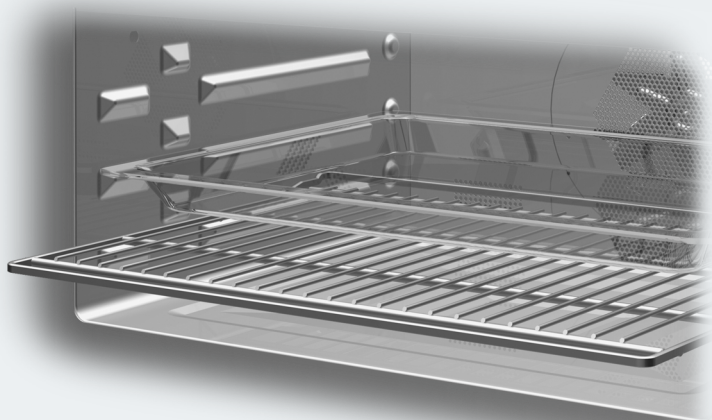


Instruções de instalação e uso

Forno com micro-ondas



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

Índice

Instruções e Avisos de Segurança	6
Sustentabilidade e proteção do meio ambiente	16
Projeção	17
Controles	18
Tecla ligar/desligar	19
Visor	19
Teclas táteis.....	19
Símbolos.....	21
Princípio de utilização	22
Selecionar o ponto do menu.....	22
Alterar a configuração em uma lista de seleção	22
Alterar a configuração com uma barra de segmentos	22
Selecionar modo de funcionamento ou função	22
Selecionar números	23
Ativar MobileStart	23
Equipamento	24
Placa de identificação.....	24
Fornecimento	24
Acessórios fornecidos junto e que podem ser adquiridos	24
Dispositivos de segurança	26
Superfícies com tratamento PerfectClean	27
Primeiro uso	28
Miele@home	28
Configurações básicas.....	29
Aquecer o forno pela primeira vez	30
Regulações	31
Visão geral de configurações.....	31
Acessar o 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
Menu 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 de louça	44
Tampa	45
Utilização	46
Uso simples	46
Alterar valores e configurações para um processo de cozimento	46
Ajuste de temperatura	47
Alterar a potência do micro-ondas	47
Ajustar os tempos de funcionamento	47
Alterar tempos de cozimento ajustados	48
Apagar tempos de cozimento regulados	48
Interromper o processo de cozimento no modo de funcionamento Micro-on-	
das	48
Cancelar o processo de cozimento	49
Pré-aquecer o forno	49
Booster	49
Quick-MO e Pipocas	50
Aquecer	51
Cozimento	53
Timer	54
Bom saber	55
Cozinhar	55
Dicas de cozimento	55
Instruções sobre os modos de funcionamento	55
Assado	56
Recomendações para assar	56
Instruções sobre as tabelas de cozimento	57
Instruções sobre os modos de funcionamento	57
Grelhar	58
Dicas para grelhar	59
Instruções sobre os modos de funcionamento	60

Índice

Descongelar	60
Preparar conservas	61
Desidratar	64
Aquecer utensílios	64
Produtos congelados/alimentos prontos	65
Programas automáticos	65
Categorias	65
Utilizar programas automáticos	65
Indicações sobre o uso	66
Tabelas de cozimento	67
Massa simples	70
Massa sovada	71
Massa levedada	72
Massa de requeijão e óleo	72
Massa tipo pão-de-ló	73
Massa choux, massa folhada, Baiser	73
Salgados	74
Bovinos	75
Vitela	76
Porco	77
Cordeiro, caça	78
Aves, peixe	79
Limpeza e manutenção	80
Produtos de limpeza inadequados	80
Remover sujeira normal	81
Remover a sujeira persistente	81
Voltar para baixo a resistência do grill	82
Resolver problemas	84
Mensagens no visor	84
Comportamento inesperado	85
Resultado não satisfatório	87
Ruídos fora do comum	88
Serviço de assistência técnica	90
Assistência técnica	90
Garantia	90
Instalação	91
Dimensões de montagem	91
Montagem em um armário inferior ou superior	91
Visão lateral	92
Conexões e ventilação	93
Instalar o forno	94
Conexão elétrica	94

Informações técnicas	96
Declaração de Conformidade.....	96
Direitos autorais e de licenças para o módulo de comunicação	96
Código de homologação ANATEL	97
EK057.....	97
Legenda	98

Instruções e Avisos de Segurança

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

Este forno cumpre as normas de segurança vigentes. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em ferimentos pessoais e danos materiais.

Leia as instruções de instalação e uso atentamente antes de colocar o forno em funcionamento. Elas contêm instruções importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma, você não somente se protege como evita danos no forno.

Conforme a norma NBR 60335-1, a Miele destaca de forma expressa o fato de que o capítulo para a instalação do forno, bem como as instruções de segurança e os avisos devem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

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

Guarde as instruções de instalação e uso para uso futuro.

Utilização adequada

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

► Este forno não se destina a ser utilizado em áreas externas.

► Este forno com micro-ondas se destina ao uso doméstico para descongelar, aquecer, cozinhar, conservar, assar e grelhar alimentos. Qualquer outro tipo de uso não é permitido.

► Risco de incêndio devido a materiais inflamáveis.

Se secar materiais inflamáveis no funcionamento por micro-ondas, a umidade contida evapora. Consequentemente, os materiais podem secar e inflamar-se.

Não utilize o forno para guardar ou secar materiais inflamáveis.

► As pessoas que, devido a restrições em suas capacidades físicas, sensoriais, psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o forno com segurança, deverão ser supervisionadas durante o uso.

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

- ▶ Devido a requisitos especiais (como, por exemplo, temperatura, umidade, resistência química, resistência ao atrito e vibração), existem fontes de luz especiais instaladas no interior do forno. Estas fontes de luz especiais somente podem ser utilizada 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 de assistência técnica da Miele.
- ▶ Este forno inclui 1 fonte de luz da classe de eficiência energética F.

Crianças

- ▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que o forno possa ser ligado acidentalmente por crianças.
- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do forno, a menos que estejam sempre sob supervisão.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade somente podem utilizar o forno sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes estiver sido 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 supervisão.
- ▶ Supervisione as crianças que estejam perto do forno. Nunca permita que as crianças brinquem com o forno.
- ▶ Risco de asfixia por meio do material da embalagem. Ao brincar com o material da embalagem (p. ex., sacos plásticos), crianças podem se enrolar ou cobrir a cabeça e sofrer asfixia. Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- ▶ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes. A pele das crianças reage de forma mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos. O forno aquece no painel da porta, no painel de controle e nas aberturas de saída para o ar do interior do forno. Impeça que as crianças toquem no forno durante o respectivo 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 fiquem em cima da porta aberta, se sentem ou se pendurem nela.

Instruções e Avisos de Segurança

Segurança técnica

▶ A instalação, manutenção ou reparos executados de forma indevida podem gerar consequências graves para o usuário. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparo somente devem ser executados por técnicos autorizados pela Miele.

▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da 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, ao ligá-lo, as micro-ondas podem ser prejudiciais ao usuário. Não utilize o forno nos seguintes casos:

- A porta está empenada.
- As dobradiças estão soltas.
- Orifícios ou rachaduras são visíveis nas paredes do revestimento, da porta ou da câmara de cozimento.

▶ A segurança elétrica do forno somente está garantida se a ligação à rede elétrica for efetuada por meio de uma tomada com aterramento de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve estar presente. No caso de dúvida, solicite a um electricista a verificação da instalação elétrica.

▶ Os dados sobre a ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de identificação do aparelho devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no forno. Antes de conectar o aparelho, confira os dados de conexão. Em caso de dúvida, consulte um electricista.

▶ Os plugues multi saídas ou extensões não garantem a segurança necessária. Não ligue o forno à rede elétrica através deles.

- Utilize o forno apenas após ele estar corretamente instalado, para que o funcionamento correto seja garantido.
 - Este forno não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., navios).
 - Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. O eventual toque em alguma peça condutora de eletricidade ou alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do forno.
- Nunca abra o revestimento externo do forno.
- Perde-se o direito à garantia se o forno não for reparado pelo serviço técnico Miele ou por um técnico autorizado Miele.
 - Somente com peças de reposição originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. Os componentes com defeito devem ser substituídos apenas por peças de reposição originais.
 - O forno deve ser desligado da tomada sempre que forem efetuados trabalhos de instalação, manutenção e reparos. Certifique-se de proceder da seguinte forma:
 - Desligue os disjuntores individuais da instalação elétrica ou
 - desligue os disjuntores principais do quadro elétrico ou
 - desconecte da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas sim pelo plugue.
 - Para funcionar corretamente, o forno necessita de fornecimento suficiente de ar de refrigeração. Assegure-se de que o fornecimento de ar de refrigeração não seja 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).
 - Se o forno foi instalado por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto estiver utilizando o forno. Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e umidade. Como resultado, o forno, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a porta do móvel somente quando o forno tiver esfriado completamente.

Instruções e Avisos de Segurança

Uso adequado

► Risco de ferimentos devido a superfícies quentes. O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar na resistência de aquecimento, no interior do forno, nos acessórios e nos alimentos.

Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre que tiver de mexer no forno quente.

► Se os alimentos no interior do forno produzirem fumaça, mantenha a porta do forno fechada para evitar uma eventual formação de chama. Interrompa o processo, desligando o forno e puxando o cabo pelo plugue. Apenas abra a porta do aparelho depois da fumaça se dissipar.

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

► O óleo ou a gordura pode aquecer muito e incendiar-se. Quando estiver cozinhando com gordura ou óleo, mantenha o forno sempre sob supervisão. 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 cozimento muito longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de cozimento recomendados.

► Observe que os tempos para cozinhar, aquecer e descongelar em um modo de funcionamento com micro-ondas são muito mais curtos do que seria necessário em um modo de funcionamento sem micro-ondas. Tempos de ativação muito longos contribuem para que os alimentos sequem muito e há risco de combustão espontânea dos alimentos.

Observe os tempos de cozimento recomendados nos modos de funcionamento com a grelha. Não use o modo de funcionamento Micro-ondas  para secar flores, ervas, broas ou pão, por exemplo. Nunca use modos de funcionamento com a grelha para secar flores ou ervas, por exemplo. Use o modo de funcionamento Ar quente plus  e sempre monitore os processos!

► Se você 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 umidade elevada e a condensação podem provocar corrosão no forno. Além disso, o painel de controle e a bancada podem ser 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 umidade libertada pode provocar corrosão no forno. Proteja os alimentos.
- ▶ O forno pode ser danificado devido ao acúmulo de calor. Não tampe a base do interior do forno com, por ex., papel alumínio ou folha para proteção de fornos. Caso deseje utilizar a base do forno como zona de preparo ou para aquecer pratos, use 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.
- ▶ Perigo de ferimentos devido a vapor de água. Se regar líquidos frios numa superfície quente, forma-se vapor, o que pode resultar em queimaduras graves. Além disso, as superfícies quentes podem ficar danificadas devido à súbita mudança de temperatura. Nunca coloque líquidos frios diretamente em superfícies quentes.
- ▶ O forno não é adequado para a limpeza e desinfecção de utensílios, já que altas temperaturas podem ser geradas no processo. Você pode se queimar ao remover objetos.
- ▶ É importante que a temperatura nos alimentos seja distribuída uniformemente e também suficientemente elevada. Mexa os alimentos para que se 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.

Instruções e Avisos de Segurança

► Ao cozinhar, em especial ao aquecer líquidos no modo de funcionamento Micro-ondas (☒), talvez a temperatura de ebulição seja alcançada, mas as típicas bolhas de vapor não se formam. O líquido não ferve de forma uniforme. Este atraso do ponto de ebulição pode resultar em uma fervura excessiva e explosiva, de forma que você pode se queimar ao remover o recipiente de 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 forno. Para aquecer líquidos, coloque uma vareta de vidro ou objeto similar no recipiente, se disponível.

► Risco de ferimentos devido a alimentos quentes. Ao aquecer alimentos, o calor é produzido diretamente nos alimentos e 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 desejada. Ajuste de acordo com a temperatura da louça! **Preste atenção à temperatura das papinhas para bebês!** Após o aquecimento, mexa bem os alimentos, em especial os alimentos de bebês e de crianças, ou agite o frasco e prove em seguida para se certificar de que não vai provocar queimaduras.

► Risco de ferimentos devido à pressão excessiva em recipientes ou garrafas fechadas. Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se uma pressão durante o aquecimento que pode provocar explosões. Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes ou garrafas fechadas. Abra previamente os recipientes e no caso de mamadeiras, retire previamente a tampa e o bico.

► Se você aquecer ovos sem a casca, a gema pode estourar por conta da pressão elevada após a cozimento.

Você deve espetar a pele da gema várias vezes.

► Se você cozinhar ovos com casca, estes explodem mesmo ao serem retirados da parte interna do forno.

Cozinhe ovos com casca apenas em um 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 cozidos, podem rachar. Espete a pele dos alimentos várias vezes ou corte-os para que o vapor que se forma durante a cozimento possa ser libertado.

► Termômetros 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 termômetro especial adequado.

► Embalagens com sementes, granulado, gel ou outro semelhante, também podem incendiar-se mesmo ao serem retiradas do interior do forno.

Não as aqueça no forno.

► Em recipientes com alças ocas, a umidade pode se infiltrar no seu interior. Através da evaporação da umidade, forma-se uma pressão elevada que pode rebentar as alças ocas de forma explosiva (exceção: espaços ociosos suficientemente arejados).

Não utilize louça com alças ou puxadores de tampa ociosos no modo de funcionamento Micro-ondas .

► A louça de plástico não adequada para o micro-ondas pode ser danificada 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, vidro cristal com chumbo, recipientes com rebordos serrilhados, recipientes sintéticos não resistentes a temperaturas, recipientes em madeira e cliques de papel com arame no interior e copos de plástico com tampa de alumínio não totalmente removida (consulte o capítulo «Funcionamento por micro-ondas», seção «Escolha da louça»).

► Os utensílios de plástico não adequados ao forno derretem com temperaturas elevadas e podem danificar o forno ou começar a queimar.

No modo de funcionamento sem micro-ondas, utilize somente louça sintética adequada para o forno. Siga todas as instruções do fabricante do utensílio.

► Risco de incêndio devido a recipientes feitos de materiais inflamáveis. Os recipientes descartáveis de plástico devem possuir as características indicadas no capítulo «Funcionamento com micro-ondas», seção «Escolha da louça».

Mantenha o forno sob supervisão ao aquecer ou cozinhar alimentos em embalagens descartáveis de plástico, papel ou outro material inflamável.

Instruções e Avisos de Segurança

► As embalagens para manter o calor são compostas, entre outros, por uma fina folha de papel-alumínio, que reflete micro-ondas. O papel que envolve o papel-alumínio pode, assim, aquecer de forma que gere incêndio.

Não aqueça alimentos em embalagens para manter o calor, como por ex. sacos para frango grelhado.

► Ao utilizar o forno sem alimentos ou com carga incorreta no modo de funcionamento Micro-ondas  ou em modos de funcionamento com micro-ondas, o forno poderá ser danificado.

Utilize **sempre** a bandeja de vidro no modo de funcionamento Micro-ondas , mesmo como zona de preparação para formas pequenas. Não use quaisquer modos de funcionamento com micro-ondas para pré-aquecer pratos ou para secar ervas.

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

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

► Risco de ferimentos devido à porta aberta. Você 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 fique preso entre a porta e o interior do forno. O forno pode ficar danificado.

Para superfícies em aço inoxidável:

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

► Ímãs podem provocar riscos. Não coloque ímãs na superfície em inox.

Limpeza e cuidados

► Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. O vapor de um aparelho de limpeza 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 da porta. Para efetuar a limpeza dos vidros da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos afiados.

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

► Em áreas úmidas 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 a você uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de reposição funcionais após o final da produção da série do seu forno.

Sustentabilidade e proteção do meio ambiente

Descarte dos materiais de embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e em compatibilidade com o meio ambiente e, por isso, são recicláveis.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas e para a redução de resíduos. O seu agente autorizado aceita a embalagem de volta.

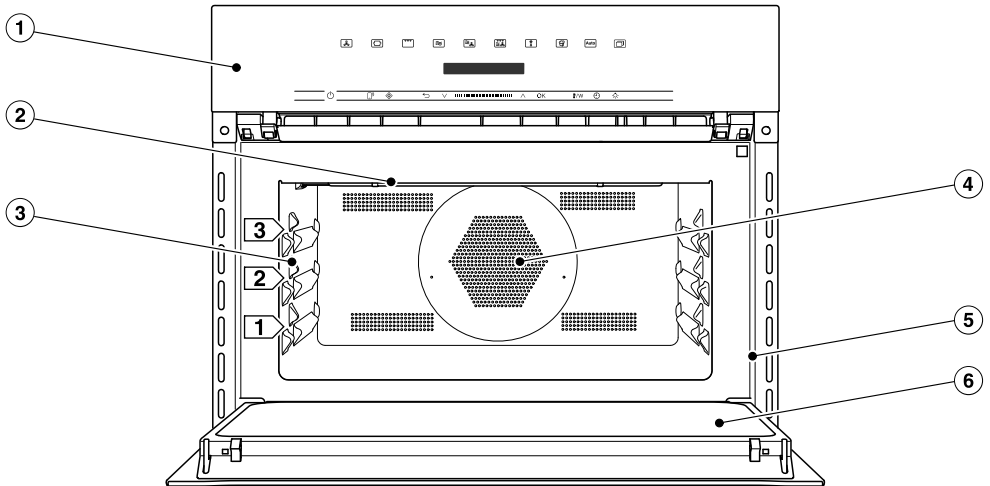
Descarte de aparelho antigo

Os equipamentos elétricos e eletrônicos contêm diversos materiais valiosos. Eles também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes que foram 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 meio ambiente. Por isso, não coloque o seu aparelho usado, em circunstância alguma, no lixo doméstico.



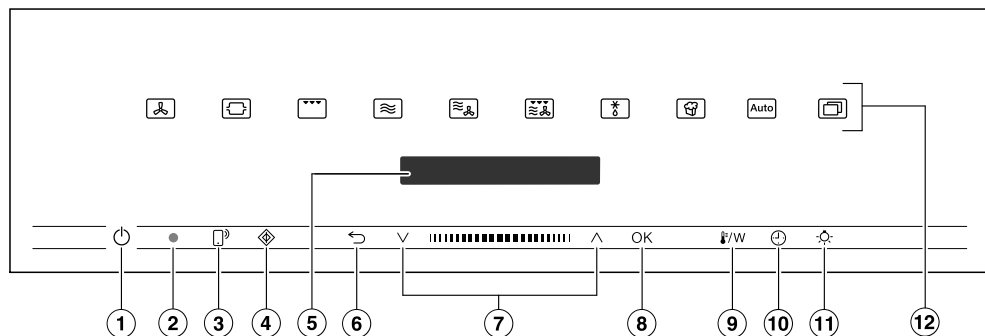
Em vez disso, utilize os pontos oficiais de entrega e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos do seu município, de representantes Miele ou da própria Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do aparelho usado é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Mantenha o aparelho usado até o seu transporte, fora do alcance das crianças.

Forno



- ① Controles
- ② Resistência da grelha
- ③ 3 níveis para encaixar a bandeja de vidro e a grelha
- ④ Abertura de ventilação com resistência circular traseira
- ⑤ Moldura frontal com placa de identificação
- ⑥ Porta

Controles



- ① Tecla ligar/desligar em parte cônica
Para ligar e desligar o forno
- ② Interface visual
(somente para o Serviço técnico Miele)
- ③ Tecla tátil
Para controlar o forno através do seu dispositivo móvel
- ④ Tecla tátil
Para iniciar a função Quick-MW
- ⑤ Visor
Para indicação das horas e informações sobre utilização
- ⑥ Tecla tátil
Para voltar atrás e alterar pontos do menu durante um processo de cozimento
- ⑦ Área de navegação com teclas de setas e
Para percorrer a lista de seleção e para alterar valores
- ⑧ Tecla tátil **OK**
Para acessar funções e memorizar configurações
- ⑨ Tecla tátil /W
Para alterar a temperatura ou a potência
- ⑩ Tecla tátil
Para regular um tempo curto, um tempo de cozimento ou uma hora de início/fim para o processo de cozimento
- ⑪ Tecla tátil
Para ligar e desligar a luz do forno
- ⑫ Teclas táteis
Para selecionar os modos de funcionamento, os programas automáticos e as configurações

Tecla ligar/desligar

A tecla ligar/desligar  está em uma reentrância e reage ao contato com os dedos.

Com esta tecla, é possível ligar e desligar o forno.

Visor

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

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

Teclas táteis

As teclas táteis reagem ao contato com os dedos. Cada toque é confirmado com um sinal sonoro. É possível desativar o som das teclas ao selecionar Outros  | Regulações | Volume do sinal | Som das teclas.

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

Teclas sensoras por cima do visor

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

Controles

Teclas sensoras por baixo do visor

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

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

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
	Este símbolo fornece informações e instruções adicionais de uso. Confirme esta janela de informação com a tecla tátil <i>OK</i> .
	Tempo mínimo
	O visto marca a configuração ativa.
	Algumas configurações, como por ex., a luminosidade do visor ou o volume do sinal, são ajustadas por meio de uma barra de segmentos.

Princípio de utilização

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

Assim que aparecer um valor, uma indicação ou configuração que você possa confirmar, a tecla tátil **OK** acende na cor de laranja.

Selecionar o ponto do 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 seleção com **OK**.

Alterar a configuração em uma lista de seleção

A regulação atual está marcada com um visto **✓**.

- 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 configuração foi memorizada. Você volta ao menu superior.

Alterar a configuração com uma barra de segmentos

Algumas configurações 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 configuração foi memorizada. Você 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 pretendida.

A tecla sensora no painel de comandos acende na cor laranja.

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

Mudar modo de funcionamento

Durante o processo de cozimento, você pode mudar para outro modo de funcionamento.

A tecla sensora do modo de funcionamento anteriormente selecionado acende na cor laranja.

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

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

A tecla sensora do modo de funcionamento alterado acende na cor 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. Você volta ao menu superior.

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla tátil  para ativar a MobileStart.

A tecla tátil  acende. É possível comandar o forno através do app Miele@mobile.

O uso direto do forno tem prioridade sobre o comando à distância via app.

É possível utilizar o MobileStart enquanto a tecla tátil  estiver acesa.

Equipamento

Os modelos descritos nestas instruções de uso e a instalação podem ser encontrados na contracapa.

Placa de identificação

A placa de identificação deve estar visível na moldura frontal com a porta aberta.

Lá você encontra a designação do modelo, o número de série, bem como os dados de conexão (tensão da rede/frequência/potência máxima de conexão). Mantenha esta informação sempre disponível, se tiver dúvidas ou problemas, para que a Miele o(a) possa ajudar de forma direcionada.

Fornecimento

- As instruções de utilização e montagem para utilizar as funções do forno e de micro-ondas
- Parafusos para fixar o forno ao móvel
- diversos acessórios

Acessórios fornecidos junto e que podem ser adquiridos

Na versão básica, seu forno está equipado com bandeja de vidro e grelha.

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

Eles podem ser obtidos por meio da loja online da Miele, dos serviços técnicos ou dos distribuidores especializados da Miele.

Ao fazer uma encomenda, você deve indicar a designação do modelo do seu forno e a designação do acessório desejado.

Bandeja de vidro



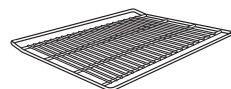
O bandeja de vidro é indicado para todos os modos de funcionamento.

A bandeja de vidro pode ficar danificada devido a grandes variações de temperatura.

Não coloque uma bandeja de vidro quente sobre superfícies frias, como por exemplo, sobre bancadas em mármore, mas sim em uma base adequada.

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

Grelha com proteção



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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

A grelha aquece durante o processo de cozimento.

Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre que tiver de mexer no forno quente.

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

Não utilize a grelha para processos de cozimento no modo de funcionamento Micro-ondas .

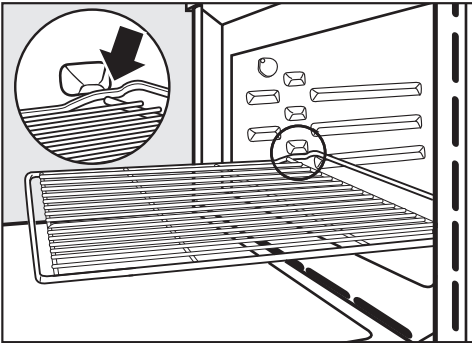
Não coloque a grelha sobre a base da parte interna do forno; encaixe-a em um nível.

Utilizar grelha

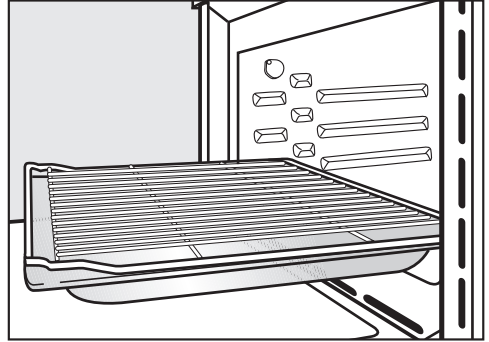
A grelha é fornecida com um batente de proteção. Este batente de proteção impede que a grelha saia totalmente dos suportes se só for puxada parcialmente.

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

Por este motivo, deve-se encaixar a grelha no forno sempre com o batente de proteção **na parte traseira**.



- 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 a utilização de uma grelha em conjunto com uma forma refratária. 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 + Ar qu. plus assar , MO + Grill  ou MO + Grill com ar .



A **forma redonda não perfurada HBF 27-1** é adequada para a preparação de pizzas, bolos rasos de massa levedada ou massa simples, tortas doces e salgadas, sobremesas gratinadas, pão sírio ou para bolos ou pizzas congelados.

A **forma redonda perfurada HBFP 27-1 para forno e AirFry** tem as mesmas possibilidades de utilização que o **tabuleiro Gourmet perfurado HBBL 71 para forno e AirFry**.

Equipamento

A superfície esmaltada de ambas as formas tem acabamento PerfectClean.

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

Assadeiras Gourmet HUB Tampa para assadeira HBD

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

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

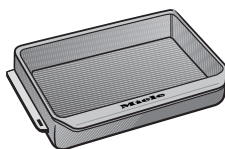
A superfície da assadeira Gourmet possui um revestimento antiaderente e é adequada para placas de indução.

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

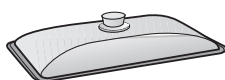
As tampas adequadas estão disponíveis separadamente. Ao adquirir, indique sempre o modelo da assadeira.

Profundidade:
22 cm

HUB 62-22

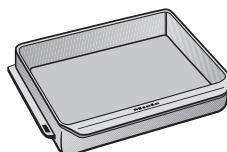


HBD 60-22

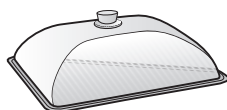


Profundidade:
35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35



- * Em fornos com 3 níveis, não é possível colocar a assadeira com a tampa, pois a altura total ultrapassa a altura disponível do interior do forno.

Acessórios para limpeza e manutenção

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

Dispositivos de segurança

- **Bloqueio de funcionamento** (consulte o capítulo «Configurações», seção «Segurança»)
- **Bloqueio de teclas** (consulte o capítulo «Configurações», seção «Segurança»)
- **Ventilador de resfriamento** (consulte o capítulo «Configurações», seção «Segurança»)
- **Desligamento de segurança**
Um modo de funcionamento sem micro-ondas pode ser iniciado sem indicação do tempo de cozimento. Para evitar o funcionamento muito longo e, assim, prevenir o 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 tratamento PerfectClean

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

Os alimentos podem ser facilmente retirados depois de preparados. A sujeira formada após a cozimento 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 instruções mencionadas no capítulo «Limpeza e manutenção», para que as vantagens do efeito antiaderente e a limpeza extremamente fácil se mantenham.

Superfícies com tratamento PerfectClean:

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

Primeiro uso

Miele@home

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

Para a utilização, você precisa de:

- uma rede Wi-Fi
- o app Miele
- uma conta de usuário da Miele. É possível criar a conta de usuário através do app Miele.

O App Miele guia você por meio da conexão entre o forno e a sua rede WLAN doméstica.

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

- Acessar informações sobre o estado de funcionamento do seu forno
- Acessar indicações relativas a processos de cozimento em curso do seu forno
- Terminar processos de cozimento 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 instalado, exista um sinal de rede Wi-Fi suficientemente forte.

Disponibilidade de Conexão WLAN

A conexão WLAN compartilha uma faixa de frequência com outros dispositivos (por exemplo, microondas, brinquedos com controle remoto). Isso pode resultar em falhas de conexão temporárias ou permanentes. Uma disponibilidade constante das funções oferecidas não pode, portanto, ser garantida.

Disponibilidade Miele@home

O uso do aplicativo Miele depende da disponibilidade do serviço Miele@home em seu país.

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

Informações sobre disponibilidade podem ser encontradas no site www.miele.com.

App Miele

O aplicativo Miele@Mobile está disponível gratuitamente na Apple App Store[®] ou na Google Play Store[™].



Configurações básicas

Você deve efetuar as seguintes configurações para a primeira colocação em funcionamento. Estas configurações podem ser novamente alteradas mais tarde (consulte o capítulo «Configurações»).



Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento.

Utilize o forno apenas após ele estar corretamente instalado, para que o funcionamento correto seja garantido.

Assim que o forno estiver ligado à rede elétrica, este será ligado automaticamente.

Configurar o idioma

- Selecione o idioma desejado.

Se selecionou por engano um idioma que não entende, siga as instruções no capítulo «Configurações», seção «Idioma ▶».

Configurar localização

- Selecione a localização desejada.

Configurar 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*. As informações sobre o adiamento da configuração se encontram no capítulo «Regulações», seção «Miele@home».
- Se você desejar configurar a Miele@home agora, selecione o método de ligação desejado.

O visor e o app Miele@mobile levarão você através dos passos seguintes.

Configurar a hora do dia

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

Concluir a primeira colocação em funcionamento

- Siga eventuais indicações adicionais no visor.

A primeira colocação em funcionamento está concluída.

Primeiro uso

Aquecer o forno pela primeira vez

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

Durante o processo de aquecimento, garanta uma boa ventilação da cozinha. Evite que os odores passem para os demais ambientes.

- Retire eventuais adesivos e folhas de proteção que possam existir no forno e nos acessórios.
- Retire os acessórios da parte interna do forno e realize a sua limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- Efetue a limpeza do forno antes de iniciar o aquecimento utilizando um pano úmido para eliminar pó eventualmente existente e restos do material de embalagem.
- Ligue o forno através do botão ligar/desligar .

Sel. modo funcionamento **aparece**.

- Selecione Ar quente plus .

A temperatura recomendada (160 °C) é indicada.

O aquecimento do forno, a iluminação e o ventilador de resfriamento 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 o botão ligar/desligar .

Limpar o interior do forno após o primeiro aquecimento

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências e no forno.

Deixe as resistências e o forno esfriarem antes de efetuar a limpeza manual.

- Efetue a limpeza do forno com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras úmido.
- No final, seque as superfícies com um pano macio.

Feche a porta somente quando o forno estiver completamente seco.

Visão geral de configurações

Ponto do menu	Configurações 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	

* Configuração de fábrica

Regulações

Ponto do menu	Configurações 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

* Configuração de fábrica

Acessar o menu «Regulações»

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

- Selecione Outros .
- Selecione Regulações .
- Selecione a configuração pretendida.

É possível verificar ou alterar as configurações.

As configurações só podem ser alteradas se não estiver ocorrendo nenhum processo de cozimento.

Idioma

Você pode configurar o seu idioma e a sua localização.

Após selecionar e confirmar, o idioma desejado aparece imediatamente 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 formato de horas que deve aparecer com o forno desligado:

- Ativar
A indicação das horas aparece sempre na tela. Esta configuração aumenta o consumo de energia.
Ao selecionar a configuração Visor | QuickTouch | Ativar, todas as teclas táteis reagem de imediato ao toque.

Ao selecionar a configuração Visor | QuickTouch | Desligado, você deverá ligar o forno antes de poder utilizá-lo.

- Desligado
A tela fica escura para poupar energia. Você deve ligar o forno para poder utilizá-lo.
- Desligar noturno
A hora aparece na tela apenas das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, a tela fica escura. Esta configuração aumenta o consumo de energia.

Formato de horas

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

Acertar

Você define as horas e os minutos.

Após uma falta de energia, as horas atuais aparecem novamente. A hora do dia é memorizada durante cerca de 150 horas.

Se o forno estiver ligado a uma rede Wi-Fi e com sessão iniciada no app Miele, a hora será sincronizada com base na configuração da localização no app Miele.

Iluminação

- Ativar
A luz do forno fica ligada enquanto o processo de cozimento estiver ocorrendo.
- «Ativ.» dur. 15 s
Durante um processo de cozimento, a iluminação interna do forno desliga após 15 segundos. Ao selecionar a te-

Regulações

cla tátil ☼, a iluminação interna do forno liga novamente durante 15 segundos.

- Desligado

A iluminação interna do forno está desligada. Ao selecionar a tecla tátil ☼, a iluminação interna do forno liga 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 táteis devem reagir quando o forno está desligado:

- Ativar

Se também tiver selecionado a configuração Horas | Indicação | Ativar ou Desligar noturno, as teclas táteis reagem também quando o forno está desligado. Esta configuração aumenta o consumo de energia.

- Desligado

Independentemente da configuração Horas | Indicação, as teclas táteis 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 um toque com um intervalo de tempo.

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

- ■■■■■■■■

Volume máximo

- ■■■■■■■■

A melodia está desligada

Som

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

O volume deste som único é apresentado por uma barra de segmentos.

- ■■■■■■■■

Volume de som máximo

- ■■■■■■■■

Volume de som mínimo

Som das teclas

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

- ■■■■■■■■

Volume máximo

- ■■■■■■■■

O som das teclas está desligado

Melodias

Você pode ligar ou desligar o toque que soa ao tocar na tecla ligar/desligar ☼.

Unidades

Peso

Você 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

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

Quick-MO

A potência de micro-ondas de 600 W e um tempo de cozimento de 1 minuto estão predefinidos para iniciar imediatamente o micro-ondas.

- Potência

É possível definir 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 cozimento máximo regulável depende da potência de micro-ondas selecionada:

80–300 W: máximo 10 minutos

450–1000 W: máximo 5 minutos

Pipocas

Está definida a potência de micro-ondas de 850 W e o tempo de cozimento de 2:50 minutos para iniciar imediatamente o micro-ondas para a preparação de pipocas. Estes dados correspondem às indicações da maioria dos fabricantes para fazer pipocas no micro-ondas.

É possível ajustar no máximo 4 minutos de tempo de cozimento.

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

Booster

A função **Booster** serve para aquecer mais rapidamente o forno.

- Ativar

A função **Booster** é ligada automaticamente durante a fase de aquecimento do processo. 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 cozimento. Só as resistências correspondentes ao modo de funcionamento é que aquecem o forno.

Temperaturas propostas

É adequado mudar as temperaturas propostas caso você trabalhe frequentemente com temperaturas diferentes.

Assim que ativar o item do menu, aparecerá a lista de seleção dos modos de funcionamento com a respectiva temperatura proposta.

■ Selecione o modo de funcionamento desejado.

■ Altere a temperatura proposta.

■ Confirme com **OK**.

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

Potências propostas

É adequado mudar as potências propostas caso você trabalhe frequentemente com potências de micro-ondas diferentes.

Regulações

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

Ao acessar o item do menu, é exibida a lista dos modos de funcionamento com a respectiva 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 desejado.
- Altere a potência proposta.
- Confirme com OK.

Func. supl. ventil. arref.

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

- Com. de temperatura
O ventilador de resfriamento desliga após um processo com temperatura interna inferior a cerca de 70 °C.
- Comando por tempo
O ventilador de resfriamento desliga ao fim de cerca de 25 minutos.

A condensação de água pode danificar o móvel e a bancada onde o aparelho está instalado, além de provocar corrosão no forno.

Caso você mantenha alimentos quentes no interior do forno ao selecionar Comando por tempo, a umidade do ar aumenta e o painel de controle fica embaçado ou formam-se gotas de água por baixo da bancada ou a frente do móvel fica embaçada.

Ao selecionar Comando por tempo, não mantenha alimentos quentes na parte interna do forno.

Segurança

Bloqueio de teclas

O bloqueio das teclas impede que o processo de cozimento seja terminado ou alterado inadvertidamente. Quando o bloqueio das teclas está ativado, todas as teclas táteis e campos no visor ficam bloqueados alguns segundos após o início de um processo de cozimento, 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 táteis reagem imediatamente ao serem selecionadas.

Bloqueio funcion.

O bloqueio de funcionamento impede que o aparelho seja ligado acidentalmente.

Com o bloqueio de funcionamento ativado, também pode-se configurar de imediato um tempo curto, bem como utilizar a função MobileStart.

O bloqueio de funcionamento permanece mesmo após uma falta de energia.

- Ativar
O bloqueio do funcionamento está ativado. Antes de poder utilizar o forno, clique na tecla tátil *OK* durante, pelo menos, 6 segundos.
- Desligado
O bloqueio do funcionamento está desativado. Você pode utilizar o forno como habitualmente.

Miele@home

O forno faz parte dos eletrodomésticos aptos para a Miele@home. Seu forno está equipado de fábrica com um módulo de comunicação Wi-Fi, e é indicado para comunicação sem fio.

Existem várias possibilidades para ligar o seu forno à sua rede Wi-Fi. Recomendamos ligar seu forno através do app Miele ou via WPS com sua rede Wi-Fi.

- Ativar
Essa configuração só é visível se Miele@home estiver desativado. A função Wi-Fi é ativada novamente.
- Desativar
Essa configuração só é visível se Miele@home estiver ativado. O Miele@home fica configurado, a função Wi-Fi é desligada.
- Estado da ligação
Essa configuração só é visível se Miele@home estiver ativado. A tela

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

- Configurar de novo
Essa configuração só é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. Você redefine as configurações de rede e estabelece imediatamente uma nova conexão à rede.
- Repor
Essa configuração só é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. A função Wi-Fi é desligada e a conexão com a rede Wi-Fi é restaurada para a configuração de fábrica. É necessário configurar novamente a conexão com a rede Wi-Fi, para poder utilizar Miele@home.
Redefina as configurações de rede ao eliminar o forno, ao vendê-lo ou ao colocar em funcionamento um forno usado. Só assim é garantida a eliminação de todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consiga acessar o forno.
- Configurar
Essa configuração só é visível se não existir qualquer conexão com a rede Wi-Fi. É necessário configurar novamente a conexão com a rede Wi-Fi para poder utilizar o 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.

Regulações

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

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

A RemoteUpdate pode ser usada para atualizar o software do forno. Se houver uma atualização disponível para o seu forno, ela será baixada automaticamente. A instalação de uma atualização não ocorre automaticamente. Em vez disso, ela deve ser iniciada manualmente por você.

Se você não instalar uma atualização, ainda será possível usar o forno normalmente. No entanto, a Miele recomenda instalar as atualizações.

Ligar/Desligar

A RemoteUpdate é ativada de fábrica. Uma atualização disponível é baixada automaticamente e deve ser iniciada manualmente.

Desligue a RemoteUpdate se desejar não baixar automaticamente uma atualização.

Processo da RemoteUpdate

São fornecidas informações sobre o conteúdo e o âmbito de uma atualização no app Miele.

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

É possível instalar a atualização imediatamente ou realizar a instalação mais tarde. A pergunta ocorre depois de ligar novamente o forno.

Se não desejar instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na RemoteUpdate, deve ser observado o seguinte:

- Enquanto não receber qualquer 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 só podem ser executadas pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Comando à distância

Caso tenha instalado o app Miele no seu dispositivo móvel, tenha o sistema Miele@home e tenha ativado o comando à distância (Ativar), é possível utilizar a função MobileStart e, por ex., acessar indicações relativas a processos de co-

zimento em curso do seu forno ou terminar um processo de cozimento em curso.

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

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla tátil  para ativar a MobileStart.

A tecla tátil  acende. É possível comandar o forno através do app Miele@mobile.

O uso direto do forno tem prioridade sobre o comando à distância via app. É possível utilizar o MobileStart enquanto a tecla tátil  estiver acesa.

Versão de software

A versão de software destina-se ao serviço de assistência técnica da Miele. Para a utilização doméstica, você não precisa destas informações.

Agente

Essa função possibilita a demonstração de funcionamento do forno sem aquecimento. Para uso particular, essa configuração não é necessária.

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 demonstração é ativado quando tocar na tecla sensora *OK* durante pelo menos 4 segundos.
- Desligado
O modo de demonstração é desativado quando tocar na tecla sensora *OK* durante pelo menos 4 segundos. Você pode utilizar o forno normalmente.

Regulações de fábrica

- Ajustes do aparelho
Todas as configurações alteradas voltam às configurações de fábrica.
- Potências propostas
As potências de micro-ondas alteradas retornam para a configuração de fábrica.
- Temperaturas propostas
As temperaturas recomendadas alteradas retornam para a configuração de fábrica.

Horas de funcionamento

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

Menu principal e submenus

Menu	Valor sugerido	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
Descongelar 	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 magnétron no forno, que converte a corrente elétrica em ondas eletromagnéticas (micro-ondas). Essas 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 nos alimentos por todos os lados. Os alimentos são compostos por várias moléculas. Essas moléculas (sobretudo as moléculas de água) são colocadas em forte vibração através das micro-ondas. Dessa forma, os alimentos são aquecidos de fora para dentro. Quanto mais água tiver um alimento, mais rapidamente ele aquece ou cozinha.

Vantagens do micro-ondas

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

Ao utilizar o forno sem alimentos ou com carga incorreta no modo de funcionamento Micro-ondas  ou em modos de funcionamento com micro-ondas, o forno poderá ser danificado.

Utilize **sempre** a bandeja de vidro no modo de funcionamento Micro-ondas , mesmo como zona de preparação para formas pequenas.

Escolha da louça

Para que as micro-ondas penetrem no alimento, é necessário utilizar louça adequada para 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 podem se formar faíscas e as micro-ondas não são absorvidas.

 Risco de ferimentos devido à pressão excessiva em recipientes ou garrafas fechadas

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

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

Abra previamente os recipientes e, no caso de mamadeiras, retire previamente a tampa e o bico.

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

A louça não adequada para 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 nos tempos de aquecimento e de cozimento.

Foram comprovadas como adequadas superfícies planas redondas ou ovais. A

Funcionamento por micro-ondas

homogeneidade ao aquecer os alimentos é melhor nestes formatos do que em peças angulares com cantos.

Louça adequada

 Perigo 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.

Você pode utilizar a seguinte louça e o seguinte material:

- Vidro refratário e vitrocerâmicas
Exceção: cristal, pois pode conter chumbo e pode trincar.
- Porcelana
 - sem ornamentos metálicos
Os ornamentos metálicos (p. ex., rebordos dourados ou azul cobalto) podem formar faíscas.
 - sem elementos de alça ocos
Através da evaporação, a umidade pode acumular no elemento de alça oco, formando-se uma pressão elevada, que pode abrir o corpo oco de forma explosiva.
- Barro não pintado e barro trabalhado em underglaze

 Risco de ferimentos devido a louça quente.

A cerâmica pode ficar quente.

Utilize luvas de proteção quando utilizar louças de barro.

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

Dica: Pelo bem do meio ambiente, evite recipientes descartáveis.

Utensílios de plástico têm de ser resistentes ao calor e suportar 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 + Ar qu. plus assar , MO + Grill  ou MO + Grill com ar .

- Louça de plástico para micro-ondas
É possível encontrar louça de plástico especial para micro-ondas em lojas especializadas.
- 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. Dessa forma, evita-se o aumento de pressão e o estouro do saco.
Além disso, existem sacos especiais para cozinhar a vapor que não precisam ser perfurados. Siga todas as instruções da embalagem.
- Sacos para assar e mangueira para forno
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 o ponto de se incendiarem.

Não utilize cliques de metal ou plástico com interior metálico na parte interna do forno.

Dica: As formas de metal não são 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 cozimento seja prolongado. Caso utilize formas de metal, coloque a forma na bandeja de vidro de maneira que ela não toque nas paredes do forno. Se faíscas se formarem, não volte a utilizar esta forma nos modos de funcionamento com micro-ondas.

- A grelha **fornecida** só é adequada para processos de cozimento nos modos de funcionamento MO + Sist. assar autom. , MO + Ar quente plus/MO + Ar qu. plus assar , MO + Grill  e MO + Grill com ar , bem como nos modos de funcionamento sem micro-ondas (introduzida em um nível).
- Formas de metal para cozinhar nos modos de funcionamento MO + Sist. assar autom. , MO + Ar quente plus/MO + Ar qu. plus assar , 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. Caso retire a refeição pronta do recipiente em alumínio e coloque-a

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

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

Por isso, não coloque formas de alumínio na grelha, mas sim uma forma refratária.

Recipientes de alumínio e papel 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 maior que os espetos e grampos metálicos.

Louça não adequada

Em recipientes com alças ocas, a umidade pode se infiltrar no seu interior. Através da evaporação da umidade, forma-se uma pressão elevada que pode abrir as alças ocas de forma explosiva (exceção: espaços ociosos suficientemente arejados).

Ao cozinhar, não utilize louça com alças ou puxadores de tampa ociosos.

Não deve-se 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-se um descongelar, aquecer ou cozinhar uni-

Funcionamento por micro-ondas

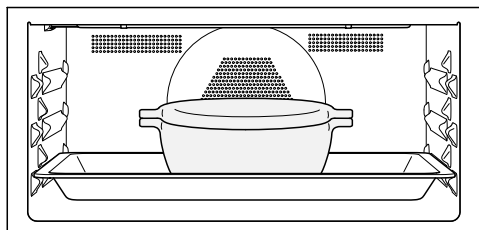
formas se cobrir as partes mais finas com película de alumínio nos últimos minutos.

- 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 alças ocas
- Louça de plástico em melamina
A melamina absorve energia e fica, deste modo, quente.
Ao comprar, pergunte de que material são compostos os utensílios de plástico.
- Recipientes de madeira
A água na madeira evapora durante o processo de cozimento. Assim sendo, a madeira seca e surgem fissuras.

Teste de louça

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

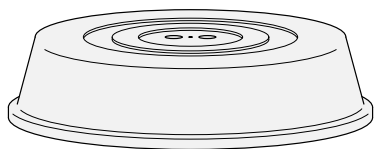
Não é possível reconhecer os espaços ocultos do cabo com o teste de louça.



- Encaixe a bandeja de vidro no nível 1 e coloque a louça vazia em cima e centralizada.
- Feche a porta.
- Selecione o modo de funcionamento Micro-ondas .
- Regule a potência de micro-ondas mais elevada (1000 W) e um tempo de cozimento de 30 segundos.
- Inicie o processo.
- Observe o teste de louça o tempo todo.
- Abra a porta imediatamente caso surjam faíscas ou estalos.

Se ocorrerem faíscas ou se houver estalos, a louça testada não é adequada para uso no funcionamento por micro-ondas.

Tampa



Dica: Pode-se adquirir uma tampa nas lojas especializadas.

- Impede a saída excessiva de vapores de água, especialmente com aquecimentos mais longos.
 - Acelera o processo de aquecimento dos alimentos.
 - Impede a dessecação dos alimentos.
 - Impede que o interior do forno fique sujo.
- Durante um processo de cozimento no modo de funcionamento Micro-on-
das , utilize uma tampa em vidro ou plástico adequada para micro-on-
das.

Como alternativa, pode-se utilizar película transparente adequada para micro-ondas (a película transparente de uso doméstico pode deformar-se e ficar presa nos alimentos devido ao calor).

O material da tampa pode resistir a temperaturas máximas de 110 °C. Em temperaturas mais elevadas (p. ex., nos modos de funcionamento Grill  ou Ar quente plus/Air-Fry ), o plástico pode deformar-se e misturar-se com os alimentos. Utilize uma cobertura apenas no modo de funcionamento Micro-on-
das .

Uma tampa não deve vedar o recipiente. No caso de um diâmetro pequeno do recipiente, pode acontecer de o vapor de água não conseguir escapar. A tampa fica muito quente e pode derreter.

Utilize recipientes com um diâmetro suficientemente grande.

- **Não** utilize tampas para aquecer os seguintes alimentos:
- Alimentos empanados
 - Alimentos que precisem ficar com uma crosta (p. ex., torradas)
 - Alimentos que devem ser aquecidos nos modos de funcionamento MO + Sist. assar autom. , MO + Ar quente plus/MO + Ar qu. plus assar , 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 a bandeja de vidro no nível 1 e coloque os recipientes como taças e tabuleiro **sempre** na bandeja de vidro.

Uso simples

- Ligue o forno.

O menu principal é exibido.

- Introduza o alimento no interior do forno.
- Selecione o modo de funcionamento desejado.

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

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

É possível alterar posteriormente a temperatura através da área de navegação, a potência do micro-ondas através da tecla tátil /W e o tempo de cozimento através da tecla tátil .

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

Nos modos de funcionamento **com** micro-ondas, são apresentados a potência do micro-ondas configurada e o tempo de cozimento configurado.

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

O processo de cozimento está em curso.

Se você regulou uma temperatura, pode prosseguir com seu aumento. Quando a temperatura selecionada é atingida pela primeira vez, um sinal é emitido.

A produção de micro-ondas é interrompida assim que parar o processo de cozimento ou abrir a porta. Você pode retomar o processo de cozimento com a tecla tátil **OK**.

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

Alterar valores e configurações para um processo de cozimento

Assim que um processo de cozimento estiver em curso, você pode alterar os valores ou as configurações para este processo, de acordo com o modo de funcionamento.

Dependendo de cada modo de funcionamento, você pode alterar as seguintes configurações:

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

Ajuste de temperatura

Você pode regular a temperatura proposta de forma permanente e de acordo com os seus hábitos de utilização pessoais 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 etapas de 5 °C.

- Confirme com OK.

O processo de cozimento continua a decorrer com a temperatura nominal alterada.

Alterar a potência do micro-ondas

É possível alterar a potência do micro-ondas no modo de funcionamento Micro-ondas  e nos modos de funcionamento com micro-ondas.

É possível configurar a potência proposta de forma permanente, de acordo com seus hábitos de uso pessoal em Outros  | Regulações  | Potências propostas.

- Selecione a tecla tátil /W.

A potência de micro-ondas configurada aparece na tela.

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

É possível definir 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 cozimento continua a decorrer com a potência do micro-ondas alterada.

Ajustar os tempos de funcionamento

O resultado de cozimento pode ser influenciado negativamente se houver um período mais longo entre a introdução do alimento e o ponto de início. Alimentos frescos podem mudar de cor e, inclusive, deteriorar. Durante a cozimento, a massa poderia secar e o fermento perderia o efeito.

Selecione um tempo tão curto quanto possível até o início do processo de cozimento.

Você colocou o alimento no interior do forno, selecionou um modo de funcionamento e as configurações necessárias como, por ex., uma temperatura.

Com a introdução de Tempo func., Pronto às ou Início às através da tecla tátil , é possível desligar automaticamente o processo de cozimento ou ligar e desligar.

- Tempo func.

Você define o tempo necessário para cozinhar o alimento. Após esse tempo, o aquecimento do forno desliga automaticamente. O tempo de cozimento máximo, que pode ser regulado, depende do modo de funcionamento selecionado.

- Pronto às

Você determina a hora em que o processo de cozimento deve terminar. O aquecimento do forno é desligado automaticamente nesse momento.

Utilização

- Início às

Esta função não aparece no menu enquanto você não definir Tempo func. ou Pronto às. Com Início às, determine a hora na qual o processo de cozimento deve ser iniciado. O aquecimento do forno é ligado automaticamente nesse momento.

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

Alterar tempos de cozimento ajustados

- Selecione a tecla tátil .
- Selecione o tempo desejado.
- Confirme com **OK**.
- Selecione **Alterar**.

Este ponto de menu não aparece se pretender alterar o tempo de cozimento nos modos de funcionamento **com** micro-ondas, uma vez que deve ser sempre regulado um tempo de cozimento.

O tempo fica iluminado.

- Altere o tempo configurado.
- Confirme com **OK**.
- Selecione a tecla sensora  para voltar ao menu do modo de funcionamento selecionado.
- Retome o processo de cozimento nos modos de funcionamento **com** micro-ondas através da tecla sensora **OK**.

Em uma falta de energia, as configurações efetuadas serão apagadas.

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

Apagar tempos de cozimento regulados

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

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

Se você 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 cozimento começa com o tempo de cozimento regulado.

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

Você pode interromper um processo de cozimento no modo de funcionamento Micro-ondas  e parar o tempo de cozimento.

Durante o decorrer do tempo de cozimento, a tecla sensora **OK** acende.

- Selecione a tecla sensora **OK**.

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

A tecla sensora *OK* acende.

- Selecione a tecla sensora *OK*.

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

Cancelar o processo de cozimento

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

Posteriormente, o aquecimento e a iluminação do interior do forno desligam. Os tempos de cozimento ajustados são apagados.

Aparece o menu principal.

Pré-aquecer o forno

A função *Booster* serve para aquecer mais rapidamente o interior do forno em determinados modos de funcionamento.

O pré-aquecimento do forno só é necessário para poucas preparações.

- A maior parte dos alimentos pode ser colocada diretamente no 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 aquecer mais rapidamente o 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 você 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 a temperatura definida. A resistência da grelha, a resistência circular e o ventilador são ligados simultaneamente.

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

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

Desligar *Booster* para um processo de cozimento

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

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

Caso pretenda reiniciar um processo de cozimento com a função *Booster*, selecione a configuração *Booster* | *Ativar* para ativar novamente a função.

Utilização

Quick-MO e Pipocas

Estas funções só podem ser utilizadas se não estiver decorrendo qualquer processo de cozimento.

Utilize sempre a bandeja de vidro.

Quick-MO

Se você selecionar a tecla tátil , o micro-ondas inicia com uma determinada potência de micro-ondas e tempo de cozimento, p. ex. para aquecer líquidos. Já estão pré-regulados uma potência de micro-ondas de 600 W e um tempo de cozimento de 1 minuto.

É possível alterar a potência do micro-ondas e o tempo de cozimento. O tempo de cozimento máximo regulável depende, então, da potência de micro-ondas selecionada (consulte o capítulo «Regulações», seção «Quick-MO»).

■ Selecione a tecla tátil .

Você pode aumentar o tempo de cozimento passo a passo fazendo várias seleções.

Surge o tempo restante a decorrer.

Você pode interromper ou cancelar o processo de cozimento a qualquer momento com a tecla sensora *OK* e pode interrompê-lo com a tecla sensora .

Depois de decorrido o tempo de cozimento, aparece Pronto e soa um sinal.

■ Selecione a tecla tátil .

Aparece o menu principal.

Pipocas

Caso selecione a tecla tátil , o micro-ondas inicia com uma determinada potência de micro-ondas e tempo de cozimento.

Já estão pré-configurados a potência de micro-ondas de 850 W e o tempo de cozimento de 2:50 minutos. Estes dados correspondem às indicações da maioria dos fabricantes para fazer pipocas no micro-ondas.

É possível ajustar no máximo 4 minutos de tempo de cozimento. A potência de micro-ondas está regulada de modo fixo e não pode ser alterada (consulte o capítulo «Regulações», seção «Pipocas»).

■ Selecione a tecla tátil .

Surge o tempo restante a decorrer.

Você pode interromper ou cancelar o processo de cozimento a qualquer momento 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. Durante o processo de cozimento, siga as instruções da embalagem e mantenha o forno sempre sob supervisão.

Depois de decorrido o tempo de cozimento, aparece Pronto e soa um sinal.

■ Selecione a tecla tátil .

Aparece o menu principal.

Aquecer

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

 Risco de ferimentos devido a alimentos quentes.

Caso aqueça muito o alimento para bebês e crianças, a eles poderão se queimar.

Aqueça alimentos para bebês e crianças somente por 30–60 segundos, a 450 watts.

Certifique-se de mexer ou agitar os alimentos depois que os aquecer, especialmente alimentos para bebês e crianças, e, em seguida, prove os alimentos para se certificar de que as crianças não se queimarão.

 Risco de ferimentos devido à pressão excessiva em recipientes ou garrafas fechadas.

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

Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes ou garrafas fechadas. Abra previamente os recipientes e, no caso de mamadeiras, retire previamente a tampa e o bico.

Risco de ferimentos devido a líquidos quentes.

Ao cozinhar, em especial ao aquecer líquidos no modo de funcionamento Micro-ondas , talvez a temperatura de ebulição seja alcançada, mas as típicas bolhas de vapor não se formam. O líquido não ferve de forma uniforme.

Este atraso do ponto de ebulição pode resultar em uma fervura excessiva e explosiva, de forma que você pode se queimar ao remover o recipiente de 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 forno.

Para aquecer líquidos, coloque uma vareta de vidro ou algo similar dentro do recipiente.

Utilização

Utilizar o 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 estiverem na geladeira necessitam, p. ex., de um tempo mais longo de aquecimento do que alimentos que estão em temperatura ambiente. Atente-se também aos tempos de compensação.

Use louça adequada para micro-ondas.

Use sempre uma tampa, exceto ao aquecer frituras empanadas.

- Coloque o alimento para aquecer tampado e sobre a bandeja de vidro.
- Encaixe a bandeja de vidro no nível 1, no interior do forno.
- Selecione Micro-ondas .
- Defina uma potência de micro-ondas e um tempo de cozimento, dependendo do alimento.
É possível encontrar os valores para alguns alimentos na tabela.
- Vire, corte ou mexa os alimentos várias vezes. Mexa das camadas externas em direção ao centro, pois as bordas aquecem mais rapidamente.

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. É possível se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios. Na base do recipiente, pode haver formação de água condensada.

Use luvas de forno ao trabalhar com o interior do forno quente e ao retirar os recipientes.

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

- Após o aquecimento, deixe os alimentos em repouso até atingirem temperatura ambiente, durante alguns minutos, para que a temperatura se distribua uniformemente nos alimentos.

Cozimento

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

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

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

Se você cozinhar ovos com casca, estes explodem mesmo ao serem retirados da parte interna do forno.

Cozinhe ovos com casca apenas em um recipiente especial. Não aqueça ovos cozidos no modo de funcionamento Micro-ondas .

Dicas

- Vire, corte ou mexa os alimentos várias vezes. Mexa das camadas externas em direção ao centro, pois as bordas aquecem mais rapidamente.
- No modo de funcionamento com micro-ondas, use somente louça adequada para o forno e para micro-ondas.
- Se possível, utilize os programas automáticos para cozinhar.
- No modo de funcionamento MO + Grill  e MO + Grill , cozinhe sempre em recipiente sem tampa, caso contrário, os alimentos não ficarão tostados.
- No modo de funcionamento Micro-ondas , selecione a potência de micro-ondas de 850 W para parbolizar e continue a cozinhando com 450 W. Observe as indicações na tabela de cozimento, 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, por ex., cozinhar ovos.

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

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

Configurar o tempo mínimo

Se você selecionou a configuração Visor — QuickTouch — Desligado, ligue o forno para selecionar o tempo mínimo. Com o forno desligado, aparece o tempo curto a decorrer.

Exemplo: você deseja cozinhar ovos e regula um tempo mínimo de 6 minutos e 20 segundos.

- Selecione a tecla tátil .
- Quando está decorrendo um processo de cozimento em simultâneo, selecione Timer.

Surge a solicitação Acertar 00:00 Min..

- Ajuste 06:20 com a área de navegação.
- Confirme com OK.

O tempo mínimo está memorizado.

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

Quando está decorrendo um processo de cozimento em simultâneo **sem** tempo de cozimento regulado  e o tempo curto a decorrer aparece assim que a temperatura regulada for alcançada.

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

Quando estiver em um menu, o tempo curto decorre em segundo plano.

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

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

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o tempo mínimo

- Selecione a tecla tátil .
 - Quando está decorrendo um processo de cozimento em simultâneo, selecione Timer.
 - Selecione Alterar.
 - Confirme com OK.
- O tempo curto selecionado aparece.
- Altere o tempo mínimo.
 - Confirme com OK.
- O tempo curto alterado é memorizado.

Excluir o tempo mínimo

- Selecione a tecla tátil .
 - Quando está decorrendo um processo de cozimento em simultâneo, selecione Timer.
 - Selecione Eliminar.
 - Confirme com OK.
- O tempo mínimo é apagado.

Cozinhar

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

Asse bolos, pizza, batatas fritas ou produtos idênticos apenas até ficarem dourados e nunca cozinhe até ficarem com um tom castanho escuro.

Dicas de cozimento

- Ajuste um tempo de cozimento. Para cozinhar bolos, não se deve selecionar o tempo com muita antecedência. A massa ficaria seca e o fermento perderia o efeito.
- Evite utilizar formas de cor clara e finas e materiais polidos, pois as formas de cor clara produzem uma cor desigual ou fraca. Em circunstâncias adversas, os alimentos não são cozidos.
- Coloque a massa em uma forma retangular ou formas alongadas e leve ao forno na transversal, para que obtenha uma distribuição de calor otimizada e resultados de cozimento uniformes.
- Para preparar batatas fritas, croquetes e similares, coloque na bandeja de vidro com papel manteiga.

Selecionar temperatura

- Em geral, selecione a temperatura mais baixa. Temperaturas mais elevadas do que as indicadas reduzem o tempo de funcionamento mas os alimentos não ficam com uma cor uniforme e podem até não estar bem cozidos.

Selecionar o tempo de cozimento

Os tempos na tabela de cozimento 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, em geral, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozido. Espete a massa com um espeto de madeira.

Se não ficarem aderidas quaisquer migalhas de massa úmidas ao palito de madeira, o alimento está cozido.

Instruções sobre os modos de funcionamento

Você poderá encontrar uma visão geral de todos os modos de funcionamento com os respectivos valores predefinidos no capítulo «Menu principal e submenus».

Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus

Você pode utilizar qualquer forma feita de material resistente à temperatura.

Utilize este modo de funcionamento quando cozinhar em vários níveis simultaneamente.

- 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: dependendo da altura, introduza os alimentos nos níveis 1+3 ou 2+3.

Bom saber

Use Ar quente Eco

É possível utilizar qualquer forma feita de material resistente à alta temperatura.

Use este modo de funcionamento para preparar empadão e gratinados que precisem 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 na bandeja) no nível 2.

Use MO + Ar quente plus

São adequadas formas para micro-ondas resistentes ao calor (consulte o capítulo «Funcionamento por micro-ondas», seção «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 cozinhar massas com tempo de cozimento mais longo, como massa levedada, massa com óleo e requeijão, massa de bolo e massa sova-da.

Caso utilize este modo de funcionamento, o tempo de cozimento encurtará.

Observe as indicações nas tabelas de cozimento e nas receitas ao selecionar a potência do micro-ondas.

- Insira a bandeja de vidro no nível 1.
- Coloque a forma sobre a bandeja de vidro.

Dica: As formas de metal não são 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 cozimento seja prolongado. Caso use formas de metal, coloque a forma na bandeja de vidro, de modo que ela não toque nas paredes do forno. Se faíscas se formarem, não reutilize esta forma nos modos de funcionamento com micro-ondas.

Assado

Recomendações para assar

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

- Enquanto assa, não adicione muito líquido. Com isso, a **cor** da carne é afetada. Pode ser obtida uma cor mais dourada ao final do tempo de cozimento. A carne fica com uma cor mais intensa se o recipiente estiver sem tampa por cerca da metade do tempo de cozimento.
- Depois de assar, retire o alimento do interior do forno, cubra-o e aguarde um **tempo de repouso** de cerca de 10 minutos. Depois, ao cortar, escorre menos molho.
- A pele das **aves** fica estaladiça se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do término do tempo de cozimento.

Instruções sobre as tabelas de cozimento

- Observe as faixas de temperatura especificadas, potências de micro-ondas, níveis e tempos. São considerados diferentes recipientes de cozinha, peças de carne e hábitos de cozimento.

Selecionar a temperatura

- Como regra geral, selecione a temperatura mais baixa. Com temperaturas mais elevadas do que as indicadas, a carne ficará dourada por fora, mas não cozida.
- Para peças de carne com peso superior a 3 kg, selecione uma temperatura que seja aprox. 10 °C mais baixa do que a indicada na tabela de cozimento. O processo de assar demora um

pouco mais, mas a carne cozinha 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 com tampa.

Selecionar o tempo de cozimento

Salvo indicação do contrário, os tempos na tabela de cozimento são válidos para alimentos frios.

- Determine o tempo de funcionamento conforme o tipo de carne, multiplicando a altura da peça de carne [cm] pelo tempo obtendo a referência abaixo em [min/cm]:

- Bovinos: 15–18 min/cm
- Porco/vitela/cordeiro: 12–15 min/cm
- Rosbife/Lombo: 8–10 min/cm

- Verifique, em geral, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozido.

Sugestões

- O tempo de funcionamento 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.

Instruções sobre os modos de funcionamento

Você poderá encontrar uma visão geral de todos os modos de funcionamento com os respectivos valores predefinidos no capítulo «Menu principal e submenus».

Bom saber

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 crosta tostada, bem como para assar rosbife e lombo.

No modo de funcionamento Sistema assar automático , o interior do forno é aquecido a uma temperatura para assar elevada (aprox. 230 °C), durante a fase de assar. Assim que esta temperatura for alcançada, a temperatura do forno é reduzida automaticamente para a temperatura configurada (temperatura para continuar o processo de assar).

- Para assar, utilize louça com alças resistentes a calor, tais como, p. ex., asadeira, panela, caçarola ou uma forma de vidro resistente à alta 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 filé. A carne fica cozida por dentro antes de ficar com uma crosta crocante.

Use o modo de funcionamento MO + Ar quente plus  para aquecer e assar rapidamente alimentos com um grau de douramento uniforme. Neste modo de funcionamento, a economia de tempo e energia é maior.

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

Caso use os modos de funcionamento com micro-ondas, o tempo de cozimento encurtará.

Observe as indicações nas tabelas de cozimento e nas receitas ao selecionar a potência do micro-ondas.

- Use somente recipientes adequados para micro-ondas, louça resistente a temperaturas elevadas sem tampa metálica (consulte o capítulo «Instruções de uso de utensílios no funcionamento com micro-ondas»).
- Encaixe a grelha juntamente com a bandeja de vidro ou a bandeja de vidro no nível 1.

Grelhar

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

Se você grelhar com a porta do forno aberta, o ar quente do interior do forno não passa automaticamente pelo ventilador de resfriamento e não é arrefecido. Os controles 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. Não salgue as fatias de carne antes de grelhar, já que, caso contrário, perde-se o suco da carne.
- Você pode cobrir a carne magra com óleo. Não utilize outras gorduras, já que estas ficam facilmente muito escuras ou geram fumaça.
- Limpe o peixe pouco alto e os filés de peixe e tempere-os com sal. Você também pode salpicar o peixe com sumo de limão.
- Grelhe sempre utilizando a grelha.
- Para grelhar, pincele a grelha com óleo e coloque os alimentos em cima.

Selecionar temperatura

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

- Como regra geral, selecione a temperatura mais baixa. Com temperaturas mais elevadas do que as indicadas, a carne fica dourada por fora, 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 distância maior da resistência do grill, selecione o **nível 1**.
- Se pretender um alourado menos intenso, p. ex., para gratinados, selecione o **nível 2**.
- Caso esteja cozinhando alimentos planos a pouca distância da resistência do grill no tempo curto, selecione o **nível 3**.

Selecionar o tempo de cozimento

- Grelhe peças pouco altas de carne ou de peixe durante cerca de 6 a 8 minutos de cada lado. As peças devem ser todas da mesma espessura para que o tempo de cozimento não seja muito diferente.
- Grelhe peças mais altas durante aprox. 7–9 minutos de cada lado.
- Grelhe o rolo de carne durante aprox. 10 minutos por cm de diâmetro.
- Verifique, em geral, após o menor tempo, se o alimento está cozido.
- Para o **teste de cozimento**, pressione a carne com uma colher. Desta forma poderá verificar até que ponto a carne está cozida.
- **Mal passada**
Se ainda estiver com muita elasticidade, o interior ainda está com sangue.
- **Ao ponto**
Se a carne ceder um pouco, internamente está rosada.
- **Bem passada**
Se a carne não ceder, está bem passada.

Bom saber

Dica: Se a superfície das peças de carne maiores estiver muito escura, mas o interior ainda não estiver cozido, encaixe o alimento em um nível inferior ou reduza a temperatura da grelha. Assim, a superfície não fica muito escura.

Instruções sobre os modos de funcionamento

Você poderá encontrar uma visão geral de todos os modos de funcionamento com os respectivos valores predefinidos no capítulo «Menu principal e sub-menus».

Caso use os modos de funcionamento com micro-ondas, o tempo de cozimento encurtará.

Observe as indicações na tabela da grelha e nas receitas ao selecionar a potência de micro-ondas.

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 pouco altos 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

Quando os alimentos congelados são cuidadosamente descongelados, são preservadas grande parte das suas vitaminas e nutrientes.

- Utilize um dos seguintes modos de funcionamento:

- Modo de funcionamento Descongela 

Você define a temperatura de descongelamento.

- Modo de funcionamento Micro-ondas 

Você configura a potência do micro-ondas e o tempo de descongelamento.

 Risco de infecções devido a formação de bactérias.

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.

Sugestões

- Deixe o alimento descongelar fora da embalagem sobre a forma refratária.
- Utilize a forma refratária com a grelha colocada em cima para descongelar aves. Assim, os alimentos congelados não ficam dentro do líquido de descongelamento.
- Carne, aves ou peixes não precisam estar completamente descongelados antes do cozimento. É suficiente se os alimentos estiverem descongelados. A superfície fica suficientemente macia para absorver os condimentos.

Utilizar o modo de funcionamento Descongelar

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

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

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

Utilizar o modo de funcionamento Micro-ondas

Como alternativa, você pode utilizar o modo de funcionamento Micro-ondas  para descongelar. Defina a potência do micro-ondas e o tempo de descongelamento.

O tempo necessário depende da qualidade, quantidade e temperatura inicial do alimento. Atente-se também aos tempos de compensação.

Use louça adequada para micro-ondas.

- Selecione Micro-ondas .
- Regule a potência do micro-ondas e o tempo de descongelamento indicados na tabela, dependendo do alimento.
- Como regra geral, selecione um tempo médio.
- Encaixe a bandeja de vidro com os alimentos no nível 1, no interior do forno.

Preparar conservas

 Risco de infecções devido a formação de bactérias.

Ao cozinhar leguminosas e carne, podem formar-se esporos de toxina botulínica, que podem resultar em intoxicações graves. somente é possível matar estes esporos, aquecendo novamente até 2 dias após a primeira conserva.

Cozinhe **sempre** os legumes e a carne uma segunda vez depois de estes resfriarem.

 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 explodir. Não cozinhe nem aqueça latas de conserva.

Preparar frutas e legumes

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

Bom saber

Utilize somente recipientes especiais e que podem ser obtidos em lojas especializadas:

- 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 recipientes e anéis de borracha intactos.
- Enxague os recipientes com água quente antes de preparar conservas e encha-os até, no máximo, 2 cm abaixo da borda.
- 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.

Utilizar o 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 recipientes).

Reduza a temperatura antecipadamente para evitar que o alimento transborde.

Preparar conservas de frutas e pepinos

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

Preparar conservas de legumes

- Assim que as «bolhas» forem visíveis nos recipientes, configure a temperatura de preparação de conserva e continue a preparação dos legumes pelo tempo indicado.
- Após preparar as conservas, ajuste a temperatura de aquecimento e deixe os recipientes 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» forem visíveis

 Temperatura e tempo de aquecimento

Utilizar o 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 recipientes). Este processo demora cerca de 3 minutos por recipiente. Para 5 recipientes, o tempo é, deste modo, prolongado para cerca de 15 minutos.

Reduza a potência do micro-ondas antecipadamente, para evitar que o alimento transborde.

Preparar conservas de frutas e pepinos

- Assim que as «bolhas» estiverem visíveis no recipiente, desligue o forno e mantenha os recipientes por um determinado tempo no interior do forno.

Preparar conservas de legumes

- Assim que as «bolhas» estiverem visíveis no recipiente, configure a potência determinada do micro-ondas e proceda para a preparação dos legumes por um tempo determinado.
- Após preparar as conservas, desligue o forno e mantenha os recipientes 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 do micro-ondas e tempo de preparação de conservas, assim que as «bolhas» estiverem visíveis

 Tempo de aquecimento

Remova os recipientes depois de preparar as conservas

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

Depois de preparar as conservas, os recipientes estão muito quentes. Utilize luvas de proteção ao manusear os recipientes.

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

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

- Controle os copos durante o armazenamento. Caso, durante o tempo de armazenamento, os copos tiverem si-

Bom saber

do 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, de alguns vegetais e ervas.

A condição é que a fruta e os legumes estejam frescos e bem maduros e não possuam pontos amassados.

- Descasque e retire o caroço dos alimentos a serem desidratados e, se necessário, corte-os.
- Dependendo do tamanho, espalhe os alimentos a serem desidratados uniformemente em uma só camada, se possível, na grelha ou na bandeja de vidro.
- Desidrate, no máximo, em 2 níveis em simultâneo.
Coloque os alimentos a serem desidratados nos níveis 1+2.
Caso esteja utilizando grelha e bandeja de vidro, introduza a bandeja de vidro sob a grelha.
- Selecione Ar quente plus .
- Altere a temperatura proposta e defina o tempo de desidratação.
- Vire os alimentos a serem desidratados na bandeja de vidro, em intervalos regulares.

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

Alimento que será desidratado		🌡️ [°C]	⌚ [h]
Fruta		60–70	2–8
Legumes		55–65	4–12
Cogumelos		45–50	5–10

 Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, ⌚ Tempo de desidratação,  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. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.

Utilize luvas de proteção ao retirar os produtos.

- Deixe a fruta ou os legumes esfriar.

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

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

Aquecer utensílios

Para aquecer um prato, utilize o modo de funcionamento Ar quente plus .

Utilize apenas utensílios resistentes a temperaturas elevadas.

- Encaixe a grelha no nível 1 e coloque o prato sobre ela. Dependendo do tamanho do prato, também é possível colocá-lo na base do forno e remover adicionalmente as grelhas laterais.
- Selecione Ar quente plus .
- Ajuste uma temperatura de 50–80 °C.



Risco de queimaduras!

Use luvas de forno ao manusear o prato. Na base do recipiente, pode haver formação de água condensada.

- Retire o prato quente do interior do forno.

Produtos congelados/ alimentos prontos

Dicas para bolos, pizzas e baguetes

- Cozinhe bolos, pizzas e baguetes sobre a grelha forrada com papel vegetal.
- Selecione as temperaturas mais baixas recomendadas na embalagem.

Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares

- Cozinhe estes produtos congelados na bandeja de vidro forrada com papel manteiga.
- Selecione as temperaturas mais baixas recomendadas na embalagem.
- Vire os alimentos diversas vezes.

Preparar produtos congelados/alimentos prontos

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

Asse bolos, pizza, batatas fritas ou produtos idênticos apenas até ficarem dourados e nunca cozinhe até ficarem com um tom 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 mínimo de funcionamento, indicado na embalagem.

Programas automáticos

Os inúmeros programas automáticos levam a ótimos resultados de forma prática e segura.

Categorias

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

Utilizar programas automáticos

- Selecione Programas automáticos .
- Aparece a lista de seleção.
- Selecione a categoria desejada.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria selecionada.

Bom saber

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

Indicações sobre o uso

- 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 esfriar à temperatura ambiente depois de um processo de cozimento e antes de iniciar um programa automático.
- Em alguns programas automáticos, deve-se esperar um tempo de pré-aquecimento antes que os alimentos possam ser colocados no interior do forno. Na tela, aparece uma indicação correspondente com indicação de tempo.
- Em alguns programas automáticos, será necessário adicionar líquido após uma parte do tempo de cozimento. Na tela, aparece uma indicação correspondente com indicação de tempo (por ex., para converter líquido).
- A indicação de duração do programa automático é uma indicação de tempo aproximada. Dependendo do processo de cozimento, este pode ser reduzido ou aumentado. As alterações no tempo podem ser resultantes da temperatura inicial da carne.

Tabelas de cozimento

Descongelação com o modo de funcionamento Micro-ondas

Alimento a ser descongelado	Quantidade	 (W)	 (min)	 ¹ [min]
Manteiga	250 g	80	8–10	5–10
Leite	1000 ml	450	12–16	10–15
Bolo areia (3 fatias)	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
Torta de nata, Torta de creme (3 fatias)	aprox. 300 g	80	4– 4:30	5–10
Sortido de massa folhada (3 fatias)	aprox. 300 g	150	6–8	5–10

 Potência do micro-ondas,  Tempo de descongelamento,  Tempo de compensação

¹ Deixe o alimento em temperatura ambiente. Durante este tempo de compensação, a temperatura distribui-se uniformemente nos alimentos.

Aquecimento com o modo de funcionamento Micro-ondas

Bebidas/ Alimentos	Quantidade	 (W)	 (min)	 ¹ [min]
Bebidas (temperatura de consumo 60–65 °C)	1 xícara/1 copo (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Mamadeira (leite) ²	aprox. 200 ml	450	0:50–1:00 ³	1
Alimentos para crianças 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 do micro-ondas,  Tempo de cozimento,  Tempo de compensação

Bom saber

- ¹ Deixe o alimento em temperatura ambiente. Durante este tempo de compensação, a temperatura distribui-se uniformemente nos alimentos.
- ² Evite 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 forno. Além disso, é possível colocar uma vareta de vidro ou objeto similar no recipiente durante o aquecimento, se disponível.
- ³ Os tempos são válidos para uma temperatura inicial dos alimentos de cerca de 5 °C. Para alimentos que não são guardados na geladeira, normalmente parte-se de uma temperatura ambiente de aprox. 20 °C. Aqueça os alimentos (com exceção de papinha de bebês e molhos sensíveis) até a temperatura de 70–75 °C.

Cozinhar com o 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
Floretes de brócolis	500	6	+	8	2
Brócolis (ultracongelados)	450	5	+	11	2
Pedacinhos de couve-flor	500	6	+	10	2
Couve-rábano	500	3	+	8	2
Aspargos	500	5	+	8	2
Alho poró	500	5	+	8	2
Alho poró (ultracongelado)	450	5	+	8	2
Tiras de pimentão	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 cozimento,  Tempo de compensação

¹ Deixe o alimento em temperatura ambiente. Durante este tempo de compensação, a temperatura distribui-se uniformemente nos alimentos.

Bom saber

Massa simples

Bolos/Confeitaria (acessórios)		 +  (°C)+ (W)		 ³	 (min)
Muffins		150–160	✓	2	35–45
Small Cakes (1 bandeja de vidro)*		150	–	2	25–35
Small Cakes (2 bandejas de vidro)*		140	–	2+3	35–45
Bolo areia (forma retangular, 30 cm)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45
Napfkuchen (forma de 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 bandeja de vidro)		150–160	✓	2	50–60
Bolo de frutas (forma desmontável, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Base de torta (forma de base de torta, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

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

* As configurações também são válidas para as disposições da EN 60350-1.

¹ Coloque a forma no centro, sobre a bandeja de vidro.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

Massa sovada

Bolos/Confeitaria (acessórios)		 (°C)			 (min)
Bolachinhas (1 bandeja de vidro)		140–150	✓	2	20–30
Biscoitos amanteigados (1 bandeja de vidro)*		140	–	2	40–50
Biscoitos amanteigados (2 bandejas de vidro)*		140	–	2+3	45–55 ²
Base de torta (forma de base de torta, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Cheesecake (forma desmontável, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Torta de maçã (forma desmontável, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Bolo de maçã com cobertura (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 bandeja de vidro)		150–160	✓	2	55–65
Torta doce (1 bandeja de vidro)		190–200 ¹	✓	2	30–40

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

* As configurações também são válidas para as disposições da EN 60350-1.

¹ Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

² Retire as assadeiras em momentos diferentes, se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de cozimento selecionado terminar.

Bom saber

Massa levedada

Bolos/Confeitaria (acessórios)		 +  (°C)+ (W)		 ³ ₁	 (min)
Gugelhupf (forma «Gugelhupf», Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Bolo de frutas secas (1 bandeja de vidro)		150–160	✓	1	60–70
Bolo Streusel com/sem fruta (1 bandeja de vidro)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Bolo de frutas (1 bandeja de vidro)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (1 bandeja de vidro)		150–160	✓	2	25–35
Pão branco (sem forma) (1 bandeja 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, ³₁ Nível,  Tempo de cozimento,  Ar quente plus,  MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar

Massa de requeijão e óleo

Bolos/Confeitaria (acessórios)		 +  (°C)+ (W)		 ³ ₁	 (min)
Bolo de frutas (1 bandeja de vidro)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (1 bandeja de vidro)		150–160	✓	2	25–35

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nível,  Tempo de cozimento,  Ar quente plus,  MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar

Massa tipo pão-de-ló

Bolos/Confeitaria (acessórios)		 (°C)		 ³ ₁	 (min)
Base de pão-de-ló (2 ovos, forma desmontável, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	15–25
Base de pão-de-ló (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
Placa de massa de pão-de-ló (1 bandeja de vidro)		170–180 ¹	–	2	12–22

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

* As configurações também são válidas para as disposições da EN 60350-1.

¹ Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

Massa choux, massa folhada, Baiser

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

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

Bom saber

Salgados

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

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³ Nível,  Tempo de cozimento,  Ar quente plus,  MO + Ar quente plus,  Grill total,  Grill com ar, ✓ ligar, – desligar

* As configurações também são válidas para as disposições da EN 60350-1.

¹ Selecione o nível da grelha especificada.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

³ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de colocar o alimento.

⁴ Se possível, vire o alimento após a metade do tempo.

Bovinos

Alimento (acessórios)		 (°C)		 ³ ₁	 (min)	 ⁸ [°C]
Carne bovina guisada, aprox. 1 kg (assadeira 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, ³₁ Nível,  Tempo de cozimen-
to, ⁸ Temperatura interior, ² Ar quente plus, ³ Grill total, ✓ ligar, – desligar

* As configurações também são válidas para as disposições da EN 60350-1.

¹ Use a grelha e a bandeja de vidro.

² Doure primeiro a carne na chapa.

³ Selecione o nível da grelha especificada.

⁴ Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

⁵ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de colocar o alimento.

⁶ Cozinhe primeiro com tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de cozi-
mento e despeje aprox. 0,5 l de líquido.

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

⁸ Caso possua um termômetro culinário independente, também será possível se orientar pela
temperatura interna indicada nele.

Bom saber

Vitela

Alimento (acessórios)		 +  (°C)+ (W)	 ↑	 ³	 (min)	 ³ [°C]
Vitela guisada, 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 (bandeja de vidro)	 ¹	150–160	✓	1	20–50	45–75

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  ↑ Booster, ³ Nível,  Tempo de cozimen-
to,  Temperatura interior,  Ar quente plus,  MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar

- ¹ Doure primeiro a carne na chapa.
- ² Cozinhe primeiro com tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de cozi-
mento e despeje aprox. 0,5 l de líquido.
- ³ Caso possua um termômetro culinário independente, também será possível se orientar pela
temperatura interna indicada nele.

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 couro, aprox. 2 kg (assadeira)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	80–90
Kasseler, aprox. 1 kg (bandeja de vidro)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Rolo de carne moída, aprox. 1 kg (bandeja de vidro)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁵	80–85
Bacon (grelha em bandeja de vidro)	 ²	3 ³	–	2	5–10	–
Salsichas (grelha em bandeja de vidro)	 ²	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–

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

¹ Use louça adequada para micro-ondas.

² Selecione o nível da grelha especificada.

³ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de colocar o alimento.

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

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

⁶ Se possível, vire o alimento após a metade do tempo.

⁷ Caso possua um termômetro culinário independente, também será possível se orientar pela temperatura interna indicada nele.

Bom saber

Cordeiro, caça

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

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nível,  Tempo de cozimento, ⁴ Temperatura interior,  MO + Sist. assar autom., ¹ Ar quente plus,  Sistema assar automático, ✓ ligar, – desligar

- ¹ Doure primeiro a carne na chapa.
- ² Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.
- ³ Cozinhe primeiro com tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de cozimento e despeje aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁴ Caso possua um termômetro culinário independente, também será possível se orientar pela temperatura interna indicada nele.

Aves, peixe

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

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

* As configurações também são válidas para as disposições da EN 60705.

¹ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de colocar o alimento.

² Se possível, vire o alimento após metade do tempo.

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

⁴ Caso possua um termômetro culinário independente, também será possível se orientar pela temperatura interna indicada nele.

Limpeza e manutenção

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.

Deixe as resistências, o forno e os acessórios resfriarem antes de efetuar a limpeza manual.

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

O vapor produzido por um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar curtos-circuitos.

Nunca realize a limpeza com um aparelho a vapor.

As superfícies podem mudar de cor ou sofrer alterações caso sejam utilizados produtos de limpeza inadequados. Em particular, a frente do forno fica danificada devido a produtos limpa-fornos.

Todas as superfícies podem sofrer arranhões. Em determinadas circunstâncias, os riscos podem provocar a quebra de superfícies de vidro.

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

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

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

Se o forno estiver danificado, ao ligá-lo, as micro-ondas podem ser prejudiciais ao usuário.

Verifique a porta e a vedação quanto a danos. Não utilize nenhum modo de funcionamento por micro-ondas até que o reparo seja realizado pela assistência técnica.

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 abrasivos (como, por ex., pós para arear, agentes de polimento, limpadores de cerâmica)
- produtos de limpeza que contenham solventes
- produtos de limpeza de aço inoxidável
- detergentes de máquinas de lavar louça
- limpa-vidros
- detergentes para placas de vitrocerâmica
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (por ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos)
- esponja mágica
- raspadores metálicos afiados
- palha de aço
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos
- Produtos para limpeza de fornos*
- esfregões em aço inoxidável

* permitido para sujeira mais resistente em superfícies esmaltadas, tratadas com PerfectClean

Se a sujeira ficar acumulada durante muito tempo, ela possivelmente não poderá mais ser eliminada. Os usos seguintes, sem que seja realizada limpeza intermediária, contribuem para o aumento do tempo necessário para realizar a limpeza. Recomenda-se remover a sujeira imediatamente.

Somente a forma refratária é adequada para ser lavada em máquinas de lavar louça.

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

Para uma limpeza mais conveniente, recomendamos:

- Vire 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 sujeira normal

O forno é danificado por líquidos no seu interior.

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

Remover sujeira normal

- Remova a sujeira normal imediatamente com água quente, detergente para lavagem manual de louça e uma esponja limpa ou um pano de microfibra limpo e úmido.
- Remova os resíduos de produtos de limpeza com água limpa. Essa limpeza é particularmente importante para as peças com acabamento PerfectClean, já que os restos dos produtos de limpeza afetam o efeito aderente.
- Depois, seque as superfícies com um pano macio.

Remover a sujeira persistente

O suco de fruta que tiver pingado ou os restos de alimentos podem provocar alterações na cor das superfícies ou zonas foscas. Estas manchas não afetam as características de utilização.

De qualquer forma, não tente remover essas manchas. Utilize somente os meios auxiliares indicados.

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

Limpeza e manutenção

Utilizar produtos de limpeza para fornos

- Para remover a sujeira mais aderida aplique, após o resfriamento, o produto limpa-fornos Miele nas superfícies PerfectClean frias.

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

Não aplique spray limpa forno no teto do interior do forno.

Não aplique spray limpa forno nos espaços internos nem nas aberturas das paredes do interior do forno ou na parede traseira.

- Deixe o produto limpa forno agir de acordo com o indicado na embalagem.

Os produtos limpa fornos de outro fabricante somente 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 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-se baixar a resistência do grill para efetuar a limpeza. É importante limpar regularmente o teto da parte interna do forno com um pano úmido ou uma esponja de louça.

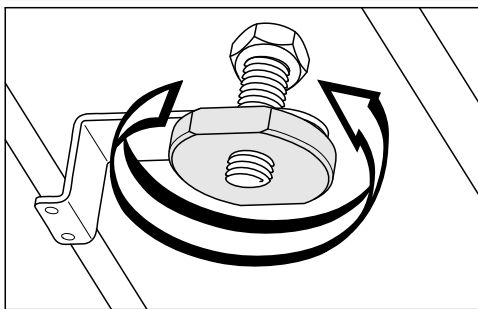
 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.

Deixe as resistências, o forno e os acessórios resfriarem antes de efetuar a limpeza manual.

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

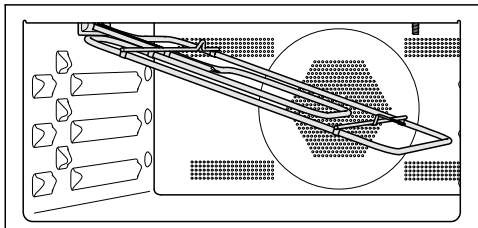
Como proteção, coloque, p. ex., um pano de prato no fundo do interior do forno.



- Desaperte as porcas.

A resistência da grelha pode ser danificada.

Não abaixe com força a resistência do grill.



- Volte a resistência do grill com cuidado para baixo.

A placa situada no teto da parte interna 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 da parte interna do forno com um pano úmido ou uma esponja.
- Após efetuar a limpeza, volte a resistência do grill para cima.
- Coloque novamente a porca e rosqueie-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.mielebrasil.com.br/support/customer-assistance pode obter informações adicionais sobre a resolução autónoma de erros.



Mensagens no visor

Problema	Causa e solução
O visor está escuro.	Você selecionou a configuração Horas Indicação Desligado. Assim, o visor fica escuro quando o forno estiver desligado. ■ Logo ao ligar o forno, o menu principal aparece. Caso pretenda que a hora seja exibida permanentemente, selecione a configuração Horas Indicação Ativar. O forno não tem rede elétrica. ■ Verifique se a ficha do forno está encaixada na tomada. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desarmou. Solicite a intervenção de um eletricista qualificado ou do serviço técnico da Miele.
Ao ligar, aparece Bloqueio funcion.  no visor.	O bloqueio de funcionamento  está ativado. ■ Confirme com OK. Pressionar «OK» 6 s aparece no visor. ■ Você pode desativar o bloqueio de funcionamento para um processo de cozimento tocando na tecla sensora OK pelo menos durante 6 segundos. ■ Caso pretenda desligar permanentemente o bloqueio de funcionamento, selecione a configuração Segurança Bloqueio funcion.  Desligado.
Aparece no visor 12:00.	Faltou energia elétrica durante mais de 150 horas. ■ Configurar novamente as horas e a data.
Falha de energia aparece no visor.	Faltou energia elétrica por um curto espaço de tempo. Um processo de cozimento sendo executado foi interrompido. ■ Desligue e volte a ligar o forno. ■ Reinicie o processo de cozimento.

Problema	Causa e solução
Alc. tempo máx. funcion. aparece no visor.	O forno esteve funcionando durante um longo período. O desligamento de segurança foi ativado. ■ Confirme com <i>OK</i>. Depois disso, o forno está novamente pronto para funcionar.
Aparece no visor Erro e um código de erro não mencionado aqui.	Um problema que você não consegue solucionar. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
As teclas sensoras não reagem.	Você selecionou a configuração 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 o plugue do forno está encaixado na tomada. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desarmou. 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 desligue e o forno reinicie.
A tecla tátil  pisca quando se liga o forno.	Ainda não ligou o seu forno a uma rede Wi-Fi. A tecla tátil pisca para lhe indicar que pode conectar em rede o forno simplesmente através desta tecla tátil. Depois de ligar e desligar o forno várias vezes, a tecla tátil deixa de piscar, mas a função de conexão em rede continua ativa.
Não se ouve qualquer sinal sonoro.	Os sinais sonoros estão desligados ou muito 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 forno não aquece.	O modo de demonstração está ativado. Você pode selecionar pontos de menu e teclas táteis no visor, mas o aquecimento do forno não funciona. ■ Desative o modo de demonstração com a regulação Agente Modo de demonstração Desligado.
Não é possível começar nenhum processo de cozimento.	Para um processo com micro-ondas, a porta ainda está aberta. ■ Verifique se a porta está bem fechada.
	Para o processo com micro-ondas, a potência de micro-ondas ou o tempo de cozimento não estão configurados. ■ Verifique se a potência do micro-ondas e o tempo de cozimento estão configurados.
	Para processo em um modo de funcionamento com micro-ondas, não estão inseridas todas as configurações necessárias. ■ Verifique se a potência de micro-ondas, o tempo de cozimento e a temperatura estão configurados.
Se a porta estiver aberta durante um processo de cozimento no modo de funcionamento Micro-ondas , não irá se ouvir nenhum ruído de funcionamento.	Não se trata de anomalia! Se a porta estiver aberta durante um processo de cozimento no modo de funcionamento Micro-ondas , o interruptor de contato da porta desliga o micro-ondas e o ventilador de resfriamento passa para um valor de r.p.m. mais baixo.
O forno desligou-se automaticamente.	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 cozimento. ■ ligue novamente o forno.
A luz do forno desliga ao fim de um curto espaço de tempo.	Você selecionou a configuração Iluminação «Ativ.» dur. 15 s. ■ Se pretender ligar a iluminação interna do forno durante o processo de cozimento, selecione a configuração Iluminação Ativar.

Problema	Causa e solução
A iluminação interna do forno está desligada ou não liga.	Você selecionou a configuração Iluminação Desligado. ■ Ligue a iluminação interna do forno durante 15 segundos ao selecionar a tecla tátil ■ Caso pretenda, selecione a configuração Iluminação Ativar ou «Ativ.» dur. 15 s.
	A iluminação interna do forno está com defeito. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.

Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
O bolo ou o produto de confeitaria ainda não está cozido após o tempo indicado na tabela.	A temperatura selecionada é diferente da indicada na receita. ■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita.
	As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita. ■ Verifique se alterou a receita. Devido à adição de mais líquido ou mais ovos a massa fica mais úmida e necessita de um tempo de funcionamento mais prolongado.
A cor do bolo/dos produtos de confeitaria não é uniforme.	Você selecionou uma temperatura ou um nível errado. ■ Há sempre alguma diferença no nível de douramento. Caso a diferença de douramento seja muito acentuada, verifique se selecionou a temperatura e o nível de encaixe corretos.
	O material ou a cor da forma não estão adaptados ao modo de funcionamento. Formas claras, espelhadas e de fina espessura 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 em um douramento desigual ou fraco na forma. ■ Utilize formas escuras e foscas.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Após decorrer o tempo definido, os alimentos não estão suficientemente aquecidos ou cozidos no modo de funcionamento Micro-ondas  .	Interrompeu um processo de cozimento com micro-ondas, mas não o reiniciou. ■ Inicie novamente o processo de cozimento até que os alimentos fiquem suficientemente aquecidos ou cozidos.
	Para cozinhar ou aquecer com micro-ondas, foi configurado um tempo muito curto. ■ Verifique se selecionou o tempo correto para a potência de micro-ondas configurada. Quanto mais reduzida a potência de micro-ondas, mais longo o tempo.
Após aquecer ou cozinhar com micro-ondas, os alimentos esfriam rapidamente.	Devido às características das micro-ondas, o calor forma-se primeiro nas camadas das bordas e é, posteriormente, transferido para o centro do alimento. Se o alimento for aquecido com potência de micro-ondas elevada, o alimento pode já estar quente por fora, mas ainda não aquecido no núcleo. Durante a compensação da temperatura posterior, o alimento fica mais quente no interior e mais frio no exterior. ■ Especialmente ao aquecer alimentos com composições diferentes como, p. ex., um menu, selecione uma potência de micro-ondas mais baixa e um tempo correspondentemente mais longo.

Ruídos fora do comum

Problema	Causa e solução
Após um processo de cozimento, é possível ouvir um ruído de funcionamento.	Após um processo de cozimento, o ventilador de resfriamento permanece ligado (consulte o capítulo «Configurações», seção «Ventilador de Resfriamento»).

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

Serviço de assistência técnica

Em www.miele.com/service você pode obter informações relativas à resolução autônoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

Assistência técnica

Caso não consiga solucionar o problema, entre em contato com seu distribuidor Miele ou o serviço de assistência técnica Miele.

Você pode acionar o serviço de assistência técnica da Miele em www.mielebrasil.com.br.

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

Ao acionar o serviço de assistência técnica tenha em mãos o Modelo (Nº modelo) e o Número de Série (N/S) do aparelho. Estas duas informações se encontram na placa de identificação.

Essas informações encontram-se na placa de identificação, situada na moldura frontal do forno e que aparece quando a porta do forno é aberta.

Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

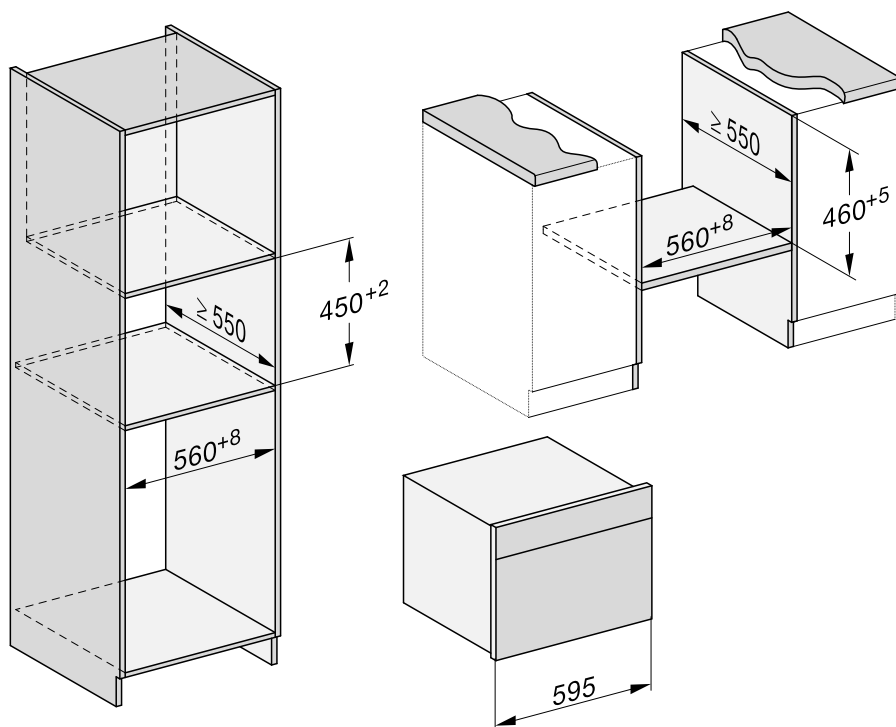
Para mais informações consulte as condições de garantia fornecidas em anexo.

Dimensões de montagem

As dimensões estão indicadas em mm.

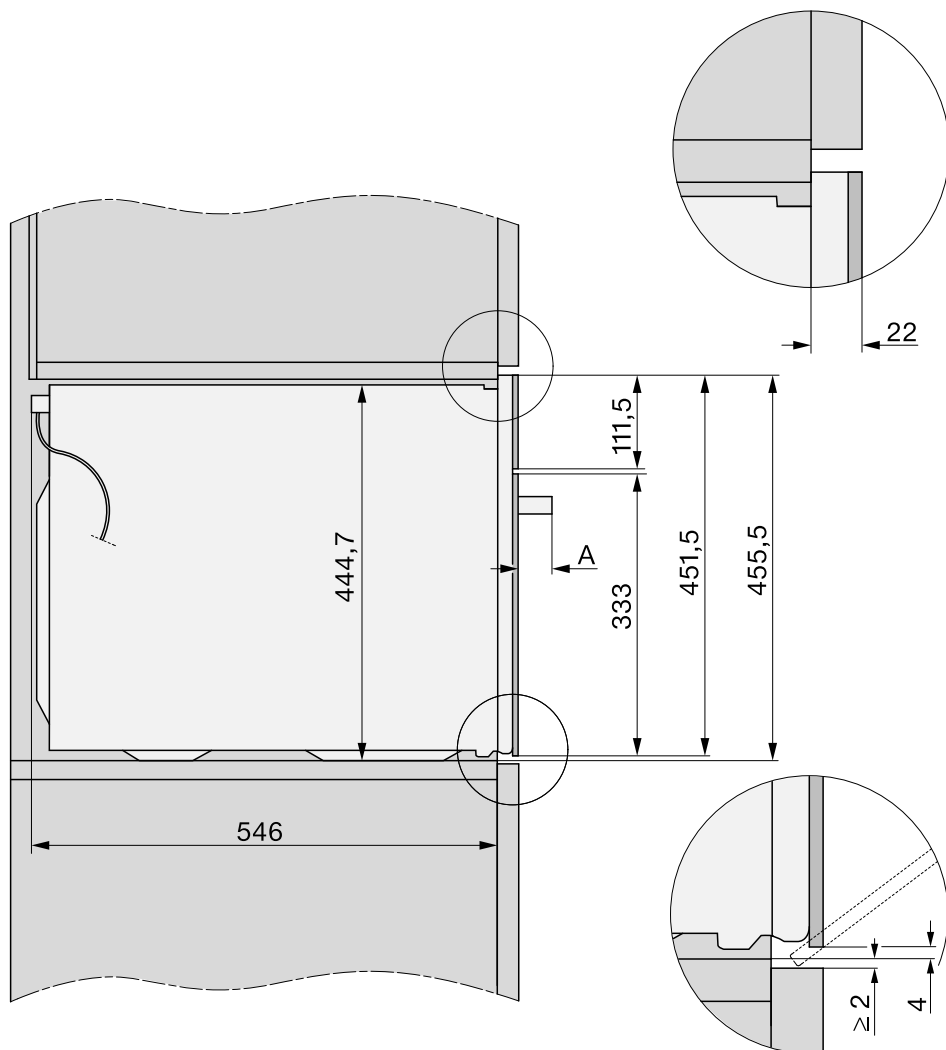
Montagem em um armário inferior ou superior

Caso o forno seja montado abaixo de uma chapa, considere as instruções de montagem da chapa, assim como a altura de montagem da chapa.



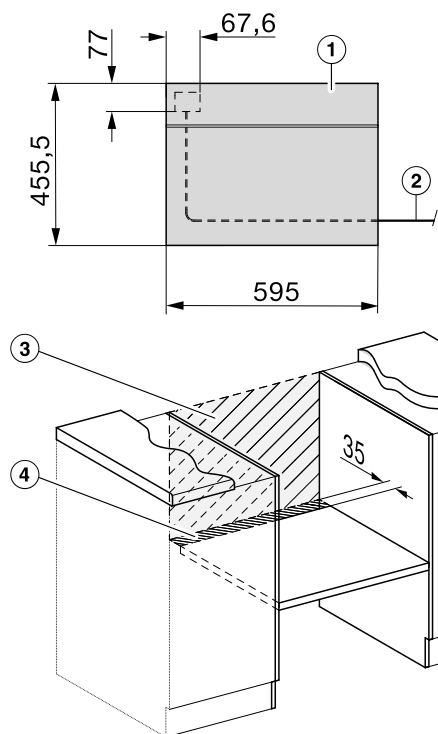
Instalação

Visão lateral

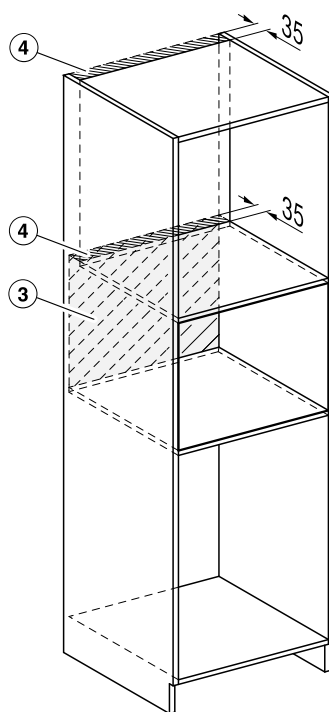


- A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Conexões e ventilação



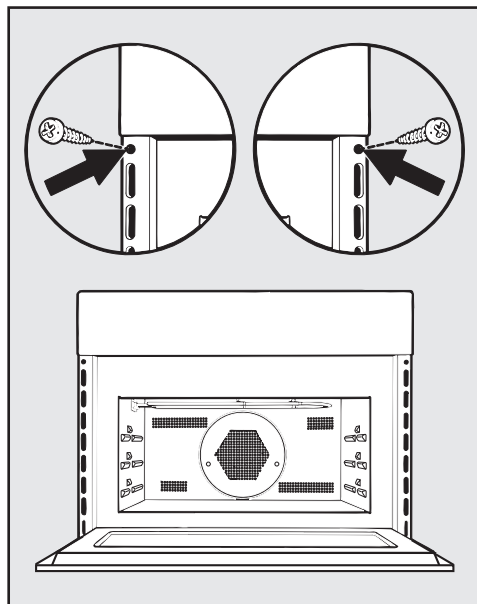
- ① Visão frontal
- ② Cabo de alimentação, comprimento = 2.000 mm
- ③ Sem conexão nesta área
- ④ Seção de ventilação mín. 150 cm²



Instalação

Instalar o forno

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



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

Conexão elétrica

⚠ ATENÇÃO:

Na instalação, manutenção e reparos, desconecte completamente o forno da rede elétrica, desligando os disjuntores elétricos individuais, desligando os disjuntores elétricos geral da instalação.

A instalação, manutenção e reparo realizados inadequadamente podem ter consequências graves para o usuário, sobre as quais a Miele não assume qualquer responsabilidade. Instalação, manutenção e reparo só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.

Os dados sobre a conexão elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de identificação devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitados danos ao forno.

Considere essas informações antes de realizar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista.

Para garantir o funcionamento correto do forno, utilize-o somente após concluir a sua instalação.

ATENÇÃO: ESTE APARELHO DEVE SER ATERRADO

Instalador: repasse este manual ao cliente.

Conexão elétrica

O forno está equipado com um conector de 3 fios (3 x 1,5 mm²) pronto para ligar em corrente alternada de 220 V, 60 Hz.

Guarde essas instruções de Instalação e Uso para consulta posterior pelo técnico.

Este forno deve ter seu aterramento conectado de acordo com os regulamentos locais ou nacionais.

A instalação, manutenção e reparo somente devem ser executados por técnicos autorizados pela Miele, seguindo os regulamentos locais.

Informações 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 a ativação automática no modo desligado	20 Mín
Tempo até a ativação automática no modo de espera em rede	20 Mín
Banda de frequência do módulo Wi-Fi	2,4000 – 2,4835 GHz
Potência de transmissão do módulo de Wi-Fi	máx. 100 mW

Declaração de Conformidade

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

Direitos autorais e de 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 Open Source. Estes softwares/componentes de software estão protegidos por direitos autorais. Os direitos autorais da Miele e de terceiros devem ser respeitados.

Além disso, no presente módulo de comunicação, estão incluídos componentes de software que são distribuídos sob condições de licença Open Source. Você pode consultar os componentes Open Source incluídos juntamente com as declarações de direitos autorais correspondentes, cópias das respectivas condições de licença aplicáveis, bem como, se aplicável, mais informações localmente via IP usando um navegador da web (http://<ip_adresse>/Licenses). Os regulamentos referentes à responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas em relação aos respectivos detentores de direitos.

O módulo sem fio, que é integrado ao aparelho, atende às normas brasileiras da ANATEL, Resolução nº 680.

EK057



04483-21-11541

Este equipamento não tem direito à proteção contra interferência prejudicial e não pode causar interferência em sistemas devidamente autorizados.

Legenda

PT	BR
Func. supl. ventil. arref.	Funcio. suplem. ventila. resfriamento
Regulações	Configurações
Regulações de fábrica	Configurações de fábrica
Tabuleiro de vidro	Bandeja de vidro

Miele do Brasil

Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819

Sao Paulo – SP – CEP 01441 000

Fone: (11) 3061-0430

Brasil

www.mielebrasil.com.br

Endereço do fabricante:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemanha

H 7240 BM

pt-BR

M.-Nr. 12 093 481 / 01 / 002