente os resíduos de produtos de limpeza com água limpa.
- No final, seque as superfícies com um pano macio.

Voltar para baixo a resistência do grill

Se o teto do interior do forno estiver muito sujo, pode baixar a resistência do grill para efetuar a limpeza. É importante limpar regularmente o teto do interior do forno com um pano húmido ou uma esponja.

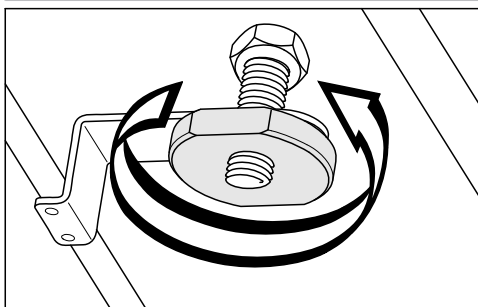
 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se na resistência do aquecimento, no interior do forno ou nos acessórios.

Deixe arrefecer a resistência de aquecimento, o interior do forno e o acessório antes de efetuar a limpeza manual.

A base do interior do forno pode ser arranhada pela queda das porcas.

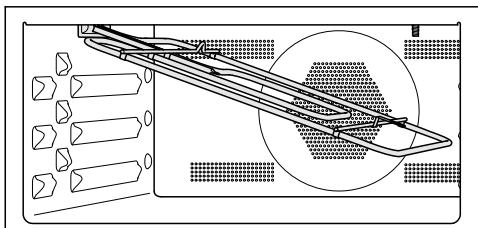
Como proteção coloque, p. ex. um pano da louça sobre a base do interior do forno.



- Desaperte as porcas.

A resistência do grill pode ficar danificada.

Não baixe a resistência do grill exercendo força.



- Volte a resistência do grill com cuidado para baixo.

A placa situada no teto do interior do forno pode ficar danificada.

Para efetuar a limpeza do teto do interior do forno não utilize o lado mais duro da esponja de lavar louça.

A luz LED situada no teto do interior do forno pode ficar danificada.

Se possível não limpe a luz LED.

- Limpe regularmente o teto do interior do forno com um pano húmido ou uma esponja.
- Após efetuar a limpeza volte a resistência do grill para cima.
- Coloque novamente a porca e enrosque-a.




Resolver problemas

A maior parte das anomalias e erros podem ser solucionados por si. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de contactar o serviço de assistência técnica.

Em www.miele.pt/support/customer-assistance pode obter informações adicionais sobre a resolução autónoma de erros.





Indicações no visor



Problema	Causa e solução
O visor está escuro.	<p>Selecionou a regulação Horas Indicação Desligado. Assim o visor está escuro quando o forno estiver desligado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Logo que ligue o forno, o menu principal aparece. Caso pretenda que a hora do dia seja exibida permanentemente, selecione a regulação Horas Indicação Ativar. <p>O forno não tem corrente elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se a ficha do forno está encaixada na tomada.■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um eletricista qualificado ou do serviço de assistência técnica da Miele.
Ao ligar, Bloqueio funcion.  aparece no visor.	<p>O bloqueio de funcionamento  está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirme com OK. <p>Pressionar «OK» 6 s aparece.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desative o bloqueio de funcionamento para um processo de confeção, tocando na tecla sensora OK pelo menos durante 6 segundos.■ Caso pretenda desligar permanentemente o bloqueio de funcionamento, selecione a regulação Segurança Bloqueio funcion.  Desligado.
Aparece no visor 12:00.	<p>Faltou a energia elétrica durante mais de 150 horas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Configurar novamente as horas e a data.
Falha de energia aparece no visor.	<p>Faltou a energia elétrica por um curto espaço de tempo. O processo de confeção a decorrer foi interrompido.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue e volte a ligar o forno.■ Volte a dar início ao processo de confeção.


Problema	Causa e solução
Alc. tempo máx. funcion. aparece no visor.	O forno esteve a funcionar durante um longo período de tempo. O desligar de segurança foi ativado. ■ Confirme com OK . Depois disso o forno está novamente pronto a funcionar.
Aparece no visor Erro e um código de erro não mencionado aqui.	Um problema que não consegue solucionar. ■ Contacte o serviço técnico da Miele.

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
As teclas sensoras não reagem.	Selecionou a regulação Visor QuickTouch Desligado. Assim, as teclas sensoras não reagem quando o forno está desligado. ■ Assim que ligar o forno, a tecla sensora reage. Se pretender que as teclas sensoras reajam sempre, mesmo com o forno desligado, selecione a definição Visor QuickTouch Ativar.
	O forno não está ligado à rede elétrica. ■ Verifique se a ficha do forno está encaixada na tomada. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço técnico da Miele.
	Existe um problema no comando. ■ Toque na tecla ligar/desligar  até que o visor se desligue e o forno reinicie.
A tecla sensora  pisca quando se liga o forno.	Ainda não ligou o seu forno a uma rede Wi-Fi. A tecla sensora pisca para lhe indicar que pode ligar em rede o forno simplesmente através desta tecla sensora. Depois de ligar e desligar o forno várias vezes, a tecla sensora deixa de piscar, mas a função de ligação em rede continua ativa.
Não ouve qualquer sinal sonoro.	Os sinais sonoros estão desligados ou demasiado baixos. ■ Ligue os sinais sonoros ou aumente o volume do sinal com a regulação Volume do sinal Sinais acústicos.

Resolver problemas


Problema	Causa e solução
O interior do forno não aquece.	<p>O modo de demonstração está ativado. Pode selecionar pontos de menu e teclas sensoras no visor mas o aquecimento do forno não funciona.</p> <p>■ Desative o modo de demonstração com a regulação Agente Modo de demonstração Desligado.</p>
Não pode começar nenhum processo de confeitão.	<p>Para um processo com micro-ondas a porta ainda está aberta.</p> <p>■ Verifique se a porta está bem fechada.</p>
	<p>Para um processo com micro-ondas, a potência de micro-ondas ou o tempo de funcionamento não estão regulados.</p> <p>■ Verifique se a potência de micro-ondas e o tempo de funcionamento estão configurados.</p>
	<p>Para um processo num modo de funcionamento com micro-ondas não são inseridas todas as regulações necessárias.</p> <p>■ Verifique se a potência do micro-ondas, o tempo de funcionamento e a temperatura estão regulados.</p>
Se a porta estiver aberta durante um processo de confeitão no modo de funcionamento Micro-ondas , não irá ouvir nenhum ruído de funcionamento.	<p>Não se trata de qualquer anomalia! Se a porta estiver aberta durante um processo de confeitão no modo de funcionamento Micro-ondas , o interruptor de contacto da porta desliga o micro-ondas e o ventilador de arrefecimento passa para um valor de r.p.m. mais baixo.</p>
O forno desligou-se automaticamente.	<p>Por motivos de economia de energia, o forno desliga automaticamente se não efetuar qualquer operação dentro de um determinado espaço de tempo após ligar o forno o após o fim de um processo de confeitão.</p> <p>■ Volte a ligar o forno.</p>
A iluminação do interior do forno desliga ao fim de um curto espaço de tempo.	<p>Selecionou a regulação Iluminação «Ativ.» dur. 15 s.</p> <p>■ Se pretender ligar a iluminação do interior do forno durante o processo de confeitão, selecione a regulação Iluminação Ativar.</p>

Problema	Causa e solução
A iluminação do interior do forno está desligada ou não liga.	<p>Selecionou a regulação Iluminação Desligado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ligue a iluminação do interior do forno durante 15 segundos ao selecionar a tecla sensora . ■ Caso pretenda, selecione a regulação Iluminação Ativar ou «Ativ.» dur. 15 s.
	<p>A iluminação do interior do forno está com defeito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contacte o serviço técnico da Miele.

Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
O bolo/o sortido ainda não está cozido após o tempo indicado na tabela de confeção.	<p>A temperatura selecionada é diferente da indicada na receita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita.
	<p>As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se alterou a receita. Através da adição de mais líquido ou mais ovos a massa fica mais húmida e necessita de um tempo de confeção mais prolongado.
A cor do bolo/sortido não é uniforme.	<p>Selecionou uma temperatura ou um nível errados.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Há sempre alguma diferença no nível de alourado. Caso a diferença seja muito acentuada verifique se selecionou a temperatura e o nível de encaixe correto.
	<p>O material ou a cor da forma não estão adaptados ao modo de funcionamento. Formas claras, espelhadas e de paredes finas são menos adequadas. Estas refletem a radiação térmica do forno. Desta forma o calor pode ter mais dificuldades em alcançar o alimento, o que resulta num alourar desigual ou fraco na forma.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilize formas escuras e sem brilho.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Após decorrer o tempo regulado, os alimentos não são suficientemente aquecidos ou cozinhados pelo sistema de micro-ondas no modo de funcionamento <small>Micro-ondas</small>  .	<p>Interrompeu um processo de confeção com micro-ondas, mas não o voltou a iniciar.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Inicie novamente o processo de confeção até que os alimentos fiquem suficientemente quentes ou cozinhados. <p>Para cozinhar ou aquecer com micro-ondas foi regulado um tempo muito curto.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se regulou o tempo correto para a potência de micro-ondas selecionada. Quanto mais reduzida a potência de micro-ondas, mais longo o tempo.
Após aquecer ou cozinhar com micro-ondas, os alimentos arrefecem rapidamente.	<p>Devido às características das micro-ondas, o calor forma-se primeiro na parte exterior e é depois transferido para o interior dos alimentos. Se os alimentos forem aquecidos com uma potência de micro-ondas elevada, o alimento pode ficar quente por fora mas não no interior. Durante a compensação da temperatura, o alimento fica mais quente no interior e mais frio no exterior.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Selecione, especialmente ao aquecer alimentos com composições diferentes, como p. ex. um menu, uma potência de micro-ondas mais baixa e para isso um tempo mais longo.

Ruídos incomuns

Problema	Causa e solução
No final do processo de confeção, é possível ouvir um ruído.	<p>Após um processo de confeção, o ventilador de arrefecimento permanece ligado (consulte o capítulo «Regulações», secção «Ventilador de arrefecimento»).</p>

Problema	Causa e solução
Durante o funcionamento por micro-ondas ouvir um ruído fora do comum.	Durante um processo com micro-ondas utilizou louça metálica. ■ Verifique se são produzidas faíscas devido à utilização de louça metálica (consulte o capítulo «Funcionamento por micro-ondas», secção «Escolha da louça»).
	Durante um processo com micro-ondas tapou o alimento com papel-alumínio. ■ Retire a cobertura, se necessário.
	Durante um processo com micro-ondas utilizou a grelha. ■ Para funcionamento por micro-ondas utilize sempre o tabuleiro de vidro.

Serviço de assistência técnica

Em miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

Contacto no caso de avarias

Contacte, por ex., o seu distribuidor Miele ou serviço de assistência técnica Miele quando não conseguir solucionar a avaria.

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.

Os dados de contacto do serviço de assistência técnica da Miele encontram-se no final do presente documento.

O serviço de assistência técnica irá precisar do identificador de modelo e do número de fabrico (fabr./N.º de série, N.º). Estes dados encontram-se na placa de características.

Estas informações encontram-se na placa de características, situada na moldura frontal do forno e que fica à vista quando abrir a porta do forno.

Garantia

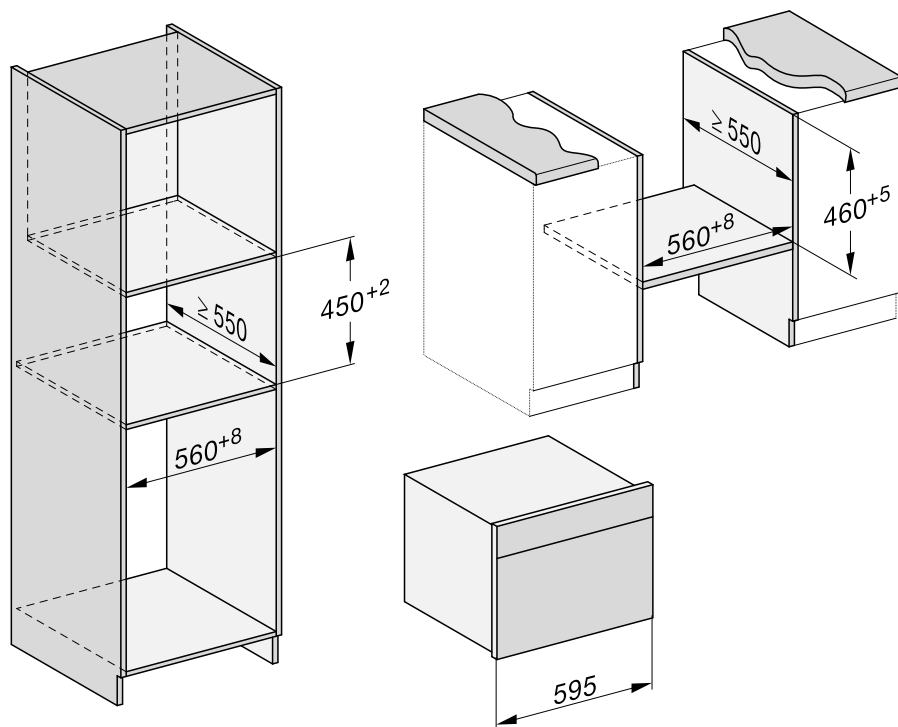
O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei nº 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

Dimensões para encastrar

As dimensões estão indicadas em mm.

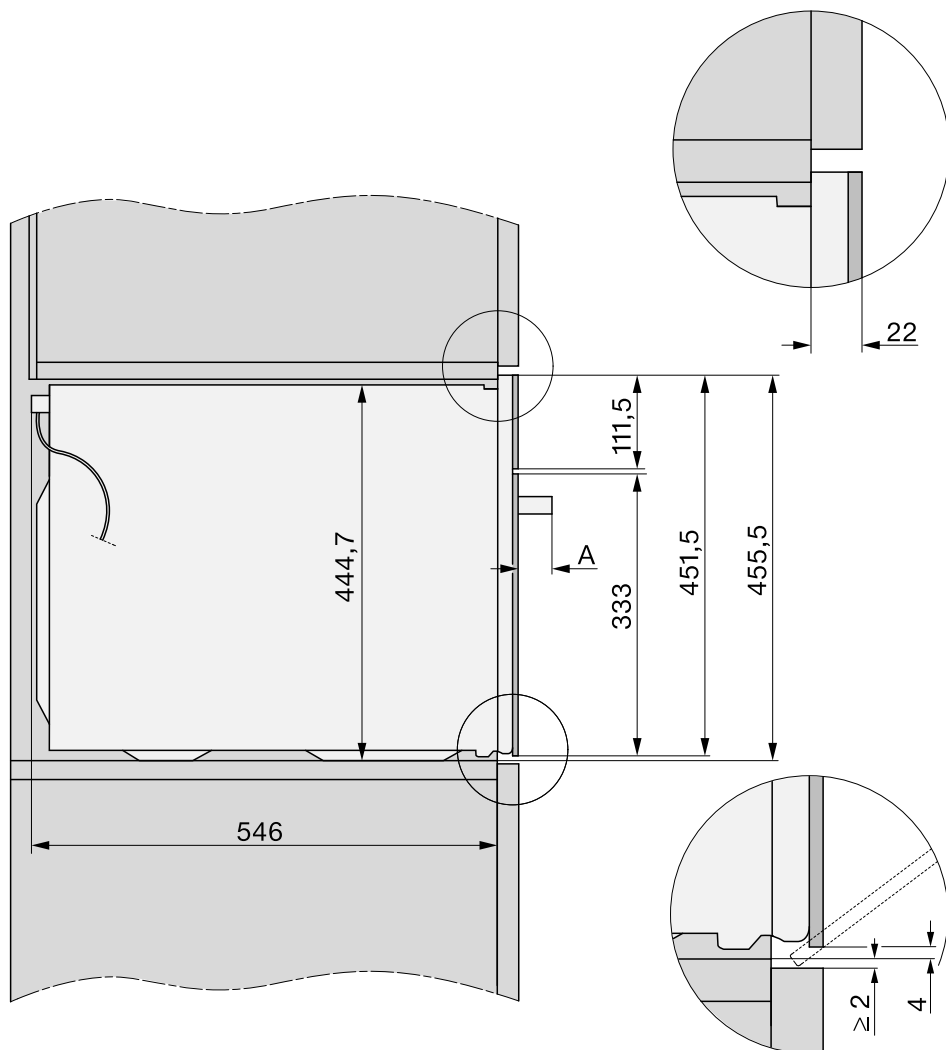
Montagem num armário inferior ou superior

Se o forno for montado por baixo de uma placa, siga as indicações sobre a montagem da placa e verifique também a indicação sobre a altura necessária para encastrar a placa.



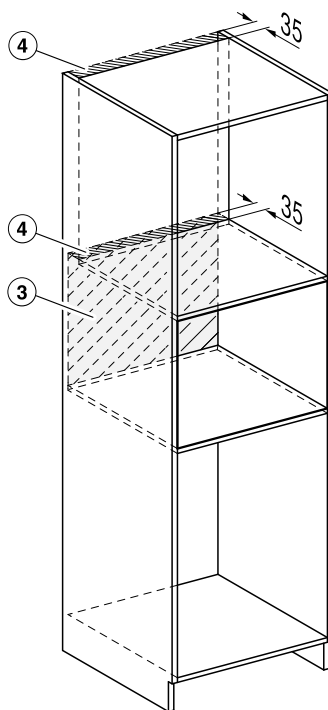
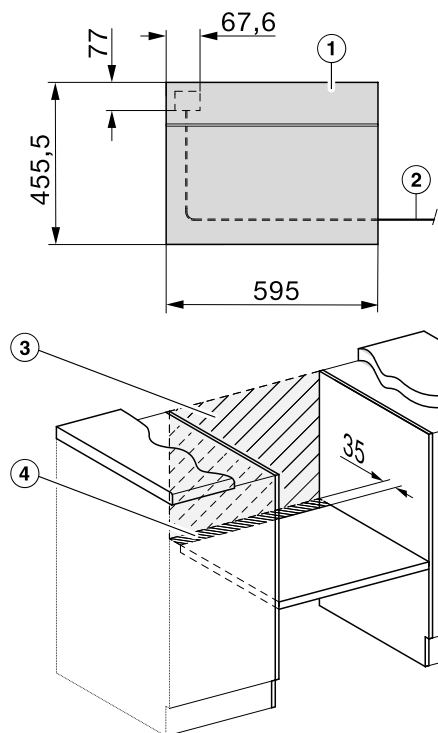
Instalação

Vista lateral



- A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Ligações e ventilação

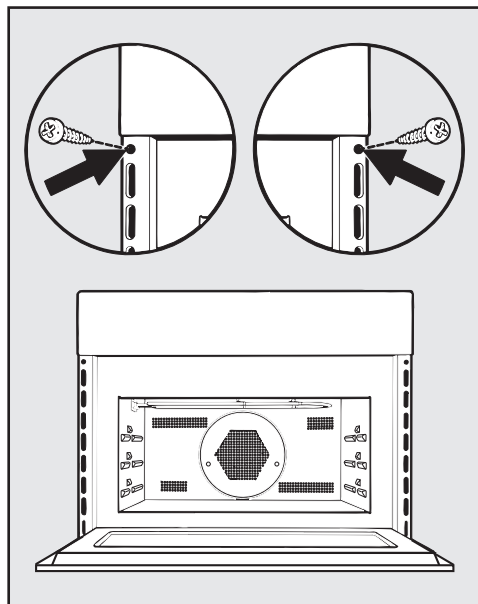


- ① Vista de frente
- ② Cabo elétrico, Comprimento = 2.000 mm
- ③ Sem ligação nesta área
- ④ Secção de ventilação mín. 150 cm²

Instalação

Encastrar o forno

- Ligue o forno à corrente elétrica.
- Deslize o forno para o interior do armário modificado e alinhe-o.



- Abra a porta e fixe o forno às paredes laterais do móvel com os parafusos fornecidos.

Ligação elétrica

O forno está equipado com um cabo de ligação à rede para corrente alternada 50 Hz, 230 V.

A segurança deve ser efetuada, no mínimo, com 16 A.

A ligação só deve ser realizada com uma tomada com ligação à terra devidamente instalada. A instalação elétrica deve ser concebida de acordo com a VDE 0100.

O forno deve estar posicionado de forma a que a tomada esteja em lugar de acesso fácil.

Se a tomada não tiver acesso facilitado após a montagem, ou estiver prevista uma ligação fixa, deve existir um dispositivo separador na instalação.

Um dispositivo seccionador pode ser um interruptor acessível com abertura de contato de, pelo menos, 3 mm. São exemplos: disjuntores, fusíveis e contactores (EN 60335).

Os dados necessários para a ligação encontram-se na placa de características situada no interior do forno à frente. Os dados devem coincidir com os da rede elétrica.

Sempre que contactar a Miele deverá indicar:

- Designação do modelo
- Número de série
- Dados de ligação (tensão de rede/frequência/potência máxima de ligação)

Se o cabo de ligação à rede estiver danificado, um cabo especial de alimentação deve ser instalado pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Este forno compacto com micro-ondas cumpre os requisitos da norma europeia EN 55011. O produto está classificado como um aparelho do grupo 2, classe B.

Grupo 2 significa que o aparelho produz energia em forma de radiações eletromagnéticas para aquecer alimentos.














Aparelho da classe B significa que o aparelho é adequado para utilização a nível doméstico.








É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex., redes separadas, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual da VDE-AR-E 2510-2.

Indicações para laboratórios de ensaios

Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1

Alimentos de teste (acessórios)		 [°C]		 ³	 [min]
Small Cakes (1 tabuleiro de vidro ¹)		150	—	2	25–35
Small Cakes (2 tabuleiros de vidro ¹)		140	—	2+3	35–45
Sortido seco (1 tabuleiro de vidro ¹)		140	—	2	40–50
Sortido seco (2 tabuleiros de vidro ¹)		140	—	2+3	45–55 ⁵
Tarte de maçã (grelha ¹ , forma desmontável ² , Ø 20 cm)		160	—	1	110–120
Massa tipo pão-de-ló (grelha ¹ , forma desmontável ² , Ø 26 cm)		190	—	2	20–30
Tostas (grelha ¹)	 ³	3 ⁴	—	2	2–4
Hambúrguer (grelha ¹ em tabuleiro de vidro ¹)	 ³	3 ⁴	—	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁶

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³ Nível,  Tempo de confeção,
 Ar quente plus,  Grill total, ✓ ligar, — desligar

¹ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele.

² Utilize uma forma desmontável escura e mate.
Coloque a forma desmontável no centro da grelha.

³ Selecione o nível determinado do grill.












⁴ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.




⁵ Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeção selecionado terminar.

⁶ Vire o alimento quando estiver suficientemente dourado (1: tempo de grelhar lado 1, 2: tempo de grelhar lado 2).

Indicações para laboratórios de ensaios

Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60705 (modo de funcionamento micro-ondas)

Alimentos de teste		 [W]	 [min]	 ² [min]	Notas ³
Creme de ovos, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Louça, consulte a norma, dimensões do rebordo superior 250 mm x 250 mm, cozinhar destapado
Bolo de areia, 475 g		450	8–11	5	Louça, consulte a norma, diâmetro exterior no rebordo superior 220 mm, cozinhar destapado
Massa de carne picada, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Louça, consulte a norma, dimensões do rebordo superior 250 mm x 124 mm, cozinhar destapado
Batatas gratinadas, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Louça, consulte a norma, diâmetro exterior no rebordo superior 220 mm, cozinhar destapado
Frango, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Introduzir a grelha e o tabuleiro de vidro juntos, colocar o frango com o peito virado para cima sobre a grelha
Descongelar carne (carne picada), 500 g		150	16–19 ¹	10	Louça, consulte a norma, descongelar destapado
Framboesas, 250 g		150	6–8	3	Louça, consulte a norma, descongelar destapado

 Modo de funcionamento,  Potência de micro-ondas,  Tempo de descongelação ou de confeção,  Tempo de compensação,  Micro-ondas,  MO + Ar quente plus,  MO + Grill com ar

¹ Se possível volte o alimento a confeccionar/alimento a ser descongelado após metade do tempo.

² Durante este tempo de compensação, deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente para que a temperatura se distribua uniformemente nos alimentos.

³ Encaixe o tabuleiro de vidro no nível 1 e coloque a louça em cima no centro.

Caraterísticas técnicas

Consumo de energia no modo desligado, indicação das horas desligada	máx. 0,3 W
Consumo de energia no modo desligado, indicação das horas ligada	máx. 0,8 W
Consumo de energia no modo de espera em rede	máx. 2,0 W
Tempo até à ligação automática no modo desligado	20 min
Tempo até à ligação automática no modo de espera em rede	20 min
Banda de frequência do módulo Wi-Fi	2,4000 – 2,4835 GHz
Potência máxima de transmissão do módulo Wi-Fi	máx. 100 mW

Declaração de Conformidade

A Miele declara que este forno cumpre a Diretiva 2014/53/UE.

O texto integral da Declaração de Conformidade UE está disponível num dos seguintes URLs:

- Produtos, Download, em www.miele.pt
- Assistência técnica, pedidos de informações, manuais de utilização, em <https://miele.pt/instrucoes-utilizacao-125> através do nome do produto ou do número de fabrico

Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação

Para operar e controlar o módulo de comunicação, a Miele utiliza softwares próprios ou de terceiros, que não estão sujeitos à chamada condição de licença de Open Source. Estes softwares/componentes de software estão protegidos por direitos de autor. Os direitos de autor da Miele e de terceiros devem ser respeitados.

Além disso, estão incluídos no presente módulo de comunicação componentes de software que são distribuídos sob condições de licença Open Source. Pode consultar os componentes Open Source incluídos, juntamente com as declarações de direitos de autor correspondentes, cópias das respetivas condições de licença aplicáveis bem como, se necessário, outras informações localmente via IP, através de um navegador web (http://<ip_adresse>/Licenses). Os regulamentos referentes a responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas aos respetivos detentores de direitos.

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide
Telf.: 214248400

Sede Alemanha:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

H 7240 BM

pt-PT

M.-Nr. 11 195 581 / 01 / 002