

Instruções de utilização e montagem

Forno



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

Índice

Medidas de segurança e precauções	6
Sustentabilidade e proteção do ambiente	14
Recomendações para poupar energia.....	15
Descrição	17
Elementos de comando	18
Tecla ligar/desligar	19
Visor	19
Teclas sensoras.....	19
Símbolos	21
Princípio de utilização	22
Selecionar o menu.....	22
Alterar a regulação numa lista de seleção	22
Alterar a regulação com uma barra de segmentos	22
Selecionar modo de funcionamento ou função	23
Selecionar números	23
Ativar MobileStart	23
Equipamento	24
Placa de características.....	24
Equipamento fornecido	24
Acessórios fornecidos em conjunto e que podem ser adquiridos	24
Dispositivos de segurança	29
Superfícies com acabamento PerfectClean.....	29
O primeiro funcionamento	31
Miele@home	31
Regulações base.....	32
Aquecer o forno pela primeira vez e enxaguar o sistema de evaporação	33
Regulações	35
Tabela de regulações	35
Aceder ao menu «Regulações»	37
Idioma 	37
Horas.....	37
Iluminação	37
Visor	38
Volume do sinal	38
Unidades.....	38
Booster	39
Temperaturas propostas	39
Recomendação de pirólise.....	39
Func. supl. ventil. arref.	39
Segurança.....	39
Miele@home	40
Efetuar Scan & Connect.....	40

Comando à distância	41
Ativar MobileStart	41
RemoteUpdate	41
Versão de software	42
Agente.....	42
Regulações de fábrica.....	42
Horas de funcionamento.....	42
Menus principal e submenus	43
Utilização	44
Utilização simples	44
Alterar valores e regulações para um processo de confeção.....	44
Alterar a temperatura	44
Regular os tempos de funcionamento.....	44
Alterar tempos de confeção seleccionados.....	45
Apagar tempos de confeção seleccionados.....	45
Interromper o processo de confeção	45
Pré-aquecimento do interior do forno	45
Booster.....	46
Timer	46
É bom saber.....	48
Cozinhar com clima.....	48
Iniciar o processo de confeção com Cozinhar com clima	48
Evap. a água restante	50
Cozer	51
Dicas para cozer.....	51
Indicações sobre as tabelas de confeção	52
Indicações sobre os modos de funcionamento	52
Assar.....	53
Recomendações para assar	53
Indicações sobre as tabelas de confeção	54
Indicações sobre os modos de funcionamento	54
Grelhar	55
Dicas para grelhar	55
Indicações sobre as tabelas de confeção	56
Indicações sobre os modos de funcionamento	56
Descongelar	57
Cozinhar a baixas temperaturas.....	57
Cozinhar com «Cozinhar a baixas temperaturas».....	57
Preparar conservas	58
Desidratar	60
Aquecer louça	61
Produtos ultracongelados/Alimentos pré-confeccionados	61

Índice

Programas automáticos	61
Categorias.....	61
Utilizar os programas automáticos	62
Indicações sobre a utilização	62
Tabelas de confeção	63
Massa simples	63
Massa quebrada	64
Massa levedada	65
Massa de requeijão e óleo.....	66
Massa tipo pão de ló.....	66
Massa choux, massa folhada, Baiser.....	67
Salgados.....	68
Vaca	69
Vitela.....	70
Porco.....	71
Borrego, caça.....	72
Aves, peixe	73
Limpeza e manutenção	74
Produtos de limpeza inadequados.....	74
Remover sujidade normal	75
Remover a sujidade persistente (exceto calhas telescópicas FlexiClip).....	75
Sujidade mais renitente nas calhas telescópicas FlexiClip	75
Interior do forno	75
Limpar manualmente o interior do forno	75
Limpar o forno com Pirólise	76
Descalcificar.....	78
Desmontar os suportes laterais com calhas telescópicas FlexiClip.....	81
Rebater a resistência do aquecimento superior/do grill	82
Porta	82
Desmontar a porta	82
Desmontar a porta	83
Montar a porta	86
Resolver problemas.....	88
Indicações no visor	88
Comportamento inesperado	89
Resultado não satisfatório	91
Ruídos incomuns	92
Serviço de assistência técnica.....	93
Contacto no caso de avarias	93
Garantia	93

Instalação	94
Dimensões para encastrar	94
Montagem num armário inferior ou superior	94
Vista lateral	95
Ligações e ventilação	96
Encastrar o forno	97
Ligação elétrica	98
Indicações para laboratórios de ensaios	99
Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1	99
Classe de eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1	100
Ficha de produto para fornos domésticos	100
Caraterísticas técnicas	101
Declaração de Conformidade	101
Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação	101

Medidas de segurança e precauções

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

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

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

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

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

Utilização adequada

- ▶ Este forno destina-se ao uso doméstico e em ambientes similares.
 - ▶ Este forno não se destina a ser utilizado no exterior.
 - ▶ Utilize o forno exclusivamente no âmbito doméstico para cozer, assar, grelhar, cozinhar, descongelar, preparar conservas e secar alimentos.
- Quaisquer outras utilizações não são permitidas.
- ▶ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o forno com segurança terão de estar sob vigilância durante a utilização.
- Estas pessoas só podem utilizar o forno sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ Devido a requisitos especiais (como, por exemplo, temperatura, humidade, resistência química, resistência ao atrito e vibração), existem fontes de luz especiais instaladas no interior do forno. Estas fontes de luz especiais só podem ser utilizada para o fim previsto. Não são adequadas para iluminação ambiente.
 - ▶ Este forno inclui 1 fonte de luz da classe de eficiência energética G.

Crianças em casa

- ▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para que as crianças não possam ligar o forno sem supervisão.
- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do forno, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o forno sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de forma que o possam utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ As crianças não devem efetuar trabalhos de limpeza ou manutenção no forno sem serem vigiadas.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto do forno. Nunca permita que as crianças brinquem com o forno.
- ▶ Risco de asfixia devido a material da embalagem. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material.
Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes. A pele das crianças é mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos. O forno aquece no painel da porta, no painel de comandos e nas aberturas de saída para o ar do interior do forno.
Deve impedir que as crianças toquem no forno durante o respetivo funcionamento.
- ▶ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes. A pele das crianças é mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos. Durante a limpeza pirolítica, o forno aquece mais do que durante o funcionamento normal.
Deve impedir que as crianças toquem no forno durante a limpeza pirolítica.
- ▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta.
A porta suporta no máximo 15 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta.
Não permita que as crianças se ponham em cima da porta aberta, se sentem ou se pendurem nela.

Medidas de segurança e precauções

Segurança técnica

- ▶ Uma instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.
- ▶ Os danos no forno podem comprometer a sua segurança. Controle o forno verificando se está danificado. Nunca coloque em funcionamento um forno danificado.
- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ A segurança elétrica do forno só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida, permita que a instalação elétrica seja verificada por um eletricista.
- ▶ Os dados sobre a ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de características do aparelho devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no forno. Compare os dados de ligação antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um eletricista.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária. Não ligue o forno à corrente elétrica.
- ▶ Utilize o forno apenas após estar encastrado, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ Este forno não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., navios).
- ▶ Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. Se eventualmente tocar em alguma peça condutora de eletricidade ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do forno.
Nunca abra o revestimento exterior do forno.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Perde o direito à garantia se o forno não for reparado pelo serviço técnico Miele ou por um técnico autorizado Miele.
- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só devem ser substituídas por peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o forno a vapor for fornecido sem cabo de alimentação, deve ser instalado um cabo de alimentação especial por um técnico autorizado pela Miele.
- ▶ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo de alimentação especial por um técnico autorizado pela Miele.
- ▶ Ao serem efetuados trabalhos de instalação, manutenção e reparações, o forno deve ser desligado completamente da rede elétrica, p. ex., se a iluminação do interior do forno estiver avariada. Certifique-se de que procede da seguinte forma:
 - Desligue os disjuntores da instalação elétrica ou
 - desaparafuse completamente os disjuntores da instalação elétrica ou
 - desligue a ficha (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo de alimentação, mas pela ficha, para desligar o aparelho da corrente.
- ▶ Para funcionar corretamente, o forno necessita de fornecimento suficiente de ar de refrigeração. Assegure-se de que o fornecimento de ar de refrigeração não é prejudicado (por exemplo, através da montagem de réguas protetoras de calor no móvel). Além disso, o ar de refrigeração necessário não pode ser aquecido excessivamente por outras fontes de aquecimento existentes (p. ex., fogão a lenha, lareira).
- ▶ Se o forno foi encastrado por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto estiver a utilizar o forno. Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o forno, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a porta do móvel só quando o forno tiver arrefecido completamente.

Medidas de segurança e precauções

Utilização adequada

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



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

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

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

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

► Alguns alimentos secam rapidamente e podem inflamar devido às elevadas temperaturas de grill.



Nunca utilize modos de funcionamento de grill para cozer pão ou para secar flores ou ervas. Utilize os modos de funcionamento Ar quente plus  ou Aquec. superior /inferior .

► Se utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alimentos, tome cuidado pois o álcool evapora a temperaturas elevadas. Este vapor pode incendiar-se nas resistências de aquecimento.

► No caso de utilização do calor restante para manter os alimentos quentes, a humidade elevada e a condensação podem provocar corrosão no forno. Também o painel de comandos, o tampo de trabalho ou o móvel podem ficar danificados. Mantenha o forno ligado e configure a temperatura mais baixa no modo de funcionamento selecionado. O ventilador permanece ligado automaticamente.

► Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a humidade libertada pode provocar corrosão no forno. Tape os alimentos.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Devido à acumulação de calor o esmalte da base pode estalar ou rachar.
Não tape a base do forno com papel-alumínio ou folha de proteção para fornos.
Se pretender utilizar a base do forno como zona de preparação ou para aquecer louça, utilize para isso sempre o modo de funcionamento Ar quente plus  ou Ar quente Eco  sem a função Booster.
- ▶ A base do interior do forno pode ficar danificada se arrastar objetos. Ao colocar tachos, frigideiras ou louça sobre a base do interior do forno, não deslize estes objetos sobre a base.
- ▶ Risco de ferimentos devido a vapores de água. Se verter líquidos frios numa superfície quente, forma-se vapor, o que pode resultar em queimaduras graves. Para além disso, as superfícies quentes podem ficar danificadas devido à súbita mudança de temperatura. Nunca verta líquidos frios diretamente em superfícies quentes.
- ▶ Perigo de ferimentos devido a vapor de água. Nos processos de confeção com humidade e durante a evaporação de água residual forma-se vapor de água que pode conduzir a queimaduras graves. Nunca abra a porta durante a evaporação da água ou jatos de vapor.
- ▶ É importante que a temperatura nos alimentos seja distribuída uniformemente e também seja suficientemente elevada. Vire ou mexa os alimentos para que sejam aquecidos uniformemente.
- ▶ Os utensílios de plástico não adequados ao forno derretem com temperaturas elevadas e podem danificar o forno ou começar a arder. Apenas utilize utensílios de plástico adequados ao forno. Tenha em atenção as indicações do fabricante da louça.
- ▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem preparadas e aquecidas e podem rebentar. Não cozinhe nem aqueça latas de conserva.
- ▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta. Pode colidir com a porta aberta ou tropeçar sobre a mesma. Não deixe a porta desnecessariamente aberta.
- ▶ A porta suporta no máximo 15 kg de peso. Não se sente e não se apoie na porta aberta do forno e não coloque quaisquer objetos pesados em cima. Certifique-se de que nada fica preso entre a porta e o interior do forno. O forno pode ficar danificado.

Medidas de segurança e precauções

Para superfícies em aço inoxidável é válido:

- ▶ Utilizando substâncias adesivas o revestimento da porta em aço inoxidável fica danificado e perde o efeito protetor contra a sujeidade. Não cole autocolantes, fita adesiva ou outro adesivo na superfície em inox.
- ▶ Os ímanes podem provocar riscos. Não coloque ímanes na superfície em inox.

Limpeza e manutenção

- ▶ Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.
- ▶ A sujeidade grosseira no forno pode conduzir à formação intensa de fumo. Remova a sujeidade grosseira do forno antes de iniciar a limpeza pirolítica.
- ▶ Perigo de ferimentos devido a vapores nocivos. Durante a limpeza pirolítica, podem ser libertados vapores que podem causar irritação das mucosas.
Não permaneça muito tempo na cozinha durante a limpeza pirolítica e impeça a entrada de crianças e animais de estimação na cozinha. Assegure-se de que a cozinha é bem ventilada durante a limpeza pirolítica. Evite que os odores passem para as restantes divisões.
- ▶ As grelhas laterais podem ser desmontadas. Volte a montar as grelhas laterais corretamente.
- ▶ Os riscos podem destruir o vidro dos painéis da porta. Para efetuar a limpeza dos painéis da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos.
- ▶ Em zonas húmidas e quentes, existe uma maior probabilidade de infestação com insetos (p. ex., baratas). Mantenha o forno e as suas imediações sempre limpos.
Os danos provocados pelos insetos não são cobertos pela garantia.

Acessórios

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

Medidas de segurança e precauções

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

► As assadeiras Gourmet HUB 5000/HUB 5001 da Miele (se disponíveis) não podem ser inseridas no nível 1. O fundo do forno é danificado. Devido à distância reduzida ocorre acumulação de calor e o esmalte pode estalar ou rebentar. Nunca deslize as assadeiras da Miele para a guia superior do nível 1, uma vez que aí não estão protegidas pelo batente de segurança. Regra geral, utilize o nível 2.

► Devido às temperaturas elevadas que o forno atinge durante a limpeza pirolítica, os acessórios não resistentes à limpeza pirolítica ficam danificados.

Retire todos acessórios não adequados à limpeza pirolítica de dentro do forno, antes de iniciar o processo. Isto também é válido para suportes laterais e acessórios adquiridos posteriormente que não sejam resistentes à limpeza pirolítica.

Sustentabilidade e proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

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

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

Eliminação do aparelho em fim de vida útil





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



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

Recomendações para poupar energia

Processos de confeitura


- Utilize, se possível, os programas automáticos para a preparação dos seus alimentos.
- Retire de dentro do forno os acessórios dos quais não necessita para o processo de confeitura.
- Selecione a temperatura mais baixa indicada na receita ou na tabela de confeitura e controle os alimentos ao fim do tempo mais curto indicado.
- Aqueça o forno apenas quando isso for indicado na receita ou na tabela de confeitura.
- Se possível não abra a porta durante o processo de confeitura.
- De preferência utilize formas mate, escuras e recipientes de confeitura em materiais não refletores (aço esmaltado, vidro resistente ao calor, alumínio fundido revestido). Os materiais polidos como o aço ou o alumínio refletem calor que, dessa forma, não alcança tão facilmente os alimentos. Não cubra o fundo do forno ou a grelha com papel-alumínio refletor de calor.
- Controle o tempo de preparação, para evitar perda de energia durante o processo de confeitura de alimentos. Regule um tempo de confeitura ou utilize uma sonda de temperatura, se disponível.
- Para muitas refeições pode utilizar o modo de funcionamento Ar quente plus . Com o mesmo pode cozinhar com temperaturas mais baixas do que com Aquec. superior /inferior , uma vez que o calor é de imediato distribuído pelo forno. Além disso, pode cozinhar simultaneamente em vários níveis.
- Ar quente Eco  é um modo de funcionamento inovador, adequado a pequenas quantidades como por ex. pizza ultracongelada, carcaças ou bolachinhas, mas também para pratos de carne e assados. Cozinha poupando energia e com aproveitamento de calor otimizado. Ao cozinhar num nível, poupa até 30% de energia com resultados de confeitura comparavelmente bons. Não abra a porta durante o processo de confeitura.
- Para grelhados utilize, se possível, o modo de funcionamento Grill com ar . Neste caso, a temperatura é mais baixa do que nos outros modos de funcionamento com Grill, regulando a temperatura máxima.
- Se possível, cozinhe vários pratos em simultâneo. Coloque-os lado a lado ou em vários níveis.
- Cozinhe os alimentos que não possam ser preparados em simultâneo, se possível, imediatamente um após outro para aproveitar o calor já existente.

Sustentabilidade e proteção do ambiente

Utilização de calor residual

- Nos processos com temperaturas superiores a 140 °C e tempos de confeção superiores a 30 minutos, pode reduzir a temperatura para o valor mínimo aprox. 5 minutos antes do processo terminar. O calor residual é suficiente para acabar de cozinhar o alimento. No entanto, nunca desligue o forno (consulte o capítulo «Medidas de segurança e avisos»).
- Inicie a limpeza pirolítica, de preferência imediatamente após um processo de confeção. O calor residual existente reduz o consumo energético.

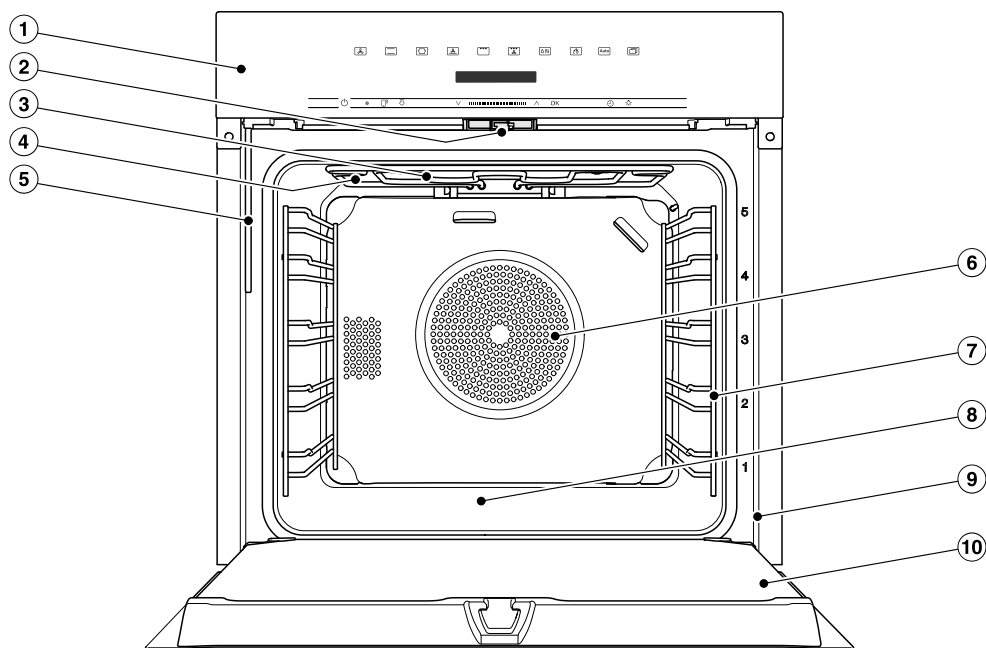
Alterar as regulações

- Para os controlos, selecione a regulação Visor | QuickTouch | Desligado para reduzir o consumo de energia.
- Para a iluminação do interior do forno selecione a regulação Iluminação | Desligado ou «Ativ.» dur. 15 s. Pode voltar a ligar a iluminação do interior do forno a qualquer momento com a tecla sensora .

Modo de poupança energética

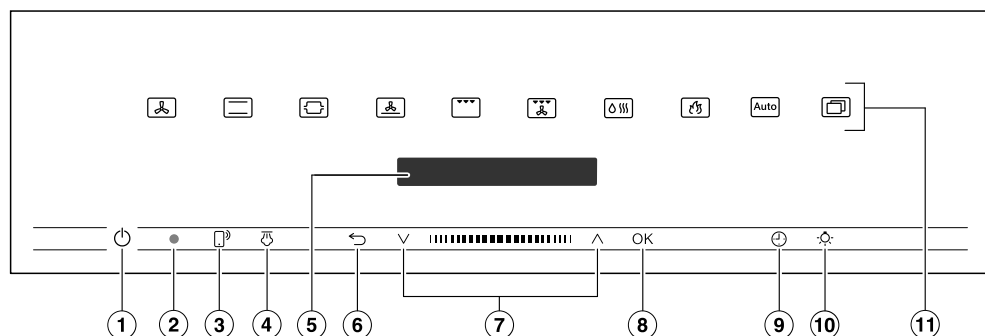
Por motivos de poupança energética, o forno desliga-se automaticamente se não estiver a decorrer qualquer outra utilização. As horas são indicadas ou o visor está escuro (consulte o capítulo «Regulações»).

Forno




- ① Elementos de comando
- ② Fecho da porta
- ③ Resistência de aquecimento superior/do grill
- ④ Aberturas de entrada de vapor
- ⑤ Tubo de enchimento para o sistema de evaporação
- ⑥ Abertura de aspiração para o ventilador com resistência circular montada atrás
- ⑦ Grelhas laterais com 5 níveis
- ⑧ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑨ Moldura frontal com placa de características
- ⑩ Porta

Elementos de comando



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


Tecla ligar/desligar

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


Com esta tecla liga e desliga o forno.

Visor

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

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

Teclas sensoras

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







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

Teclas sensoras por cima do visor



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

Elementos de comando

Teclas sensoras por baixo do visor






Tecla sensora	Função
	<p>Se pretender controlar o forno através do seu dispositivo móvel, deve dispor do sistema Miele@home, ligar a regulação Comando à distância e tocar nesta tecla sensora. Em seguida, esta tecla sensora acende e a função MobileStart fica disponível.</p> <p>Enquanto esta tecla sensora estiver acesa, pode controlar o forno através do seu dispositivo móvel (consulte o capítulo «Regulações», secção «Miele@home»).</p>
	<p>Se tiver selecionado o jato de vapor manual no modo de funcionamento Cozinhar com clima , ative o jato de vapor com estas teclas sensoras.</p> <p>Logo que seja possível ativar um jato de vapor, esta tecla sensora acende a cor-de-laranja.</p> <p>Em paralelo a um jato de vapor a decorrer aparece no visor .</p>
	<p>Dependendo do menu onde se encontra, com esta tecla sensora volta ao menu superior ou ao menu principal.</p> <p>Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode interromper o processo com esta tecla sensora.</p>
	<p>Na área de navegação, através das teclas com setas ou da área entre elas, movimenta as listas de seleção para cima e para baixo. O ponto do menu que pretende selecionar aparece no visor.</p> <p>Pode alterar os valores e as regulações através das teclas com setas ou da área entre elas.</p>

Elementos de comando

Tecla sensora	Função
OK	Assim que aparecer um valor, uma indicação ou uma regulação que possa confirmar, a tecla sensora OK acende a cor-de-laranja. Através da seleção desta tecla sensora, pode aceder as funções como, por exemplo, o tempo curto, guardar alterações de valores ou regulações ou confirmar indicações.
	Se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção pode, a qualquer momento, regular um tempo curto (p. ex. para cozer ovos) com esta tecla sensora. Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode regular um tempo curto, um tempo de confeção e uma hora de início/fim para o processo de confeção.
	Pode ligar e desligar a iluminação do interior do forno tocando nesta tecla sensora. Dependendo da regulação selecionada, a iluminação do interior do forno apaga-se após 15 segundos ou fica permanentemente ligada ou desligada.

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

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

Princípio de utilização

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

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

Selecionar o menu

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

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

- Confirme a sua seleção com *OK*.

Alterar a regulação numa lista de seleção

A regulação atual está marcada com um visto \checkmark .

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

- Confirme com *OK*.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

Alterar a regulação com uma barra de segmentos


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

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

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


A regulação está memorizada. Volta ao menu superior.

Selecionar modo de funcionamento ou função

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

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

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

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

Mudar modo de funcionamento


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

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

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

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

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

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

Selecionar números

Os números que podem ser alterados estão iluminados.


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


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

- Confirme com OK.

O número alterado é memorizado. Volta ao menu superior.

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

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

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

Equipamento

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

Placa de características

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

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

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

Equipamento fornecido

- Instruções de utilização e montagem para utilizar as funções do forno
- Livro de cozinha com receitas para os programas automáticos e modos de funcionamento
- Parafusos para fixar o forno ao móvel
- Pastilhas de descalcificação e um tubo de plástico com ventosa para descalcificar o sistema de evaporação
- Diversos acessórios

Acessórios fornecidos em conjunto e que podem ser adquiridos

O equipamento depende do modelo. Basicamente o forno dispõe de grelhas laterais, tabuleiro universal e grelha para cozer e assar (abrev.: grelha).


Para além disso, em função do modelo, o seu forno está parcialmente equipado com outros acessórios aqui apresentados.

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

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

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

Grelhas laterais

No forno encontram-se do lado direito e esquerdo as grelhas laterais com níveis  para inserção dos acessórios.

A designação dos níveis pode ser lida na moldura frontal.

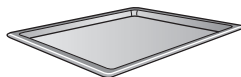
Cada nível é composto por 2 guias sobrepostas.

Os acessórios (por ex. grelha) são inseridos entre as guias.

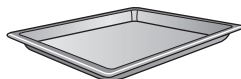
Pode desmontar as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desmontar as grelhas laterais com calhas telescópicas Flexi-Clip»).

Tabuleiro, tabuleiro universal e grelha com batente de segurança

Tabuleiro HBB 71:



Tabuleiro universal HUBB 71:



Grelha HBBR 71:



Encaixe estes acessórios sempre entre os guias de um nível das grelhas laterais.

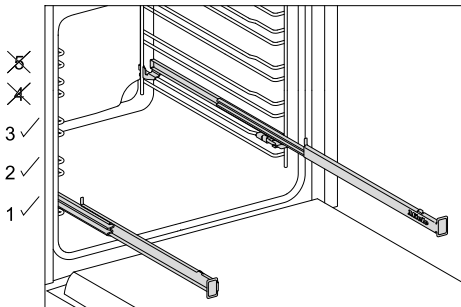
Encaixe a grelha com a superfície de suporte voltada para baixo.

Nos lados curtos desses acessórios encontra-se um batente de segurança disposto no centro. Este impede que os acessórios possam tombar ao serem puxados parcialmente para fora do forno.



Se utilizar o tabuleiro universal com a grelha colocada em cima, encaixe o tabuleiro universal entre os guias de um nível e a grelha automaticamente acima.

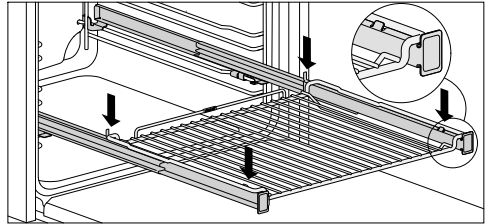
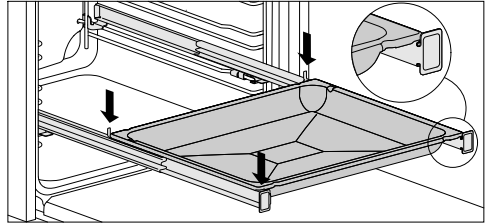
Calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C



As calhas telescópicas FlexiClip podem ser montadas apenas nos níveis 1, 2 e 3.

As calhas telescópicas FlexiClip podem ser puxadas por completo para fora do forno e permitem uma boa vista geral do alimento.

Insira as calhas telescópicas FlexiClip por completo antes de inserir os acessórios nas mesmas.



Para que os acessórios não deslizem acidentalmente:

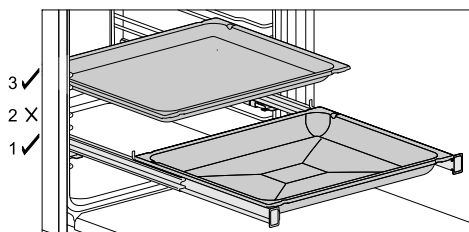
- Assegure-se de que os acessórios estão colocados sempre entre as saliências de encaixe dianteiras e traseiras das calhas telescópicas.
- Encaixe a grelha nas calhas telescópicas FlexiClip com a superfície de suporte sempre voltada para baixo.

As calhas telescópicas FlexiClip suportam no máximo 15 kg de peso.

Dado que as calhas telescópicas FlexiClip são montadas na guia superior de um nível, a distância em relação ao nível superior diminui. No caso de uma distância mínima, o resultado de cozedura é afetado.

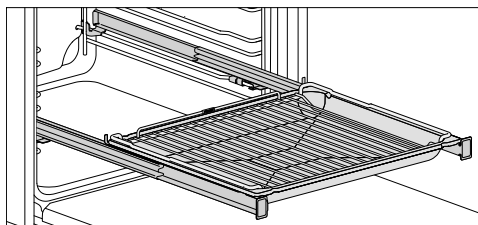
Equipamento

Pode cozinhar simultaneamente com vários tabuleiros, tabuleiros universais ou grelhas.



- Encaixe um tabuleiro, um tabuleiro universal ou a grelha nas calhas telescópicas FlexiClip.
- Ao inserir outros acessórios, mantenha uma distância mínima superior entre níveis em relação às calhas telescópicas FlexiClip.

Pode utilizar o tabuleiro universal com a grelha colocada sobre as calhas telescópicas FlexiClip.



- Encaixe o tabuleiro universal com a grelha colocada em cima nas calhas telescópicas FlexiClip. A grelha desliza automaticamente durante o encaixe entre as guias dos níveis sobre as calhas telescópicas FlexiClip.
- Ao inserir outros acessórios, mantenha uma distância mínima superior entre níveis em relação às calhas telescópicas FlexiClip.

Montar as calhas telescópicas FlexiClip

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios.

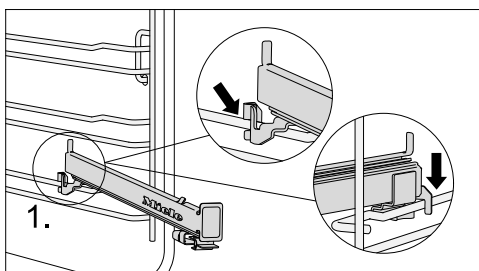
Deixe as resistências, o forno e os acessórios arrefecerem antes de montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip.

Monte as calhas telescópicas FlexiClip, de preferência no nível 1. Deste modo, pode utilizá-las para todos os alimentos que devem ser cozinhados no nível 2.

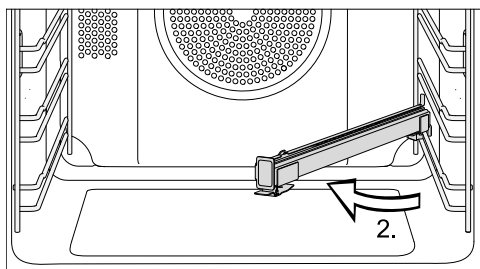
Um nível das grelhas laterais consiste em duas guias. As calhas telescópicas FlexiClip são montadas nas guias superiores de um nível de encaixe.

Efetue a montagem da calha telescópica FlexiClip com o logótipo Miele no lado direito.

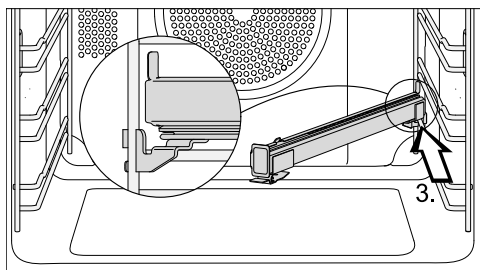
Ao montar ou desmontar as calhas FlexiClip **não** as deve alongar/abrir.



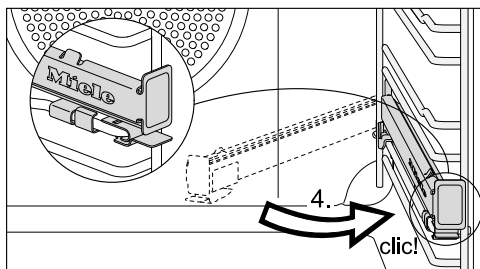
- Prenda a calha telescópica FlexiClip à frente na guia superior de um nível de encaixe (1.).



- Vire a calha telescópica FlexiClip para o centro do forno (2.).



- Deslize a calha telescópica FlexiClip ao longo da guia superior em posição oblíqua para trás até ao batente (3.).



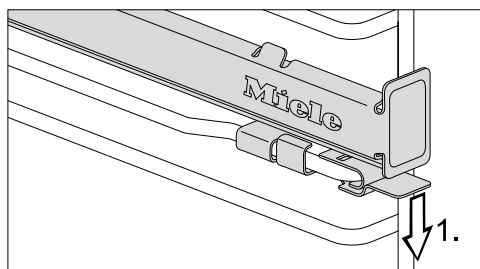
- Vire a calha telescópica FlexiClip e encaixe-a na guia superior até ouvir o encaixe (4.).

Se, após a montagem, as calhas telescópicas FlexiClip bloquearem, puxe-as exercendo alguma força. Se, após a montagem, as calhas telescópicas FlexiClip bloquearem, puxe-as exercendo alguma força.

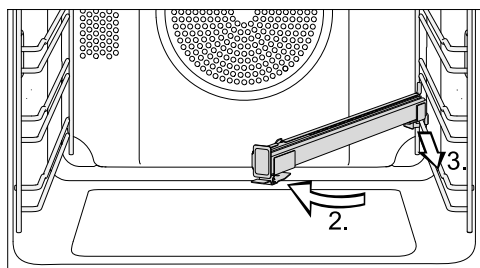
Desmontagem das calhas telescópicas FlexiClip

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios.
Deixe as resistências, o forno e os acessórios arrefecerem antes de montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip.

- Encaixe a calha telescópica FlexiClip completamente no interior do forno.

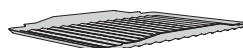


- Pressione a patilha da FlexiClip para baixo (1.).



- Vire a calha telescópica FlexiClip para o centro do forno (2.) e puxe-a ao longo da guia superior para a frente (3.).
- Levante a calha telescópica FlexiClip da guia e remova-a.

Tabuleiro de grelhar e assar HGBB 71



Equipamento

O tabuleiro de grelhar e assar é colocado no tabuleiro universal.

Ao grelhar, assar ou AirFrying, protege o molho que pinga da carne de ser queimado, de forma a poder ser reutilizado.

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry HBBL 71



A perfuração fina do tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry aperfeiçoa o processo de confeção:

- Na preparação de artigos de pasteleria de massa levedada e requeijão e pão, o tostado por baixo é melhorado. Estenda primeiro a massa numa bancada de trabalho plana e depois coloque-a no tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry.
- Pode fritar batatas fritas, croquetes ou alimentos semelhantes sem gordura com ar quente (AirFrying).
- Ao desidratar/secar, a circulação de ar à volta do alimento a desidratar é otimizada.

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

A **forma redonda perfurada HBFP 27-1 para forno e AirFry** também pode ser usada da mesma forma.

Formas redondas



A forma redonda não perfurada

HBF 27-1 é adequada para a preparação de pizzas, bolos rasos de massa levedada ou massa simples, tartes doces ou

salgadas, sobremesas gratinadas, pão pita ou para bolos ou pizzas ultracongelados.

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

A superfície esmaltada de ambas as formas tem acabamento PerfectClean.

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

Pedra HBS 70



Com a pedra alcança um resultado de cozedura otimizado em refeições que devem ter um fundo cozido crocante, como pizza, quiche, pão, pasteleria picante ou semelhantes.

A pedra é composta por cerâmicas refratárias e vidrado. Para colocar e retirar os alimentos é fornecida uma espátula de madeira não tratada.

- Insira a grelha e coloque a pedra sobre a grelha.

Assadeiras Gourmet HUB Tampa para assadeira HBD

As assadeiras Gourmet Miele, ao contrário de outras assadeiras, podem ser introduzidas diretamente nas grelhas laterais. Tal como a grelha, têm um batente de segurança.

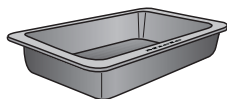
A superfície da assadeira está protegida por um revestimento antiaderente.

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

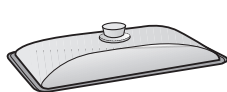
As tampas adequadas estão disponíveis em separado. Ao encomendar, indique sempre o modelo da assadeira.

Profundidade:
22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

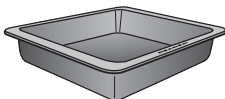


HBD 60-22

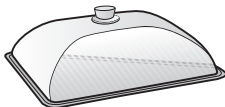


Profundidade:
35 cm

HUB 5001-XL*

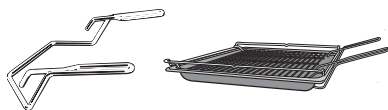


HBD 60-35



*adequada para placas de indução

Pega HEG




A pega facilita a remoção do tabuleiro universal, tabuleiro e grelha.

Acessórios para limpeza e manutenção

- Pastilhas de descalcificação, tubo de plástico com fixador para descalcificar o forno
- Pano Miele em microfibras
- Produto de limpeza Miele para fornos

Dispositivos de segurança

- **Bloqueio de funcionamento**  (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»)
- **Bloqueio de teclas** (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»)
- **Ventilador de arrefecimento** (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»)

- Desativação de segurança

A desativação de segurança é desativada automaticamente se o forno for operado por um período de tempo excepcionalmente longo. O período de tempo depende do modo de funcionamento selecionado.

- Porta ventilada

A porta é parcialmente constituída por vidros com revestimento refletor de calor. Em funcionamento, o ar é conduzido através da porta de forma a que o vidro exterior da porta permaneça frio. Pode desmontar a porta para efetuar a sua limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).

- Bloqueio da porta para limpeza pirolítica

No início da limpeza pirolítica, a porta é bloqueada por motivos de segurança. A porta só volta a ser desbloqueada, se a temperatura no forno tiver descido abaixo dos 280 °C.

Superfícies com acabamento PerfectClean

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

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

Os alimentos podem ser cortados sobre a superfície PerfectClean.

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

A limpeza das superfícies com acabamento PerfectClean é muito idêntica à limpeza de superfícies em vidro.

Equipamento

Leia as indicações mencionadas no capítulo «Limpeza e manutenção», para que as vantagens do efeito antiaderente e a limpeza extremamente fácil se mantenham.

Superfícies com acabamento

PerfectClean:

- Grelhas laterais
- Grelha
- Tabuleiro universal
- Tabuleiro
- Tabuleiro para grelhar e assar
- Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry
- Forma redonda perfurada para forno e AirFry
- Forma redonda

Miele@home

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

Para a utilização necessita:

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

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

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

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

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

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

Disponibilidade da ligação Wi-Fi

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

Disponibilidade Miele@home

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

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

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

App Miele

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



O primeiro funcionamento

Regulações base

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



Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento.

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

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

Configurar o idioma

- Selecione o idioma pretendido.

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

Configurar localização

- Selecione a localização pretendida.

Instalar a Miele@home

No visor, aparece Configurar «Miele@home».

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

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

Configurar as horas

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

Concluir a primeira colocação em funcionamento


- Siga eventuais indicações adicionais no visor.

O primeiro funcionamento está concluído.

Aquecer o forno pela primeira vez e enxaguar o sistema de evaporação

Durante o primeiro aquecimento do forno pode ocorrer a formação de odores desagradáveis. Pode eliminar os mesmos, aquecendo o forno por, no mínimo, uma hora. Simultaneamente é útil enxaguar o sistema de evaporação.

Durante o processo de aquecimento garanta uma boa ventilação da cozinha. Evite que os odores passem para as restantes divisões.

- Retire eventuais autocolantes e folhas de proteção que possam existir no forno e nos acessórios.
- Efetue a limpeza do forno antes de iniciar o aquecimento utilizando um pano húmido para eliminar pó eventualmente existente e restos do material de embalagem.
- Monte as calhas telescópicas Flexi-Clip nas grelhas laterais e encaixe todos os tabuleiros e a grelha no forno.
- Ligue o forno através da tecla ligar/desligar .

Sel. modo funcionamento aparece.

- Selecione Cozinhar com clima .

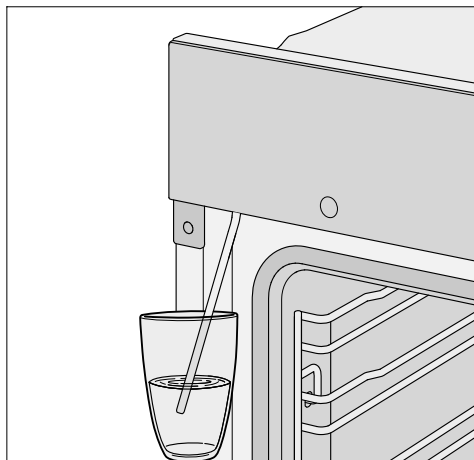
A temperatura proposta de (160 °C) aparece indicada.

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

- Selecione a temperatura máxima possível (250 °C).
- Confirme com OK.
- Selecione Dif. automática de vapor.

Aparece a solicitação para o processo de sucção.

- Encha um recipiente com a quantidade de água da torneira indicada.
- Abra a porta.
- Vire o tubo de enchimento situado à esquerda por baixo do painel para a frente.



- Mergulhe o tubo de enchimento no recipiente com água da torneira.
- Confirme com OK.

O processo de aspiração é iniciado.

A quantidade de água da torneira aspirada pode ser menor que a solicitada, permanecendo um resto de água no recipiente.

- Retire o recipiente após o processo de sucção e feche a porta.

Ouve-se novamente um breve ruído da bomba. A água restante no tubo de enchimento é aspirada.

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

Ao fim de algum tempo é ativado automaticamente um jato de vapor.

O primeiro funcionamento



Perigo de ferimentos devido a vapor de água.

O vapor de água que sai está muito quente.

Durante os jatos de vapor não abra a porta.

Aqueça o forno durante pelo menos uma hora.

- Ligue/desligue o forno após, no mínimo, uma hora com a tecla 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. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios.

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

- Retire os acessórios de dentro do forno e efetue a sua limpeza manualmente (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- Efetue a limpeza do interior do forno com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras húmido.
- No final, seque as superfícies com um pano macio.


Apenas feche a porta quando o forno estiver completamente seco.

Tabela de regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
Idioma 	... deutsch english ... Localização
Horas	Indicação Ativar Desligado* Desligar noturno Formato de horas 12 horas 24 horas* Acertar
Iluminação	Ativar «Ativ.» dur. 15 s* Desligado
Visor	Luminosidade  QuickTouch Ativar Desligado*
Volume do sinal	Sinais acústicos Melodias*  Som  Som das teclas  Melodias Ativar* Desligado
Unidades	Temperatura °C* °F
Booster	Ativar* Desligado
Temperaturas propostas	
Recomendação de pirólise	Ativar Desligado*
Func. supl. ventil. arref.	Com. de temperatura* Comando por tempo


* Regulação de fábrica

Regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
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 Temperaturas propostas

* Regulação de fábrica

Aceder ao menu «Regulações»

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

■ Selecione Outros .

■ Selecione Regulações .

■ Selecione a regulação pretendida.




Pode verificar ou alterar as regulações.

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

Idioma

Pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

Horas

Indicação

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

- Ativar

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

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

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

- Desligado

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

- Desligar noturno

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

Formato de horas

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

Acertar

Define as horas e os minutos.

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


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

Iluminação

- Ativar


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

- «Ativ.» dur. 15 s

Durante um processo de confeção, a iluminação do interior do forno desliga-se após 15 segundos. Ao selecionar a tecla sensora , a iluminação do interior do forno liga-se novamente durante 15 segundos.

Regulações

- Desligado

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

Visor

Luminosidade

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



luminosidade máxima



luminosidade mínima

QuickTouch

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

- Ativar

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

- Desligado

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

Volume do sinal

Sinais acústicos

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

Melodias

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

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



Volume do sinal máximo



A melodia está desligada

Som

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

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



Som máximo



Som mínimo

Som das teclas

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




Volume do sinal máximo



O som das teclas está desligado

Melodias

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

Unidades

Temperatura

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

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 de aquecimento superior/grelhador e a resistência circular, assim como o ventilador, aquecem o forno simultaneamente, à temperatura regulada.

- Desligado

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

Temperaturas propostas

Se selecionar temperaturas diferentes na maior parte das vezes, faz sentido alternar as temperaturas propostas.

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

■ Selecione o modo de funcionamento pretendido.

■ Altere a temperatura proposta.

■ Confirme com **OK**.

Recomendação de pirólise

Pode configurar se a recomendação para efetuar a limpeza pirólítica aparece (**Ativar**) ou não (**Desligado**).

Func. supl. ventil. arref.

No final de um processo de confeção, o ventilador de arrefecimento permanece em funcionamento durante algum tempo para que a humidade não se deposi-

te no interior do forno, no painel de comandos ou nos móveis situados ao lado do forno.

- Com. de temperatura

O ventilador de arrefecimento desliga após um processo com temperatura do interior do forno inferior a aprox. 70 °C.

- Comando por tempo

O ventilador de arrefecimento desliga ao fim de aprox. 25 minutos.


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

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

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

Segurança

Bloqueio de teclas

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

- Ativar

O bloqueio das teclas está ativado. Toque na tecla sensora **OK** durante, pelo menos, 6 segundos para desativar o bloqueio das teclas por um breve período de tempo.

Regulações

- Desligado

O bloqueio das teclas está desativado. Todas as teclas sensoras reagem de imediato ao serem selecionadas.

Bloqueio funcion.

O bloqueio de funcionamento impede o ligar inadvertido do aparelho.

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

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

- Ativar

O bloqueio de funcionamento está ativado. Antes de poder utilizar o forno, toque na tecla sensora OK durante, pelo menos, 6 segundos.

- Desligado

O bloqueio de funcionamento está desativado. Pode utilizar o forno como habitualmente.

Miele@home

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

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

- Ativar

Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar desativada. A função Wi-Fi é ativada de novo.

- Desativar

Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. A Miele@home fica configurada, a função Wi-Fi é desligada.

- Estado da ligação

Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. O visor exibe informações como a qualidade de receção Wi-Fi, o nome da rede e o endereço IP.

- Configurar de novo

Esta regulação apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. Repõe as regulações de rede e configura imediatamente uma nova ligação à rede.

- Repor

Esta regulação apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. A função Wi-Fi é desligada e a ligação à rede Wi-Fi é reposta para a regulação de fábrica. Deve configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.

Reponha as configurações de rede se eliminar o forno, se o vender ou se colocar em funcionamento um forno usado. Só assim fica garantido que removeu todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consegue aceder ao forno.

- Configurar

Esta regulação apenas é visível se não existir qualquer ligação à rede Wi-Fi. Deve configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.

Efetuar Scan & Connect

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

■ Digitalize o código QR.

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

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

■ 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.




Comando à distância

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


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

Ativar MobileStart

■ Selecione a tecla sensora para ativar a MobileStart.

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

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

RemoteUpdate

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

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

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

Ligar/Desligar

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

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

Processo da atualização remota

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

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

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

Regulações

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

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na atualização remota, observe o seguinte:

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

Versão de software

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

Agente

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

Modo de demonstração

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


- Ativar
O modo de exposição é ativado quando tocar na tecla sensora *OK* durante, pelo menos, 4 segundos.

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












Regulações de fábrica

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

Horas de funcionamento

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

Menus principal e submenus

Menu	Valor pro- posto	Área
Modos de funcionamento		
Ar quente plus 	160 °C	30–250 °C
Aquec. superior /inferior 	180 °C	30–280 °C
Sistema assar automático 	160 °C	100–230 °C
Aquecimento intensivo 	170 °C	50–250 °C
Grill total 	240 °C	200–300 °C
Grill com ar 	200 °C	100–260 °C
Cozinhar com clima 	160 °C	130–250 °C
Pirólise 		
Programas automáticos 		
Outros 		
Aquecimento inferior	190 °C	100–280 °C
Ar quente Eco	190 °C	100–250 °C
Descongelar	25 °C	25–50 °C
Descalcificar		
Regulações 		
Horas de funcionamento		

Utilização

Utilização simples

- Ligue o forno.

Surge o menu principal.

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

Aparece primeiro o modo de funcionamento e, depois, a temperatura proposta.

- Altere a temperatura proposta, se necessário.

A temperatura proposta é assumida em poucos segundos. Pode alterar a temperatura posteriormente através das teclas de setas.

- Confirme com **OK**.

Aparece a temperatura real e é iniciada a fase de aquecimento.

Pode seguir o aumento de temperatura. Quando a temperatura selecionada é atingida pela primeira vez, soa um sinal.

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

Alterar valores e regulações para um processo de confeção



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

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

- Temperatura
- Tem. funcion.

- Pronto às
- Início às

Alterar a temperatura

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

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

A temperatura nominal aparece no visor.

- Altere a temperatura nominal através da área de navegação.

A temperatura altera em passos de 5 °C.


- Confirme com **OK**.

O processo de confeção decorre com a temperatura exigida alterada.

Regular os tempos de funcionamento

O resultado pode ser influenciado negativamente se o tempo entre a colocação do alimento no forno e a hora de iniciar o processo for demasiado longo. Alimentos frescos podem alterar a cor e até ficar deteriorados. Durante a cozedura, a massa poderia secar e o fermento perderia o efeito. Selecione um tempo tão curto quanto possível até ao início do processo de confeção.

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

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

- Tempo func.
Selecione o tempo que o alimento a confeccionar necessita para ficar cozinhado. Após o decurso deste tempo, o aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente. O tempo de confeção máximo que pode ser regulado depende do modo de funcionamento selecionado.
- Pronto às
Determina a hora pretendida a que deve terminar um processo de confeção. O aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente nesse momento.
- Início às
Esta função apenas aparece no menu quando tiver regulado Tempo func. ou Pronto às. Com Início às, determina a hora à qual o processo de confeção deve ser iniciado. O aquecimento do interior do forno liga-se automaticamente nesse momento.

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

Alterar tempos de confeção selecionados

- Selecione a tecla sensora ☺.
- Selecione o tempo pretendido.
- Confirme com OK.
- Selecione Alterar.
- Altere o tempo configurado.
- Confirme com OK.
- Selecione a tecla sensora ↶ para voltar ao menu anterior do modo de funcionamento selecionado.

Em caso de falha de energia elétrica as regulações efetuadas serão apagadas.

Apagar tempos de confeção selecionados

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

Se apagar Tem. funcion., os tempos configurados para Pronto às e Início às são igualmente apagados.

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

Interromper o processo de confeção

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

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





O menu principal aparece.

Pré-aquecimento do interior do forno

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



Utilização





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

- Coloque a maior parte dos alimentos diretamente no interior do forno frio, para utilizar o calor já durante a fase de aquecimento.
- Pré-aqueça o forno para as seguintes preparações e modos de funcionamento:
 - Massa de pão escuro, carne assada e lombo nos modos de funcionamento Ar quente plus , Cozinhar com clima  e Aquec. superior /inferior 
 - Bolos e pasteleria com tempos de cozedura curtos (até aprox. 30 minutos), bem como massas delicadas (por exemplo, biscoitos) no modo de funcionamento Aquec. superior /inferior  (sem a função Booster)

Booster

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

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

- Ar quente plus 
- Aquec. superior /inferior 
- Sistema assar automático 
- Cozinhar com clima 

Se regular uma temperatura superior a 100 °C e a função Booster estiver ativada, o forno irá aquecer com uma fase de aquecimento mais rápida até à temperatura selecionada. No processo, a resistência de aquecimento superior/o grelhador e a resistência circular assim como o ventilador ligam em simultâneo.

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

Para este tipo de preparações, desligue a função Booster.

Desligar Booster para um processo de confeitaria


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

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

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

Timer

Utilizar a função Timer

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

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


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

Dica: Num modo de funcionamento com humidade utilize o tempo curto como lembrete para ativar os jatos de vapor manuais à hora pretendida.

Regular o tempo curto

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


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


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

Aparece a indicação Acertar 00:00 Min..

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


O tempo curto é memorizado.


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

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

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


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

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


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

Tanto o sinal acústico como ótico desligam.


Alterar o tempo curto

- Selecione a tecla sensora .
 - Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, selecione Timer.
 - Selecione Alterar.
 - Confirme com *OK*.
- O tempo curto selecionado aparece.
- Altere o tempo curto.
 - Confirme com *OK*.
- O tempo curto alterado é memorizado.

Apagar o tempo curto

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

Cozinhar com clima

O seu forno está equipado com um sistema de vaporização de humidade dos processos de confeção. Nos modos de funcionamento cozer bolos, assar ou cozinhar com clima Cozinhar com clima  a entrada otimizada de vapor e a condução do ar garantem resultados uniformes.

Selecione primeiramente o modo de funcionamento Cozinhar com clima .

Após selecionar o modo de funcionamento, selecione a temperatura e o tipo e número de jatos de vapor pretendidos (Dif. automática de vapor, 1 difusão de vapor, 2 difusões de vapor ou 3 difusões de vapor).

Através do tubo de enchimento situado à esquerda por baixo do painel de comandos, é aspirada a água para o sistema de evaporação.

Utilizar somente água, outros líquidos danificam o forno.

Utilize exclusivamente água da rede nos processos de confeção com humidade.

Durante o desenrolar do processo de confeção, a água é injetada para o interior do forno sob a forma de vapor. As aberturas para a entrada de vapor encontram-se no canto posterior esquerdo do teto do forno.

Alimentos adequados

O jato de vapor é adicionado durante 5 a 8 minutos aproximadamente. O número e o momento da adição dos jatos de vapor dependem do alimento:

- No caso de **massas levedadas** obtém melhores resultados se no início do processo for ativado um jato de vapor.


- **Pão e carcaças** são melhor confeccionados com um jato de vapor no início. A crosta torna-se adicionalmente mais brilhante, se ocorrer mais um jato de vapor no fim do processo de confeção.
- Ao **assar carne com elevado teor de gordura**, o jato de vapor no início do processo contribui para que a gordura taste melhor.

A confeção com humidade não se adequa à confeção a tipos de massa que contenham muita humidade como, por ex., Baiser. Aqui durante a confeção deve ocorrer um processo de secagem.

Dica: Utilize as receitas em anexo ou a app Miele App como indicador.

Iniciar o processo de confeção com Cozinhar com clima

É normal que o vidro interior da porta fique com humidade durante a adição do jato de vapor. A humidade do vidro evapora durante o processo.

- Prepare o alimento e coloque-o no forno.
- Selecione Cozinhar com clima .

Aparece a temperatura proposta (160 °C).

Selecionar a temperatura

- Altere a temperatura proposta se for necessário.
- Confirme com **OK**.

Surge a seleção para ativar os jatos de vapor.

Selecionar jatos de vapor

- Se pretender que o forno solte um jato de vapor automaticamente após a fase de aquecimento, selecione Dif. automática de vapor.
- Se pretender ativar um ou vários jatos de vapor em alturas diferentes, selecione 1 difusão de vapor, 2 difusões de vapor ou 3 difusões de vapor.
- Confirme com **OK**.

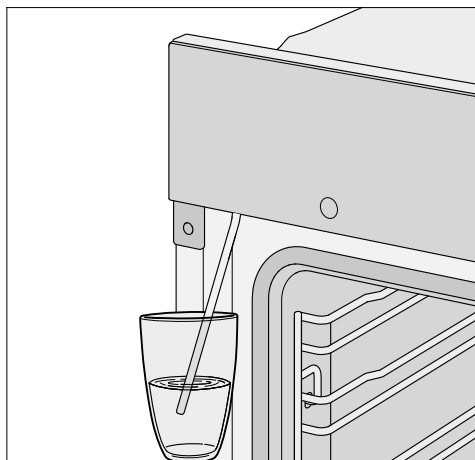
Se pretender cozer p. ex. pão ou carcaças em forno pré-aquecido, deverá preferencialmente ativar os jatos de vapor manualmente. Ative o primeiro jato de vapor de imediato após colocar os alimentos no forno.

Ao selecionar mais do que um jato de vapor, o segundo jato de vapor ocorre a uma temperatura de, no mínimo, 130 °C.

Aparece o pedido para o processo de aspiração.

Colocar a água e iniciar o processo de sucção

- Encha um recipiente com a quantidade de água da torneira indicada
- Abra a porta.
- Vire o tubo de enchimento situado à esquerda por baixo do painel para a frente.



- Mergulhe o tubo de enchimento no recipiente com água da torneira.

- Confirme com **OK**.

O processo de aspiração é iniciado.

A quantidade de água da torneira aspirada pode ser menor que a solicitada, permanecendo um resto de água no recipiente.

Ao selecionar **OK** pode interromper ou continuar o processo de aspiração a qualquer momento.


- Retire o recipiente após o processo de sucção e feche a porta.

Irá ouvir a bomba a funcionar durante um curto espaço de tempo. A água restante no tubo de enchimento é aspirada. O aquecimento do forno e o ventilador de arrefecimento ligam. A temperatura necessária e a temperatura atual são apresentadas.

Pode ocorrer um aumento de temperatura. Quando a temperatura selecionada é atingida pela primeira vez, soa um sinal.

É bom saber

Ativar jatos de vapor

 Perigo de ferimentos devido a vapor de água.


O vapor de água pode conduzir a queimaduras intensas.

Além disso, a humidade do vapor de água no painel de comandos conduz a tempos de reação prolongados das teclas sensoras e do visor tátil.

Durante os jatos de vapor não abra a porta.

Dif. automática de vapor

Após a fase de aquecimento os jatos de vapor são automaticamente ativados.

A água evapora-se no interior do forno.
 aparece no visor.


Após o jato de vapor,  apaga-se.

■ Deixe o alimento cozinhar até ao fim.


1 difusão de vapor,

2 difusões de vapor ou



3 difusões de vapor


Pode ativar manualmente os jatos de vapor logo que a tecla sensora  se acenda.



Espere que a fase de aquecimento termine, para que o vapor de água se distribua uniformemente pelo ar quente do forno.

Dica: Para saber o momento certo para ativar os jatos de vapor consulte as indicações no livro de receitas fornecido ou na aplicação Miele. Selecione a função Timer  como lembrete de tempo.

■ Selecione a tecla sensora .

O jato de vapor é ativado.  surgem no visor e a tecla sensora  apaga-se.

■ Proceda como indicado para ativar mais jatos de vapor, assim que tecla sensora  se acender.


Após o último jato de vapor, as teclas sensoras  e  desaparecem do visor.

■ Deixe o alimento cozinhar até ao fim.


Evap. a água restante

Se um processo de confeção com humidade, se desenrolar sem interrupção, não fica nenhum resto de água no sistema. A água evapora através do número de jatos de vapor selecionados.

Se um processo de confeção com humidade for interrompido manualmente ou por uma falha de energia elétrica, a água ainda não evaporada permanece no sistema de evaporação.

Na utilização seguinte de Cozinhar com clima  ou de um programa automático com humidade aparece Evap. a água restante.

■ Inicie de imediato a evaporação da água restante, para que no próximo processo de confeção seja evaporada exclusivamente água da rede.

 Perigo de ferimentos devido a vapor de água.

O vapor de água pode conduzir a queimaduras intensas.


Durante os jatos de vapor não abra a porta.

Conforme a quantidade de água existente a evaporação pode demorar até 30 minutos.

O forno é aquecido e a água restante evaporada, de forma que precipite humidade no forno e na porta.

■ Remova a humidade do forno e na porta imediatamente após o arrefecimento do forno.

Efetuar de imediato a evaporação da água residual

 Perigo de ferimentos devido a vapor de água.

O vapor de água pode provocar queimaduras intensas.

Durante os jatos de vapor não abra a porta.

- Selecione um modo de funcionamento ou um programa automático com humidade.

Aparece a consulta Evap. a água restante.

- Confirme com *OK*.

Aparece uma indicação de tempo.

Tem início a evaporação da água restante. Pode seguir o desenrolar do processo.

O tempo indicado depende da quantidade de água que se encontra no sistema de evaporação. Esse tempo pode ser corrigido pelo sistema durante o desenrolar do processo de evaporação da água e de acordo com a quantidade existente.

No final da evaporação da água restante soa um sinal e aparece Pronto.

Agora pode executar um processo de confeção através de um modo de funcionamento ou um programa automático com apoio à humidade.

Ao evaporar a água restante, a humidade fica depositada no forno e na porta. No final e com o interior do forno frio seque bem o interior.

Ignorar a evaporação de água residual

Em condições muito desfavoráveis, ao continuar a aspirar a água o sistema de evaporação pode transbordar no interior do forno.

Se possível, não interrompa a evaporação da água.

- Selecione um modo de funcionamento ou um programa automático com humidade.

Evap. a água restante aparece.

- Selecione Ignorar.

Agora pode executar um processo de confeção através de um modo de funcionamento ou um programa automático com humidade.

Na seleção seguinte de um modo de funcionamento ou de um programa automático com humidade, assim como ao desligar o forno é-lhe novamente solicitado que execute a evaporação de água residual.

Cozer

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

Dicas para cozer

- Regule um tempo de confeção. Para cozer bolos não deve selecionar o tempo com demasiada antecedência. A massa ficaria seca e o fermento perderia o efeito.

É bom saber

- Em geral, pode utilizar grelhas, tabuleiro, tabuleiro universal e qualquer forma em material resistente a altas temperaturas.
- Evite utilizar formas de cor clara e finas e materiais brancos, pois as formas de cor clara produzem um alourar desigual ou fraco. Em circunstâncias desfavoráveis, os alimentos não são cozinhados.
- Coloque a massa numa forma retangular ou formas alongadas e leve ao forno na transversal, para que obtenha uma distribuição de calor e resultados uniformes.
- Coloque sempre as formas sobre a grelha.
- Bolos com fruta e bolos altos devem ser cozidos no tabuleiro universal.

Utilizar papel vegetal

Os acessórios Miele, tais como p. ex. o tabuleiro universal, têm acabamento PerfectClean (consulte o capítulo «Equipamento»). Geralmente as superfícies com acabamento PerfectClean não necessitam de ser untadas ou forradas com papel vegetal.

- Utilize papel vegetal ao cozer «Laugengebäck», uma vez que o hidróxido de sódio utilizado pode danificar a superfície com acabamento PerfectClean.
- Utilize papel vegetal ao cozer biscoitos, Baiser, macarons e similares. Estas massas colam facilmente devido ao seu elevado teor de proteína.
- Utilize papel vegetal na preparação de produtos ultracongelados na grelha.

Indicações sobre as tabelas de confeção

Selecionar temperatura

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

Selecionar tempo de confeção

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

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

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


Indicações sobre os modos de funcionamento

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

Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus

Pode cozinhar com temperaturas mais baixas do que com o modo de funcionamento Aquec. superior /inferior , já que o calor é distribuído imediatamente no interior do forno.

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

- 1 nível: coloque o alimento para o nível 2.
- 2 níveis: coloque os alimentos nos níveis 1+3 ou 2+4.
- 3 níveis: coloque o alimento nos níveis 1+3+5.

Dicas

- Se cozinhar em vários níveis simultaneamente, coloque o tabuleiro universal no nível inferior.
- Coza os produtos de pastelaria ou bolos húmidos em. no máximo, 2 níveis simultaneamente.

Utilizar Cozinhar com clima

Utilize este modo de funcionamento para cozinhar com humidade.

- Coloque os alimentos no nível 2.

Utilizar Aquecimento intensivo

Utilize este modo de funcionamento para cozer bolos com cobertura húmida.

Não utilize este modo de funcionamento para cozer produtos de pastelaria pouco altos.

- Coloque o bolo no nível 1 ou 2.

Utilizar Aquec. superior /inferior

Formas mate e escuras em chapa preta, esmalte escuro, folha de Flandres escurizada; alumínio mate, formas de vidro e formas revestidas resistentes a temperaturas elevadas são adequadas.

Utilize este modo de funcionamento para preparar receitas tradicionais. Para preparar receitas de acordo com livros

de receitas antigos, selecione a temperatura 10 °C mais baixa do que o indicado. O tempo de confeção não altera.

- Coloque o alimento no nível 1 ou 2.

Utilizar Ar quente Eco

Utilize este modo de funcionamento para cozer pequenas quantidades como, p. ex., pizza ultracongelada, carcaças ou bolachinhas poupando energia.

- Coloque os alimentos no nível 2.

Assar

Recomendações para assar

- Pode utilizar qualquer louça resistente a altas temperaturas como, p. ex., assadeiras, panelas, forma de vidro, saco, recipiente em barro, tabuleiro universal, grelha e/ou tabuleiros para grelhar ou assar (se disponíveis) sobre o tabuleiro universal.
- O **pré-aquecimento** do interior do forno apenas é necessário para a preparação de rosbife e lombo. Regra geral, não é necessário pré-aquecer o forno.
- Ao assar carne utilize um **recipiente tapado** como, p. ex., uma assadeira. A carne fica suculenta no interior. O interior do forno fica mais limpo do que ao assar na grelha. Fica molho de carne suficiente para preparar um molho.
- Caso utilize um **tubo ou saco para assar**, siga as indicações na embalagem.
- Se utilizar a **grelha** ou uma **assadeira aberta** para assar, pode pincelar carne magra com gordura, envolvê-la em fatias de bacon ou lardeá-la.





É bom saber

- **Tempere** a carne e coloque-a na assadeira. Envolve-a com flocos de margarina ou de manteiga ou regue-a com óleo ou gordura. No caso de peças grandes e magras adicione (2–3 kg) e, no caso de aves gordas, aprox. 1/8 l de água.
- Enquanto assa não adicione demasiados líquidos. O **alourar** da carne é afetado. O alourar ocorre no final do tempo de confeção. A carne fica com um tom alourado mais intenso se destapar o recipiente após decorrer aproximadamente metade do tempo de confeção.
- 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, larga menos molho.
- A pele das **aves** fica estaladiça se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do fim do tempo de confeção.

Indicações sobre as tabelas de confeção

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

Selecionar temperatura

- Regra geral, selecione a temperatura mais baixa. Com temperaturas mais elevadas do que as indicadas a carne fica alourada, mas não cozida.
- No Ar quente plus , Cozinhar com clima  e Sistema assar automático  selecione uma temperatura aprox. 20 °C mais baixo do que no Aquec. superior /inferior .

- Para peças de carne com um peso superior a 3 kg, selecione uma temperatura que seja aprox. 10 °C mais baixa do que o indicado na tabela de confeção. O processo de confeção demora um pouco mais, mas a carne fica cozinhada uniformemente e não fica com uma crosta tão grossa.
- Para assar sobre a grelha selecione uma temperatura aprox. 10 °C mais baixa do que ao assar na assadeira tapada.

Selecionar tempo de confeção

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


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


Dicas

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

Indicações sobre os modos de funcionamento

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

Selecione o modo de funcionamento Aquecimento inferior  no final do tempo de confecção se pretender que o alimento fique mais alourado por baixo.



Não utilize o modo de funcionamento Aquecimento intensivo  para assar, já que o molho de carne fica muito escuro.


Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus ou Sistema assar automático

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

No modo de funcionamento Ar quente plus  pode assar com temperaturas mais baixas do que no modo de funcionamento Aquec. superior /inferior , já que o calor é distribuído imediatamente no interior do forno.

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

- Coloque os alimentos no nível 2.

Utilizar Cozinhar com clima

Utilize este modo de funcionamento para cozinhar com humidade.

- Coloque os alimentos no nível 2.

Utilizar Aquec. superior /inferior

Utilize este modo de funcionamento para preparar receitas tradicionais. Para preparar receitas de acordo com livros de receitas antigos, selecione a temperatura 10 °C mais baixa do que o indicado. O tempo de confecção não altera.


- Coloque os alimentos no nível 2.

Utilizar Ar quente Eco

Utilize este modo de funcionamento, para assar pequenas quantidades ou pratos de carne poupando energia.

- Coloque os alimentos no nível 2.

Grelhar

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Ao grelhar, feche a porta.

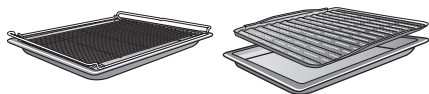
Dicas para grelhar

- O pré-aquecimento é necessário ao utilizar o grill. Aqueça a resistência de aquecimento superior/grelhador 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.
- Pode pincelar a carne magra com óleo. Não utilize outras gorduras, já que estas ficam facilmente demasiado escuras ou geram fumo.

É bom saber

- Limpe o peixe pouco alto e os filetes de peixe e tempere-os com sal. Também pode salpicar o peixe com sumo de limão.
- Use o tabuleiro universal com a grelha ou o tabuleiro de assar e grelhar (caso disponível) colocados. O tabuleiro de grelhar e assar protege o molho que pinga da carne de ser queimado, de forma a poder ser reutilizado. Para grelhar, pincele a grelha ou o tabuleiro de grelhar e assar com óleo e coloque os alimentos em cima.

Não utilize o tabuleiro de bolos.



Indicações sobre as tabelas de confeção

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

Selecionar temperatura

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

Selecionar nível

- Selecione o nível em função da espessura do alimento.
- Coloque alimentos pouco altos no nível 3 ou 4.
- Coloque os alimentos com diâmetro maior no nível 1 ou 2.

Selecionar o tempo de confeção

- Grelhe peças pouco altas de carne ou de peixe durante cerca de 6 a 8 minutos de cada lado.
As peças que vão ser grelhadas devem ser todas da mesma espessura para que o tempo de confeção não seja muito diferente.
- Verifique, em geral, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado.
- No caso da carne, para o **teste de confeção** pressione a mesma com uma colher. Desta forma poderá verificar até que ponto a carne está cozinhada.

- Mal passada

Se ainda estiver com muita elasticidade, o interior ainda está em sangue.

- Ao ponto

Se a carne ceder um pouco, o interior está rosa.

- Bem passada

Se a carne não ceder, está bem passada.

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

Indicações sobre os modos de funcionamento

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

Utilizar Grill total

Utilize este modo de funcionamento para grelhar alimentos planos em quantidades maiores e para gratinar em formas grandes.

A resistência de aquecimento superior/grelhador fica vermelho incandescente para produzir a radiação térmica necessária.


Utilizar Grill com ar

Este modo de funcionamento adequa-se para grelhados com maior diâmetro como, por ex., frango.

Geralmente, recomenda-se uma regulação de temperatura de 220 °C para alimentos pouco altos ou de 180 a 200 °C para alimentos maiores.

Descongelar

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

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

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



Risco de infeções devido a nucleação.

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

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

Não utilize o líquido descongelado.

Processe os alimentos imediatamente após descongelar.

Dicas

- Deixe os alimentos descongelarem fora da embalagem sobre o tabuleiro universal ou dentro de um recipiente.
- Para descongelar aves, utilize o tabuleiro universal com a grelha colocada. Os alimentos congelados não estão no líquido de descongelamento.
- Carne, aves ou peixe não têm de estar completamente descongelados antes de cozinhar. É suficiente se os alimentos estiverem descongelados. A superfície fica suficientemente macia para receber os condimentos.

Cozinhar a baixas temperaturas

As temperaturas baixas são ideais para cozinhar peças de carne sensíveis de vaca, porco, vitela ou borrego, que tenham de ser cozinhadas ao ponto.

Cozinhar com «Cozinhar a baixas temperaturas»

Em primeiro lugar e, num curto espaço de tempo, a peça de carne fica muito quente e tostada uniformemente.

Em seguida, a peça de carne é colocada no forno pré-aquecido, onde irá cozinhar delicadamente com temperatura baixa e um tempo de confeção mais longo.

Desta forma, a carne relaxa. O suco no interior começa a circular e distribui-se uniformemente até à camada exterior. Como resultado obtém uma carne muito macia e succulenta.

- Utilize carne magra, bem maturada, sem nervos e margens de gordura. O osso deve ser previamente removido.
- Utilize gordura resistente a temperaturas elevadas (p. ex. manteiga concentrada, óleo alimentar).
- Não tape a carne durante a confeção.

É bom saber


O tempo de confeitão pode demorar 2 a 4 horas e depende do peso, tamanho e do grau de confeitão pretendido para a peça de carne.


- Assim que o processo de confeitão esteja terminado, pode cortar a carne. Não é necessário tempo de repouso.
- Mantenha a carne quente no interior do forno até que seja servida. O resultado não é afetado.
- Sirva a carne em pratos pré-aquecidos e sirva com molho muito quente para que não arrefeça tão rapidamente. A carne tem uma temperatura de consumo ideal.

Utilizar Aquec. superior /inferior

Orientar-se pelas informações das tabelas de confeitão no final deste documento.

Utilize o tabuleiro universal com a grelha colocada em cima.

- Encaixe o tabuleiro universal com a grelha no nível 2.
- Selecione o modo de funcionamento Aquec. superior /inferior  e uma temperatura de 120 °C.
- Pré-aqueça o forno com o tabuleiro universal e a grelha durante aprox. 15 minutos.
- Enquanto o forno está a pré-aquecer, frite a peça de carne sobre a placa até ficar tostada em toda a volta.

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios. Utilize luvas de proteção para introduzir e retirar os recipientes de dentro do forno e sempre que tenha de mexer no forno quente.


- Colocar a carne sobre a grelha.
- Reduza a temperatura para os 100 °C (consulte o capítulo «Tabelas de confeitão»).
- Deixe a carne cozinhar até ao fim do tempo.

Preparar conservas

 Risco de infeções devido a nucleação.

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

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


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

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

Preparar fruta e legumes

As indicações são válidas para 6 frascos com capacidade para 1 litro.

Apenas utilize frascos específicos que pode obter em lojas da especialidade (frascos para conservas e frascos com tampa de rosca). Utilize apenas frascos e anéis de borracha intactos.

- Enxague os frascos com água quente antes de preparar conservas e encha-os até, no máximo, 2 cm abaixo dos rebordos.
- Após introduzir o alimento a conservar limpe o rebordo do frasco com um pano limpo e água quente e feche o frasco.
- Encaixe o tabuleiro universal no nível 2 e coloque os frascos em cima.
- Selecione o modo de funcionamento Ar quente plus  e uma temperatura de 160–170 °C.
- Aguarde até que surjam «bolhas» (até que pequenas bolhas subam uniformemente nos frascos).





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



Preparar conservas de frutas e pepinos

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

Preparar conservas de legumes


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

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

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

  Temperatura e tempo de aquecimento

Remova os frascos depois de preparar as conservas

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de proteção ao manusear os frascos.

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

É bom saber

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

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

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


Desidratar

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

A fruta e os legumes devem estar frescos e bem maduros e não devem ter picaduras.






- Descasque e retire o caroço dos alimentos a desidratar e, se necessário, corte-os.
- Espalhe os alimentos a desidratar uniformemente numa só camada, consoante o tamanho, na grelha ou no tabuleiro universal.




Dica: Também pode utilizar o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry, se disponível.


- Desidrate, no máximo, em 2 níveis em simultâneo.
Coloque os alimentos a desidratar nos níveis 1+3.
Se utilizar a grelha e o tabuleiro universal, encaixe o tabuleiro universal por baixo da grelha.
- Selecione Ar quente plus .
- Altere a temperatura proposta e regule o tempo de desidratação.

- Vire os alimentos a desidratar no tabuleiro universal a intervalos regulares.

No caso de alimentos a desidratar inteiros ou cortados a meio, o tempo de desidratação aumenta.


Alimento a desidratar		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Fruta		60–70	2–8
Legumes		55–65	4–12
Cogumelos		45–50	5–10
Ervas*		30–35	4–8

 Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de desidratação,  Ar quente plus,  Aquec. superior /inferior

* Desidrate ervas apenas no tabuleiro universal no nível 2 e utilize o modo de funcionamento Aquec. superior /inferior , já que o ventilador é ativado durante mesmo Ar quente plus.

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

Remover alimentos

 Risco de fermentos devido a superfícies quentes.

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


Utilize luvas de proteção ao retirar os produtos.

- Deixe arrefecer a fruta ou os legumes.

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


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

Aquecer louça

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

Utilize apenas louça resistente a temperaturas elevadas.

- Encaixe a grelha no nível 1 e coloque a louça sobre a mesma. Conforme o tamanho da louça também a pode colocar na base do forno e desmontar adicionalmente desmontar as grelhas laterais.

- Selecione **Ar quente plus** .

- Regule uma temperatura entre 50–80 °C.



Risco de queimaduras!

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

- Retire a louça quente do interior do forno.

Produtos ultracongelados/ Alimentos pré-confeccionados

Dicas para bolos, pizza e baguetes

- Coza bolos, pizza e baguetes sobre a grelha forrada com papel vegetal. O tabuleiro e o tabuleiro universal podem deformar-se intensamente durante a preparação destes produtos ultracongelados, de forma a já não poderem ser retirados do forno em estado quente. Qualquer outra utilização implica outra deformação.
- Selecione a temperatura mais baixa recomendada na embalagem.

Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares

- Esses produtos ultracongelados podem ser cozinhados no tabuleiro ou tabuleiro universal.
- Selecione a temperatura mais baixa recomendada na embalagem.
- Vire os alimentos diversas vezes.

Preparar produtos ultracongelados/ alimentos pré-confeccionados

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.


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

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

Programas automáticos

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

Categorias

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

É bom saber

Utilizar os programas automáticos

- Selecione Programas automáticos .

A lista de seleção aparece.

- Selecione a categoria pretendida.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria selecionada.

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

Indicações sobre a utilização

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

Tabelas de confeitão

Massa simples

Bolos/Pastelaria (acessórios)				⁵ +HFC: -HFC:		
Muffins (1 tabuleiro)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 tabuleiros)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Small Cakes* (1 tabuleiro)		150	–	1	2	25–35
		160 ²	–	2	3	20–30
Small Cakes* (2 tabuleiros)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
Bolo de areia (grelha, forma retangular, 30 cm) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 ²	–	1	2	60–70
Bolo mármore, bolo de noz (grelha, forma retangular, 30 cm) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Bolo mármore, bolo de noz (grelha, forma de coroa/forma de «Gugelhupf», Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Bolo de frutas (1 tabuleiro)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
Bolo de frutas (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	50–60
Base de tarte (grelha, forma de base de tarte, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 ²	–	1	2	15–25

Modo de funcionamento, Temperatura, Booster, ⁵ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C), Tempo de confeitão, Ar quente plus, Aquec. superior/inferior, ✓ ligar, – desligar

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

¹ Utilize uma forma sem brilho e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.


























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










³ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior.

⁴ Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeitão selecionado terminar.

É bom saber

Massa quebrada

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [min]
Bolachinhas (1 tabuleiro)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Bolachinhas (2 tabuleiros)		140–150	–	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Sortido seco* (1 tabuleiro)		140	–	1	2	35–45
		160 ²	–	2	3	20–30
Sortido seco* (2 tabuleiros)		140	–	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Base de tarte (grelha, forma de base de tarte, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 ²	–	1	2	20–30
Cheesecake (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	80–90
		150–160	–	1	2	80–90
Tarte de maçã* (grelha, forma desmontável, Ø 20 cm) ¹		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Tarte de maçã coberta (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Bolo de frutas com cobertura (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Bolo de frutas com cobertura (1 tabuleiro)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Tarte doce (1 tabuleiro)		210–220 ²	✓	–	1	55–65
		180–190	–	–	1	35–45

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitura,  Ar quente plus,  Ar quente Eco,  Aquec. superior/inferior,  Aquecimento intensivo, ✓ ligar, – desligar

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























¹ Utilize uma forma sem brilho e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.









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

³ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior.

⁴ Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeitura selecionado terminar.

Massa levedada

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [min]
«Gugelhupf» (grelha, forma «Gugelhupf», Ø 24 cm) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Bolo de frutos secos (1 tabuleiro)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Bolo Streusel com/sem fruta (1 tabuleiro)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	45–55
Bolo de frutas (1 tabuleiro)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (1 tabuleiro)		160–170	✓	1	2	25–35
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (2 tabuleiros)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Pão branco, sem forma (1 tabuleiro)		190–200	✓	1	2	30–40 ⁶
		190–200	–	1	2	30–40
Pão branco (grelha, forma retangular, 30 cm) ¹		180–190	✓	1	2	30–40 ⁷
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
Pão integral (grelha, forma retangular, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	1	2	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
Deixar a massa levedar (grelha)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitura,  Ar quente plus,  Aquec. superior/inferior,  Cozinhar com clima, ✓ ligar, – desligar

¹ Utilize uma forma sem brilho e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.

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

³ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior.

⁴ Coloque a grelha sobre o fundo do interior do forno e coloque o recipiente em cima. Dependendo do tamanho do recipiente, também pode retirar as grelhas laterais.










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








⁶ Ative 1 jato de vapor no início do processo de confeitura.

⁷ Ative 2 jatos de vapor no início do processo de confeitura.

É bom saber

Massa de requeijão e óleo











Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [min]
				+HFC	-HFC	
Bolo de frutas (1 tabuleiro)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (1 tabuleiro)		160–170	–	2	3	25–35
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (2 tabuleiros)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²








 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitura,  Ar quente plus,  Aquec. superior/inferior, ✓ Ligar, _ Desligar

¹ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior.

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

Massa tipo pão de ló

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [min]
				+HFC	-HFC	
Base de biscoito (2 ovos) (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
Base de biscoito (4–6 ovos) (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
Massa tipo pão de ló* (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
Base de biscoito (1 tabuleiro)		180–190 ²	–	1	2	10–20













 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitura,  Ar quente plus,  Aquec. superior/inferior, ✓ ligar, – desligar









* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1. Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes).

¹ Utilize uma forma sem brilho e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.

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

Massa choux, massa folhada, Baiser

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 +HFC: -HFC:		 [min]
				5 1		
Profiteroles (1 tabuleiro)		160–170	–	1	2	30–40 ²
Almofadinhas de massa folhada (1 tabuleiro)		180–190	–	1	2	20–30
Almofadinhas de massa folhada (2 tabuleiros)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ³
Macarons (1 tabuleiro)		120–130	–	1	2	25–50
Macarons (2 tabuleiros)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ³
Merengues/Baiser (1 tabuleiro, 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Merengues/Baiser (2 tabuleiros, cada 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeção,  Cozinhar com clima,  Ar quente plus,  ligar, – desligar

















¹ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior.












² Solte 1 jato de vapor 8 minutos depois do início do processo de confeção.

³ Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeção selecionado terminar.

É bom saber

Salgados

Alimento (acessórios)		 [°C]				 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Tarte picante (1 tabuleiro)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Tarte de cebola (1 tabuleiro)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, massa levedada (1 tabuleiro)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Pizza, massa de requeijão e óleo (1 tabuleiro)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	1	2	25–35
Pizza ultracongelada, pré-confeccionada (grelha)		200–210	–	1	2	20–25
Tostas* (grelha)		300	–	–	3	5–8
Gratinados (por ex., tostas) (grelha no tabuleiro universal)		275 ²	–	2	3	3–6
Legumes grelhados (grelha no tabuleiro universal)		275 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 tabuleiro universal)		180–190	–	2	2	40–60

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeção,  Aquec. superior/inferior,  Aquecimento intensivo,  Ar quente plus,  Ar quente Eco,  Grill total,  Grill com ar, ✓ ligar, – desligar



















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











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

² Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

³ Volte o alimento, se possível, após metade do tempo de confeção.

Vaca

Alimento (acessórios)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Carne de vaca estufada, aprox. 1 kg (assadeiras com tampa)	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Lombo de vaca, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Lombo de vaca «mal passado», aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Lombo de vaca «ao ponto», aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Lombo de vaca «bem passado», aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Rosbife, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Rosbife «mal passado», aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Rosbife «ao ponto», aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Rosbife «bem passado», aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Hambúrguer, almôndegas* (grelha no nível 4 e tabuleiro universal no nível 1)	 ²	300 ⁵	–	4	15–25 ⁹	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nível,  Tempo de confeitura, ¹⁰ Temperatura interior,  Sistema assar automático,  Aquec. superior /inferior,  Ar quente Eco,  Grill total, ✓ ligar, – desligar

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

¹ Utilize a grelha e o tabuleiro universal.

² Aloure primeiro a carne na placa.

³ Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

⁴ Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a cozinhar.

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

⁶ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).

⁷ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 90 minutos do tempo de confeitura e junte aprox. 0,5 l de líquido.
















⁸ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 100 minutos do tempo de confeitura e junte aprox. 0,5 l de líquido.









⁹ Volte o alimento, se possível, após metade do tempo.

¹⁰ Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

É bom saber

Vitela

Alimento (acessórios)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Vitela estufada, aprox. 1,5 kg (assadeira com tampa)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Lombinho de vitela, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Lombinho de vitela «mal passado», aprox. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Lombinho de vitela «médio», aprox. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Lombinho de vitela «bem passado», aprox. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Lombo de vitela «mal passado», aprox. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Lombo de vitela «médio», aprox. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Lombo de vitela «bem passado», aprox. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  5 1 Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  Sistema assar automático,  Aquec. superior /inferior, ✓ ligar, – desligar

¹ Utilize a grelha e o tabuleiro universal.

² Aloure primeiro a carne na placa.

³ Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.



















⁴ Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a cozinhar.












⁵ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).

⁶ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 90 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.

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

Porco













Alimento (acessórios)		 Temperatura [°C]	 Booster	 ⁵ 1	 Tempo de confeção [min]	 ¹¹ Temperatura interior [°C]
Porco assado/lombo assado, aprox. 1 kg (assadeira com tampa)	 	160–170 170–180	✓ ✓	2 ⁵ 2 ⁵	130–140 ⁶ 130–140 ⁶	80–90 80–90
Porco assado com courato, aprox. 2 kg (assadeira)	 	180–190 190–200	✓ ✓	2 ⁵ 2 ⁵	130–150 ^{7,8} 130–150 ⁸	80–90 80–90
Lombinho de porco, aprox. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Presunto assado, aprox. 1,5 kg (assadeira com tampa)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Kasseler, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)		150–160	✓	2 ⁵	50–60 ⁷	63–68
Kasseler, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Rolo de carne picada, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)	 	170–180 190–200	✓ ✓	2 ⁵ 2 ⁵	60–70 ⁸ 70–80 ⁸	80–85 80–85
Bacon ¹		300 ⁴	–	4	3–5	–
Salsichas ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–








 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵ 1 Nível,  Tempo de confeção, ¹¹ Temperatura interior,  Sistema assar automático,  Aquec. superior /inferior, ⁵ Cozinhar com clima,  Ar quente Eco,  Grill total, ✓ ligar, – desligar

- ¹ Utilize a grelha e o tabuleiro universal.
- ² Aloure primeiro a carne na placa.
- ³ Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a cozinhar.
- ⁴ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.
- ⁵ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).
- ⁶ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁷ Após a fase de aquecimento, ative 3 jatos de vapor manuais distribuídos ao longo do tempo de confeção.
- ⁸ Após decorrer metade do tempo, junte aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁹ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 100 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.
- ¹⁰ Volte o alimento, se possível, após metade do tempo.
- ¹¹ Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

É bom saber

Borrego, caça

Alimento (acessórios)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
Perna de borrego com osso, aprox. 1,5 kg (assadeira com tampa)		170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Lombo de borrego sem osso (tabuleiro universal)	 1	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Lombo de borrego sem osso (grelha e tabuleiro universal)	 1	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Lombo de veado sem osso (tabuleiro universal)	 1	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Lombo de veado sem osso (tabuleiro universal)	 1	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Perna de javali sem osso, aprox. 1 kg (assadeira com tampa)	 1	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  5
1 Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  Aquec. superior/inferior, ✓ ligar, – desligar

¹ Aloure primeiro a carne na placa.

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
















³ Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a cozinhar.












⁴ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).

⁵ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 50 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.

⁶ Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

Aves, peixe

Alimento (acessórios)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
Aves, 0,8–1,5 kg (tabuleiro universal)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Frango, aprox. 1,2 kg (grelha no tabuleiro universal)		180–190 ¹	–	2 ²	55–65 ³	85–90
Aves, aprox. 2 kg (assadeira)		180–190	✓	2 ²	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	2 ²	110–130 ⁴	85–90
Aves, aprox. 4 kg (assadeira)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Peixe, 200–300 g (por ex. trutas) (tabuleiro universal)		160–170	–	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Peixe, 1–1,5 kg (p. ex. trutas arco-íris) (tabuleiro universal)		160–170	–	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Filetes de peixe em papel-alumínio, 200–300 g (tabuleiro universal)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  Sistema assar automático,  Grill com ar,  Aquec. superior/inferior,  Cozinhar com clima,  Ar quente Eco, ✓ ligar, – desligar

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

² Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).

³ Se possível, volte o alimento após metade do tempo de grelhar.


⁴ No início do processo de confeção, junte aprox. 0,25 l de líquido.

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

⁶ Decorridos 5 minutos após o início do processo de confeção, ative 1 jato de vapor manual.


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

Limpeza e manutenção

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios.

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

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

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

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.

A cor das superfícies pode mudar ou alterar-se, caso utilize produtos de limpeza inadequados. Especialmente a frente do forno pode ser danificada pelo produto de limpeza para forno e produto de descalcificação.

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

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Produtos de limpeza inadequados

Para não danificar as superfícies, evite utilizar os seguintes produtos de limpeza ao efetuar a limpeza:

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos de limpeza anticalcários na frente

- produtos de limpeza abrasivos (p. ex., os pós abrasivos, creme de limpeza abrasivo, agentes de polimento)
- produtos de limpeza que contenham solventes
- produtos de limpeza para aço inoxidável
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça
- limpa-vidros em superfícies mate
- produtos de limpeza para placas de vitrocerâmica
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (p. ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos)
- esponjas mágicas
- raspadores de metal afiados (p. ex., espátula de metal)
- palha de aço
- espirais de aço inoxidável em superfícies mate e calhas telescópicas FlexiClip
- produtos de limpeza para fornos
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos

Os acessórios não se adequam à limpeza na máquina de lavar louça .

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

Para uma limpeza mais conveniente, recomendamos:

- Desmontar a porta.
- Desmontar as grelhas laterais com calhas telescópicas FlexiClip (se existirem).

- Volte a resistência de aquecimento superior/o grelhador para baixo.

Remover sujidade normal

Em toda a volta do forno encontra-se uma junta de vedação em fibra de vidro sensível que pode ficar danificada por fricção ou atrito.

Se possível, não limpe a junta de fibra de vidro.

Remover sujidade normal

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

Remover a sujidade persistente (exceto calhas telescópicas FlexiClip)

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

- Remova resíduos endurecidos com um raspador de vidro ou com um esfregão em aço inoxidável (por ex. Spontex Spirinett), água quente e detergente para lavagem manual.

Sujidade mais renitente nas calhas telescópicas FlexiClip

O lubrificante especial das calhas telescópicas FlexiClip será eliminado se as lavar na máquina de lavar louça e as suas características extração ou de recolha ficam deterioradas.

Por este motivo não efectue a limpeza das calhas telescópicas FlexiClip na máquina de lavar louça.


Para as manchas mais difíceis ou quando os rolamentos fiquem pegajosos, devido a sumo de fruta que tenha transbordado, proceda como se indica a seguir:

- Coloque as calhas telescópicas FlexiClip por um curto espaço de tempo (aprox. 10 minutos) em água quente com detergente. Se necessário, pode efetuar a limpeza com o lado mais duro de uma esponja. Os rolamentos podem ser limpos com uma escova macia.

Após a limpeza podem aparecer manchas ou zonas mais claras nas calhas telescópicas que, no entanto não afetam as características de utilização.


Interior do forno

Limpar manualmente o interior do forno

Em vez de utilizar a função Pirólise  pode limpar o interior do forno manualmente, em função do grau de sujidade.

Pode limpar o interior do forno mais comodamente se desmontar a porta, os acessórios e as grelhas laterais.

Limpeza e manutenção

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Deixe primeiro arrefecer as resistências, o interior do forno e os acessórios.

Em torno do interior do forno encontra-se uma junta de vedação sensível em fibra de vidro que pode ser danificada por fricção ou atrito.

Se possível, não limpe a junta de fibra de vidro.

- De preferência, remova as sujidades de imediato com água quente, detergente para lavar a louça à mão e um pano esponja limpo ou um pano de microfibras limpo e húmido.
- Se necessário, remova a sujidade incrustada com o lado duro de uma esponja de lavar louça. Pode também utilizar um raspador de vidro ou uma espiral de aço inoxidável (p. ex., Spontex Spirinett).
- Remova cuidadosamente os resíduos de produtos de limpeza com água limpa.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano macio.

Limpar o forno com Pirólise

Em vez de manualmente, pode limpar o forno com a função Pirólise .

Na limpeza pirolítica, o forno é aquecido a mais de 400 °C. A sujidade existente é reduzida a cinza devido às temperaturas elevadas.

Estão disponíveis 3 níveis de pirólise com duração diferente:

- Nível 1 para pouca sujidade
- Nível 2 para muita sujidade
- Nível 3 para sujidade intensa

Após o início da limpeza pirolítica a porta é bloqueada automaticamente. Só pode voltar a abrir a porta no final do processo de limpeza.

Também pode iniciar a limpeza pirolítica para, por ex., a tarifa de eletricidade noturna mais económica.

Após a limpeza pirolítica, remover os resíduos da limpeza pirolítica (por ex. cinza), que se podem acumular no interior do forno em função do grau de sujidade.

Preparar a limpeza pirolítica

O acessório é danificado pelas elevadas temperaturas durante a limpeza pirolítica.

Retire todos os acessórios do interior do forno antes de iniciar a limpeza pirolítica. Isto também se aplica às grelhas laterais e aos acessórios que podem ser adquiridos posteriormente.


A sujidade grosseira no forno pode conduzir à formação de fumo intenso.

Devido a resíduos endurecidos podem ocorrer alterações de cor ou zonas baças em superfícies esmaltadas.

Antes de iniciar a limpeza pirolítica, remova a sujidade grosseira do forno e solte os resíduos endurecidos em superfícies esmaltadas com um raspador de vidro.

- Retire o acessório de dentro do forno (incluindo as grelhas laterais).


Iniciar a limpeza pirolítica

 Perigo de ferimentos devido a vapores nocivos.

Durante a limpeza pirolítica, podem ser libertados vapores que podem causar irritação das mucosas.


Não permaneça muito tempo na cozinha durante a limpeza pirolítica e impeça a entrada de crianças e animais de estimação na cozinha.

Assegure-se de que a cozinha é bem ventilada durante a limpeza pirolítica. Evite que os odores passem para as restantes divisões.

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

Durante a limpeza pirolítica, o forno aquece mais do que durante o funcionamento normal.

Deve impedir que as crianças toquem no forno durante a limpeza pirolítica.

- Selecione Pirólise .
- Selecione o nível pirolítico de acordo com o grau de sujidade.
- Confirme com OK.

Siga as indicações que aparecem no visor.

- Confirme com OK.

Pode iniciar a limpeza pirolítica imediatamente ou adiar a hora de início.

Iniciar a limpeza pirolítica imediatamente



- Se pretender iniciar a limpeza pirolítica imediatamente, selecione Iniciar de imediato.
- Confirme com OK.

A limpeza pirolítica é iniciada.

A porta será bloqueada automaticamente. De seguida o aquecimento do forno e o ventilador de arrefecimento ligam automaticamente.

A iluminação do forno não liga durante a limpeza pirolítica.

Aparece o tempo restante da limpeza pirolítica. Não é alterável.


Se entretanto selecionou um tempo curto, no final do tempo curto soa um sinal,  fica intermitente e o tempo começa a ser descontado. Logo que toque na tecla sensora , os sinais acústicos e óticos desligam.

Iniciar a limpeza pirolítica com atraso

- Se pretender iniciar a limpeza pirolítica com atraso, selecione Início às.
- Confirme com OK.
- Determine a hora de início do processo pirolítico.
- Confirme com OK.

A porta será bloqueada automaticamente. No visor aparece Início às e a hora de início selecionada.

A tecla sensora  acende a cor de laranja.

Até o programa iniciar pode configurar uma nova hora de início através da tecla sensora .

Logo que a hora de início seja alcançada, o aquecimento do forno e o ventilador de arrefecimento ligam automaticamente e no visor aparece o tempo restante.

Terminar a limpeza pirolítica


Logo que o tempo restante esteja em 0:00 h, aparece no visor a indicação de que a porta será desbloqueada.

Limpeza e manutenção

Assim que a porta é desbloqueada, surge Procés. concluído e soa um sinal acústico.

■ Desligue o forno.

Tanto o sinal acústico como ótico desligam.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

Após a limpeza pirolítica, o forno ainda está quente. Pode queimar-se nas resistências e no forno.

Deixe as resistências e o interior do forno arrefecerem antes de remover eventuais resíduos resultantes da limpeza pirolítica.

- Efetue a limpeza de eventuais resíduos resultantes da limpeza pirolítica (p. ex. cinza) e que se possam formar consoante o grau de sujidade do interior do forno.

A maior parte da sujidade pode ser facilmente eliminada com água quente, um pouco de detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras húmido.

Dependendo do grau de sujidade, o vidro interior da porta pode ficar com uma película visível. Esta película pode ser eliminada com um raspador de vidro, uma esponja ou um esfregão de aço inox (por exemplo, Spontex Spirinett) com um pouco de detergente de lavar a louça à mão.

Em toda a volta do forno encontra-se uma junta de vedação em fibra de vidro sensível que pode ficar danificada por fricção ou atrito.

Se possível, não limpe a junta de fibra de vidro.

As superfícies esmaltadas podem alterar a cor permanentemente devido a sumo de fruta que tenha vertido. A alteração de cor não afeta as características do esmalte.

De qualquer maneira, não tente eliminar essas manchas.

Descalcificar

O sistema de evaporação deve ser descalcificado de acordo com o grau de dureza da água.

O processo de descalcificação pode ser efetuado sempre que pretender.

Após um determinado número de processos de confeção será automaticamente solicitado para descalcificar o sistema de evaporação para preservar a funcionalidade.

Os últimos 10 processos de confeção até à descalcificação são exibidos e descontados. De seguida, a utilização dos modos de funcionamento e programas automáticos com humidade fica bloqueada.

Só pode voltar a utilizar esses modos de funcionamento, quando tiver executado o processo de descalcificação. Todos os outros modos de funcionamento e programas automáticos sem humidade podem continuar a ser utilizados.

Desenrolar do processo de descalcificação

Se iniciou um processo de descalcificação, terá de o efetuar por completo, uma vez que este não pode ser interrompido.

O processo de descalcificação demora aprox. 90 minutos e desenrola-se em várias etapas:

1. Preparação do processo de descalcificação
2. Aspiração do líquido descalcificador
3. Fase de atuação
4. Processo de enxaguamento 1
5. Processo de enxaguamento 2
6. Processo de enxaguamento 3
7. Evaporação da água restante

Preparação do processo de descalcificação

Necessita de um recipiente com capacidade de aprox. 1 l.

Para que não tenha de segurar o recipiente com o produto de descalcificação debaixo do tubo de enchimento, o volume de fornecimento inclui um tubo de plástico com ventosa.

Para obter um efeito de limpeza ideal, recomendamos a utilização das pastilhas de descalcificação fornecidas junto e especialmente desenvolvidas para a Miele.


Dica: Pode adquirir mais pastilhas de descalcificação através da loja Miele online, assistência técnica da Miele ou do seu agente Miele.

Outros produtos descalcificadores, que para além do ácido cítrico contêm outros ácidos e/ou não estejam isentos de outros constituintes indesejados como por ex. cloretos, podem conduzir a danos.

Além disso, o efeito exigido não pode ser garantido em caso de concentração de produto descalcificador não cumprida.

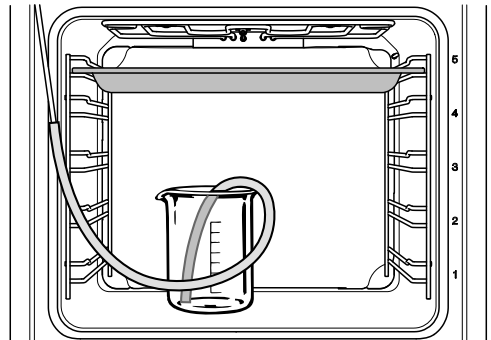
- Encha o recipiente com aprox. 600 ml de água potável fria e dissolva uma pastilha de descalcificação completamente.

Efetuar o processo de descalcificação

- Selecione Outros .
- Selecione Descalcificar.

Caso os modos de funcionamento e os programas automáticos com apoio de humidade já tenham sido bloqueados, pode iniciar o processo de descalcificação imediatamente após selecionar OK.

- Encaixe o tabuleiro universal até ao batente, no nível de encaixe superior, para aparar o produto de descalcificação após a sua utilização. Confirme a indicação com OK.



- Coloque o recipiente com o produto descalcificador sobre a base do forno.
- Fixe a ponta da mangueira em plástico ao tubo de enchimento. Coloque a outra ponta do tubo plástico dentro do recipiente com o produto descalcificador até atingir a base e fixe-o com a ventosa.
- Confirme com OK.

O processo de aspiração é iniciado. Vão ser ouvidos ruídos provenientes da bomba.

Limpeza e manutenção

Ao selecionar **OK** pode interromper ou continuar o processo de aspiração a qualquer momento.

A quantidade de produto descalcificador aspirado pode ser menor que o solicitado, permanecendo um resto no recipiente.

Aparece a indicação de que a fase de aspiração está concluída.

■ Confirme com **OK**.

A **fase de atuação** é iniciada. Pode seguir o desenrolar do tempo.

■ Mantenha o recipiente com a ligação ao tubo de enchimento dentro do forno e adicione aprox. 300 ml de água, porque o sistema irá voltar a aspirar líquido durante a fase de atuação.

Aproximadamente de 5 em 5 minutos o sistema irá voltar a aspirar líquido. Vão ser ouvidos ruídos provenientes da bomba.

A iluminação do forno e o ventilador de arrefecimento estão ligados durante todo o processo.

No final da fase de atuação soa um sinal acústico.

Enxaguar o sistema de evaporação após a fase de atuação

Após a fase de atuação tem de enxaguar o sistema de evaporação, para eliminar restos do produto descalcificador.

Para isso é bombeado 1 l de água três vezes através do sistema de evaporação que depois é recolhido no tabuleiro universal.

■ Retire o tabuleiro universal com o líquido de descalcificação recolhido, despeje-o e volte a encaixá-lo no nível de encaixe superior.

■ Retire o tubo plástico do recipiente.

■ Retire o recipiente do forno, enxague-o e encha-o com 1 l de água potável.

■ Volte a colocar o recipiente no forno e fixe o tubo plástico ao recipiente.

■ Confirme com **OK**.

O processo de aspiração para o **primeiro processo de enxaguamento** tem início.

A água é conduzida através do sistema de evaporação e recolhida no tabuleiro universal.

Indicações para preparar o **segundo processo de enxaguamento**.

■ Retire o tabuleiro universal com a água de lavagem recolhida, despeje-o e volte a encaixá-lo no nível de encaixe superior.

■ Retire o tubo plástico do recipiente e encha-o com aprox. 1 l de água da rede.

■ Volte a colocar o recipiente no forno e fixe o tubo plástico ao recipiente.

■ Confirme com **OK**.

■ Para efetuar o **terceiro processo de enxaguamento** proceda de igual modo.

Mantenha o tabuleiro universal com o líquido recolhido do último enxaguamento durante a fase de evaporação da água restante no forno.

Evaporar a água restante

Após o terceiro enxaguamento inicia a evaporação da água restante.

■ Retire o recipiente e o tubo de dentro do forno.

■ Feche a porta.

■ Confirme com **OK**.

⚠ Perigo de ferimentos devido a vapor de água.

O vapor de água pode conduzir a queimaduras intensas.

Durante a evaporação da água restante não abra a porta.

O aquecimento do forno liga e aparece a indicação do tempo para a evaporação de água restante.

A indicação de tempo é corrigida automaticamente de acordo com a quantidade de água restante.

Terminar o processo de descalcificação

No final da evaporação da água restante aparece uma janela informativa com a indicação para efetuar a limpeza após o processo de descalcificação.

■ Confirme com **OK**.

Soa um sinal e aparece Pronto.

■ Desligue o forno com a tecla ligar/desligar **⏻**.

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

■ Remova o tabuleiro universal com o líquido recolhido.

■ No final, efetue a limpeza do interior do forno frio, eliminando eventuais restos de produto descalcificador e humidade que se tenham depositado.

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

Desmontar os suportes laterais com calhas telescópicas FlexiClip

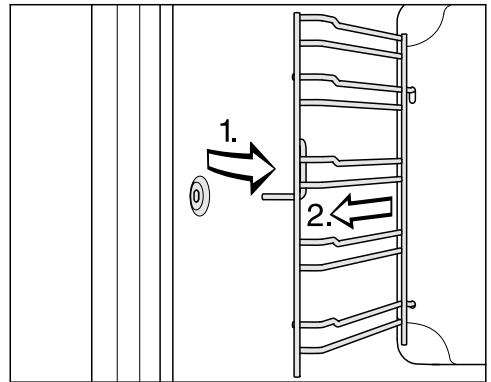
Os suportes laterais podem ser desmontados em conjunto com as calhas telescópicas FlexiClip (se disponíveis).

Se pretender desmontar as calhas telescópicas FlexiClip primeiro em separado, siga as indicações mencionadas no capítulo «Equipamento», secção «Montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip».

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios.

Deixe as resistências, o forno e os acessórios arrefecerem antes de desmontar as grelhas laterais.



■ Desencaixe as grelhas laterais do fixador (1) à frente e retire-as (2).


A **montagem** é feita em ordem inversa à desmontagem.

■ Efetue a montagem correta das peças.

Limpeza e manutenção

Rebater a resistência do aquecimento superior/do grill

Se o teto do interior do forno estiver especialmente sujo, pode rebater a resistência do aquecimento superior/do grill para efetuar a limpeza. É importante limpar regularmente o teto do interior do forno com um pano húmido ou uma esponja da louça.

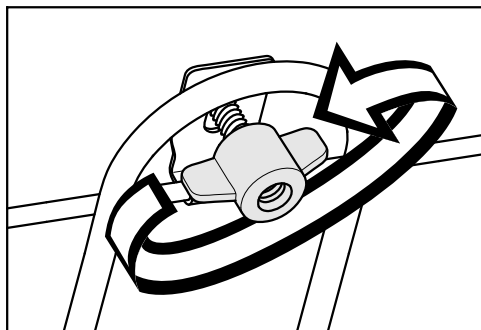
 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios.

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

O esmalte do fundo do forno pode ser danificado pela queda da porca. Como proteção coloque, p. ex. um pano da louça no fundo do forno.

- Desmonte as grelhas laterais.



- Solte os parafusos de orelhas.

A resistência do aquecimento superior/do grill pode ficar danificada. Não baixe a resistência de aquecimento superior/do grill exercendo muita força.

- Rebata a resistência de aquecimento superior/do grill com cuidado.

O teto do forno está agora acessível.

- Limpe o teto do interior do forno com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras limpo e húmedo.

- Após a limpeza, volte a resistência de aquecimento superior/o grelhador para cima.

- Coloque o parafuso de orelhas e aperte-o firmemente.

- Volte a montar as grelhas laterais.

Porta

A porta pesa aprox. 10 kg.

A porta é constituída por um sistema aberto de 4 vidros revestidos e parcialmente refletores de calor.

Em funcionamento, o ar é adicionalmente conduzido através da porta de forma que o vidro exterior permanece frio.

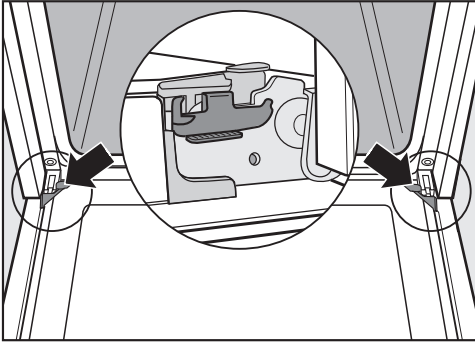
Para limpar os vidros das portas, proceda do seguinte modo:

1. Remover a porta
2. Desmontar a porta
3. Limpar os vidros das portas
4. Montar a porta
5. Instalar a porta

Desmontar a porta

A porta pesa aprox. 10 kg.

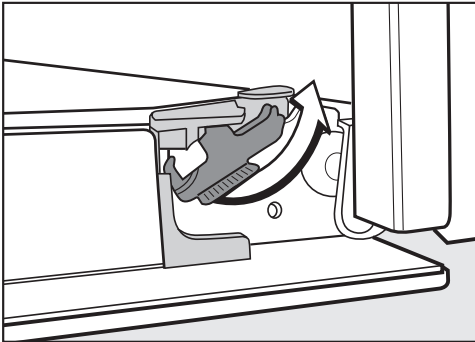
Limpeza e manutenção



A porta está unida às dobradiças através de fixadores.

Antes de retirar a porta do forno dos fixadores, é necessário desbloquear os estribos de bloqueio em ambas as dobradiças da porta.

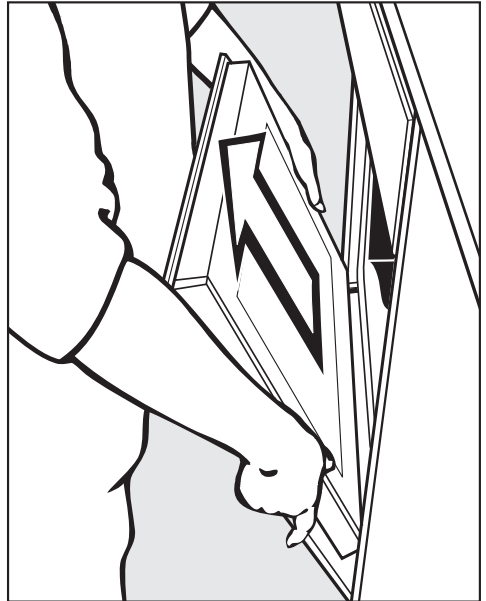
■ Abra a porta completamente.



■ Desbloqueie os estribos de bloqueio rodando-os até ao batente.

O forno é danificado se a porta for desmontada incorretamente. Nunca retire a porta dos fixadores puxando-a na horizontal porque estes fecham contra o forno. Nunca puxe a porta segurando-a pela pega porque poderá partir.

■ Feche a porta até ao batente.



■ Segure na porta pelos lados e puxe-a para cima retirando-a dos fixadores. Tenha atenção para que a porta não fique inclinada.

Desmontar a porta

A porta é constituída por um sistema aberto de 4 vidros revestidos e parcialmente refletores de calor.

Em funcionamento, o ar é adicionalmente conduzido através da porta de forma que o vidro exterior permanece frio.

Limpeza e manutenção

Se o espaço entre os vidros da porta ficar com sujeidade, pode desmontar a porta para limpar os lados interiores.

Os riscos podem destruir o vidro dos vidros da porta.

Para efetuar a limpeza dos vidros da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos afiados.

Durante a limpeza dos vidros da porta tenha em atenção as indicações válidas para a frente do forno.

Os lados individuais dos vidros da porta têm revestimentos diferentes. Os lados voltado para o forno atuam como refletor térmico.

O forno ficará danificado se os vidros da porta forem colocados inversamente.

Tenha atenção para, após a limpeza, voltar a colocar os vidros da porta na posição correta.

A superfície dos perfis de alumínio é danificada pelos produtos de limpeza do forno.

Efetue a limpeza das peças com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras limpo e húmido.

Os vidros da porta podem partir, se caírem.

Conserve os vidros da porta desmontados em local seguro.

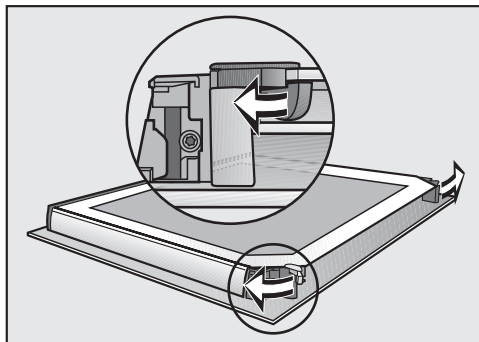


Perigo de ferimentos devido a fecho da porta.

A porta pode fechar se a desmantelar em estado montado.

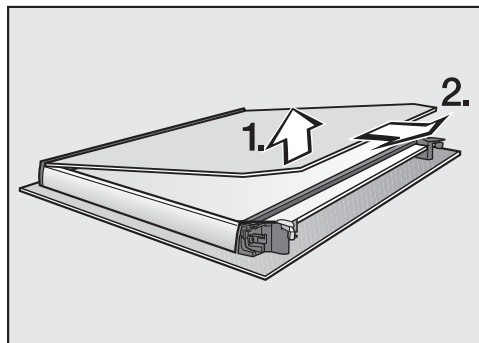
Desmonte sempre a porta antes de a desmantelar.

- Coloque o vidro exterior da porta sobre uma superfície macia (por ex. um pano da louça), para evitar riscos. É útil colocar a pega ao lado da aresta da mesa para que o vidro da porta fique nivelado e não possa partir durante a limpeza.



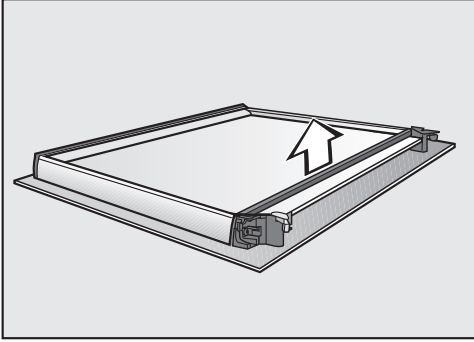
- Abra os dois mecanismos de bloqueio dos vidros da porta, rodando-os para fora.

Desmonte os vidros da porta um a um e os dois vidros intermédios:

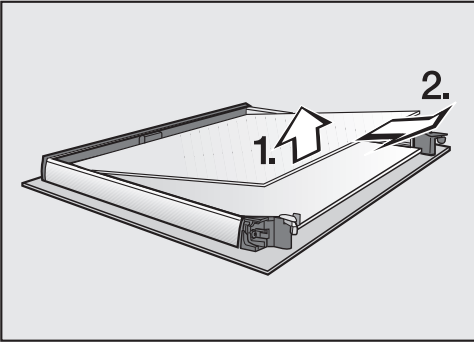


- Levante **ligeiramente** o vidro interior da porta e puxe-o para que desencaixe da régua.

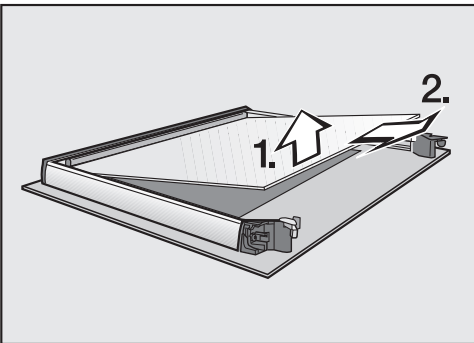
Limpeza e manutenção



- Retire a junta.



- Levante o vidro superior dos dois vidros intermédios da porta e puxe-o para fora.



- Levante ligeiramente o vidro inferior dos dois vidros intermédios da porta e puxe-o para fora.

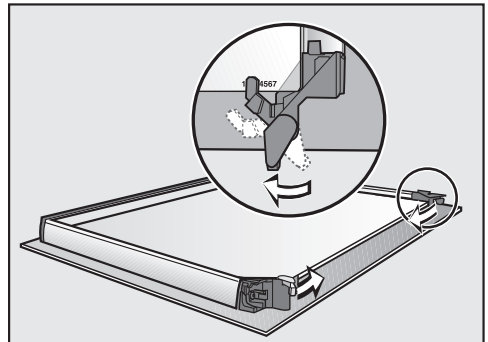
- Efetue a limpeza dos vidros da porta e de outras peças soltas com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras húmido.

- Seque as peças com um pano macio.

No final volte a montar corretamente as peças desmontadas:

Os dois vidros intermédios da porta são idênticos. Para a orientação para a montagem correta, o número de material encontra-se impresso nos vidros da porta.

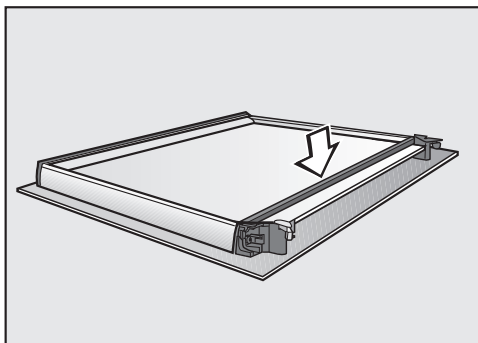
- Encaixe o vidro inferior dos dois vidros intermédios de forma a que o número de material seja legível (não deve ficar invertido).



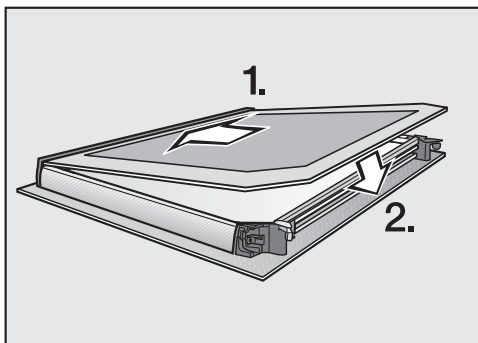
- Rode os mecanismos de bloqueio para os vidros da porta para dentro de forma que os mecanismos de bloqueio se situem no vidro inferior dos dois vidros intermédios da porta.

- Encaixe o vidro inferior superior dos dois vidros intermédios da porta de forma a que o número de material seja legível (não deve ficar invertido). O vidro da porta deve ficar assente sobre os mecanismos de bloqueio.

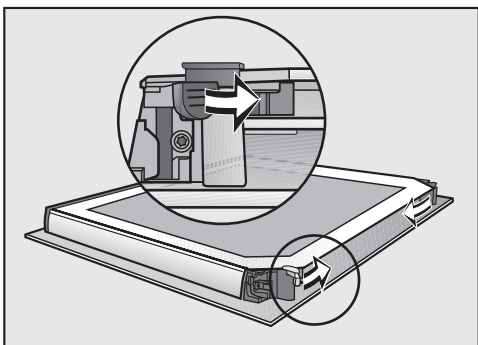
Limpeza e manutenção



- Coloque a junta.



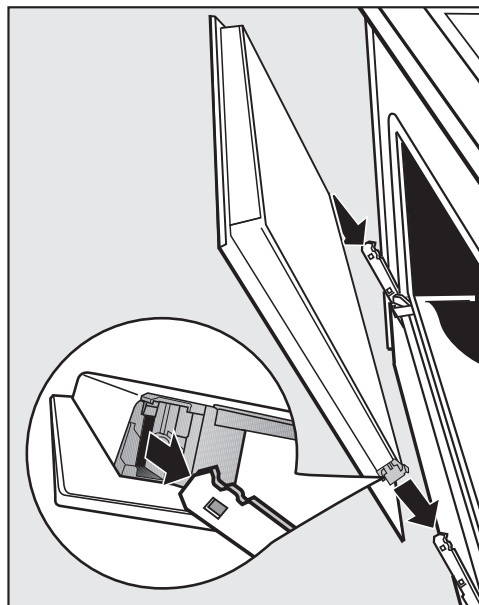
- Encaixe o vidro interior na régua, com o lado mate voltado para baixo, e coloque-o entre os mecanismos de bloqueio.



- Feche os dois mecanismos de bloqueio dos vidros da porta com um movimento rotativo para o interior.

A porta está montada.

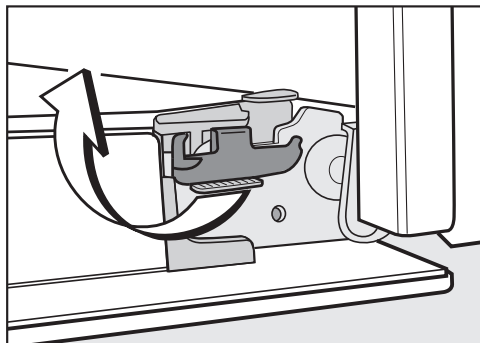
Montar a porta



- Segure a porta pelos lados e insira-a nos suportes da dobradiça. Certifique-se de que a porta não fica inclinada.
- Abra a porta completamente.

Se os estribos de bloqueio não estiverem bloqueados, a porta pode soltar-se dos suportes e ficar danificada.

Volte impreterivelmente a bloquear os estribos de bloqueio.



- Volte a bloquear os estribos de bloqueio, rodando-os até ao batente na posição horizontal.




Resolver problemas



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

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




Indicações no visor



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

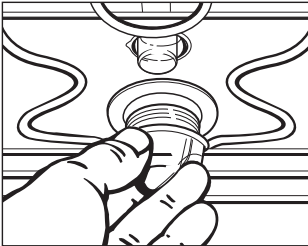
Problema	Causa e solução
Alc. tempo máx. funcion. aparece no visor.	O forno esteve a funcionar durante um longo período de tempo. O desligar de segurança foi ativado. ■ Confirme com <i>OK</i> . Depois disso o forno está novamente pronto a funcionar.
 Erro F32 aparece no visor.	O bloqueio da porta para a limpeza pirolítica não fecha. ■ Desligue e volte a ligar o forno. De seguida, reinicie a limpeza pirolítica pretendida. ■ Se a indicação for exibida repetidamente, contacte a assistência técnica da Miele.
No visor aparece  Erro F33.	O bloqueio da porta para a limpeza pirolítica não abre. ■ Desligue e volte a ligar o forno. ■ Se o bloqueio da porta não abrir, contacte o serviço técnico Miele.
Aparece no visor Erro e um código de erro não mencionado aqui.	Um problema que não consegue solucionar. ■ Contacte o serviço técnico da Miele.
Esta função não está disponível de momento. aparece no visor após seleção da função der Descalcificar.	O sistema de evaporação tem defeito. ■ Contacte o serviço técnico da Miele.

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
As teclas sensoras não reagem.	Selecionou a regulação Visor QuickTouch Desligado. Assim, as teclas sensoras não reagem quando o forno está desligado. ■ Assim que ligar o forno, a tecla sensora reage. Se pretender que as teclas sensoras reajam sempre, mesmo com o forno desligado, selecione a definição Visor QuickTouch Ativar.
	O forno não está ligado à rede elétrica. ■ Verifique se a ficha do forno está encaixada na tomada. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um eletricitista ou do serviço técnico da Miele.
	Existe um problema no comando. ■ Toque na tecla ligar/desligar  até que o visor se desligue e o forno reinicie.

Resolver problemas


Problema	Causa e solução
A tecla sensora  pisca quando se liga o forno.	Ainda não ligou o seu forno a uma rede Wi-Fi. A tecla sensora pisca para lhe indicar que pode ligar em rede o forno simplesmente através desta tecla sensora. Depois de ligar e desligar o forno várias vezes, a tecla sensora deixa de piscar, mas a função de ligação em rede continua ativa.
Não ouve qualquer sinal sonoro.	Os sinais sonoros estão desligados ou demasiado baixos. ■ Ligue os sinais sonoros ou aumente o volume do sinal com a regulação Volume do sinal Sinais acústicos.
O interior do forno não aquece.	O modo de demonstração está ativado. Pode selecionar pontos de menu e teclas sensoras no visor mas o aquecimento do forno não funciona. ■ Desative o modo de demonstração com a regulação Agente Modo de demonstração Desligado.
Nos processos com apoio à humidade não é aspirada água.	O modo de demonstração é ativado. Pode selecionar as opções do menu no visor e com as teclas sensoras, mas a bomba do sistema de evaporação não funciona. ■ Desative o modo demonstração através de Regulações Agente Modo de demonstração Desligado.
	A bomba do sistema de evaporação está avariada. ■ Contacte o serviço de assistência técnica Miele.
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 confeção. ■ Volte a ligar o forno.
A iluminação do interior do forno desliga ao fim de um curto espaço de tempo.	Selecionou a regulação Iluminação «Ativ.» dur. 15 s. ■ Se pretender ligar a iluminação do interior do forno durante o processo de confeção, selecione a regulação Iluminação Ativar.
A iluminação do interior do forno está desligada.	Selecionou a regulação Iluminação Desligado. ■ Ligue a iluminação do interior do forno durante 15 segundos ao selecionar a tecla sensora  . ■ Caso pretenda, selecione a regulação Iluminação Ativar ou «Ativ.» dur. 15 s.

Problema	Causa e solução
<p>A iluminação do forno não se liga.</p> 	<p>A lâmpada de halógeno está fundida.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes. O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios. Deixe arrefecer a resistência de aquecimento, o interior do forno e o acessório antes de efetuar a limpeza manual.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desligue o forno da rede elétrica. Para isso desligue a ficha da tomada ou desligue os fusíveis do quadro elétrico. ■ Desprenda a cobertura da lâmpada dando um quarto de volta para a esquerda e retire-a por baixo em conjunto com a junta de vedação. ■ Substitua a lâmpada de halógeno (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, casquilho G9). ■ Volte a colocar a cobertura com a junta e fixe-a rodando para a direita. ■ Volte a ligar o forno à corrente.

Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
<p>O bolo/o sortido ainda não está cozido após o tempo indicado na tabela de confeção.</p>	<p>A temperatura selecionada é diferente da indicada na receita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita. <p>As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se alterou a receita. Através da adição de mais líquido ou mais ovos a massa fica mais húmida e necessita de um tempo de confeção mais prolongado.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
A cor do bolo/dos produtos de pastelaria não é uniforme.	Selecionou uma temperatura ou um nível errado. ■ Há sempre alguma diferença no nível de alourado. Caso a diferença 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. ■ As formas claras ou polidas não se adequam ao modo de funcionamento Aquec. superior /inferior  . Utilize formas escuras e mate.
Após a limpeza pirolítica ainda existe sujidade no forno.	Na limpeza pirolítica são queimadas sujidades ficando reduzida a cinza. ■ Remova a cinza com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras limpo, húmido. Se para além disso, ainda existir sujidade grosseira reinicie uma limpeza pirolítica, se necessário com uma duração mais longa.

Ruídos incomuns

Problema	Causa e solução
Após um processo de confeitaria é possível ouvir um ruído de funcionamento.	O ventilador de arrefecimento permanece ligado após um processo de confeitaria.

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

Contacto no caso de avarias

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

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

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

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

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

Garantia

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

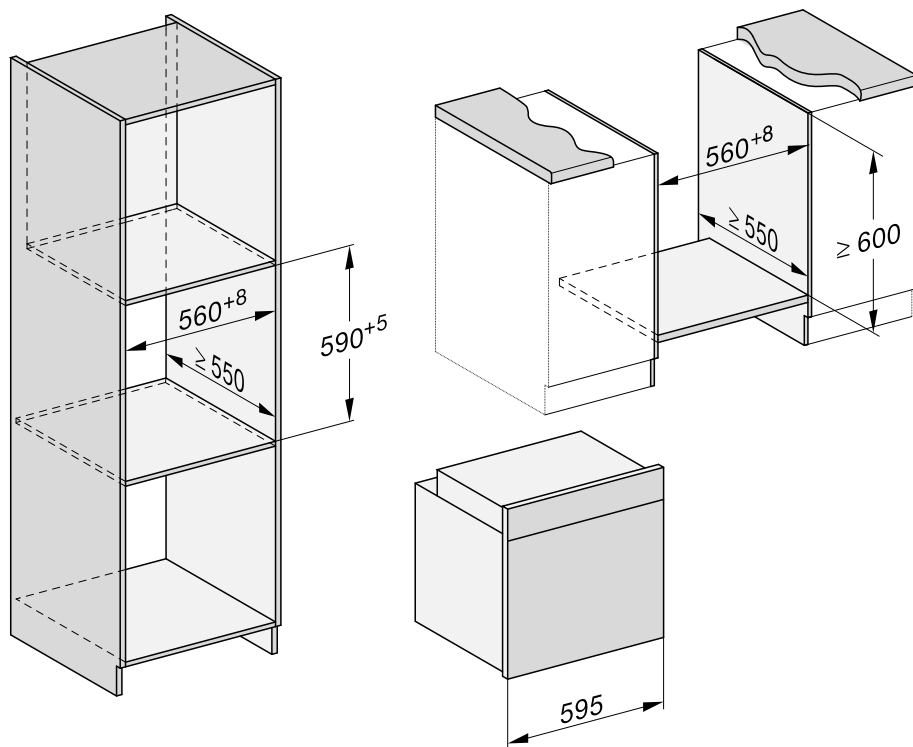
Instalação

Dimensões para encastrar

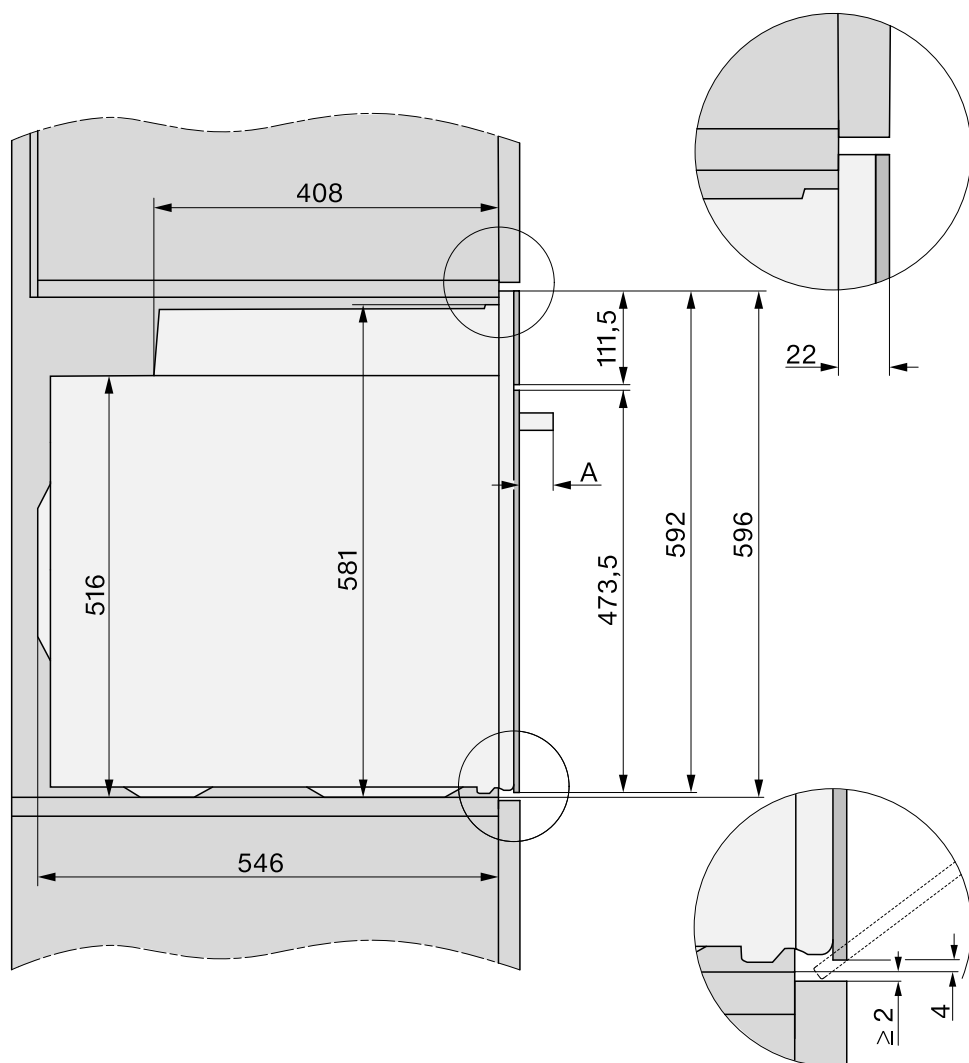
As dimensões estão indicadas em mm.

Montagem num armário inferior ou superior

Caso o forno deva ser montado por baixo de uma placa, tenha em atenção as indicações sobre a montagem da placa, assim como a altura de montagem da placa.



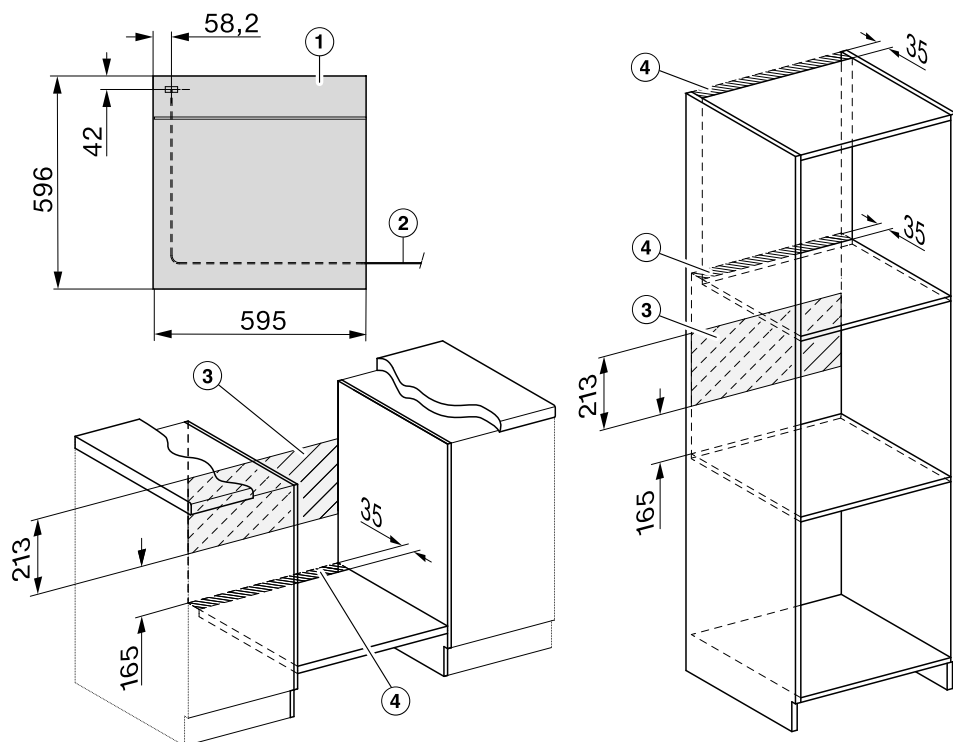
Vista lateral



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

Instalação

Ligações e ventilação



① Vista de frente

② Cabo de ligação à rede, comprimento = 1.500 mm

③ Sem ligação nesta área

④ Secção de ventilação mín. 150 cm²

Encastrar o forno

Utilize o forno apenas no estado montado, para que o funcionamento seguro esteja garantido.

Para funcionar corretamente, o forno necessita de fornecimento suficiente de ar de refrigeração. Além disso o ar de arrefecimento necessário não deve ser aquecido excessivamente por outras fontes de calor existentes (p. ex. fogão a lenha, lareira).

Ao efetuar a montagem tome nota: Certifique-se de que a prateleira intermédia sobre a qual o forno vai ser instalado não fica encostada à parede.

Não monte quaisquer barras nas paredes laterais do móvel.

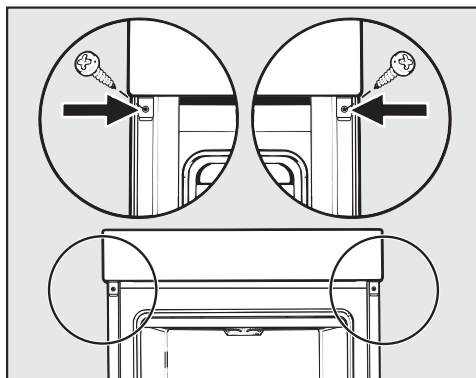
- Ligue o forno à corrente elétrica.

A porta pode ficar danificada, se transportar o forno pelo puxador da porta.

Para transportar a porta, agarre-a pelas zonas côncavas do puxador existentes nas laterais da estrutura.

Antes de encastrar é útil desmontar a porta e retirar os acessórios. O forno torna-se mais leve se o deslocar para o interior do móvel de encastrar e não utilizar inadvertidamente o puxador da porta.

- Deslize o forno para o interior do móvel de encastrar e alinhe-o.
- Abra a porta caso não a tenha desmontado.



- Fixe o forno nas paredes laterais do móvel de encastrar com os parafusos fornecidos.
- Se necessário, volte a instalar a porta.

Instalação

Ligação elétrica



Risco de lesões!

Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação realizados inadequadamente podem ter consequências graves para o aparelho e para o utilizador, pelas quais a Miele não assume qualquer responsabilidade.

A ligação do aparelho à rede elétrica deve ser efetuada apenas por um eletricista qualificado, que conheça bem e respeite rigorosamente as normas vigentes da empresa de fornecimento de energia elétrica local.

A ligação só pode ser efetuada a uma instalação elétrica que esteja de acordo com a VDE 0100.

Recomendamos a **ligação a uma tomada** (de acordo com a VDE 0701) o que irá facilitar a separação da rede elétrica, no caso de assistência técnica.

Se a tomada já não estiver acessível ao utilizador ou se for fornecida uma **ligação fixa**, deve existir um dispositivo separador para cada polo no lado da instalação.

Os interruptores com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm são considerados dispositivos separadores. Entre estes, encontram-se minidisjuntores, fusíveis e contactores (EN 60335).

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

Sempre que contactar a Miele deverá indicar:

- Designação do modelo
- Número de fabrico

- Dados de ligação (tensão de rede/frequência/potência máxima de ligação)

Ao alterar ou substituir o cabo de ligação, deve ser utilizado um cabo do tipo H 05 VV-F com corte transversal adequado.

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

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

Forno


















O forno está equipado com um cabo de ligação de 3 fios com ficha pronta a ligar para corrente alternada de 230 V, 50 Hz.










A segurança é de 16 A. A ligação deve ser efetuada a uma tomada com ligação à terra efetuada de forma adequada.

Consulte a placa de características para saber a potência de ligação máxima.

Indicações para laboratórios de ensaios

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

Alimentos de teste (acessórios)		 [°C]		 ^{5 6}		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Small Cakes (1 tabuleiro ¹)		150	—	1	2	25–35
		160 ⁴	—	2	3	20–30
Small Cakes (2 tabuleiros ¹)		150 ⁴	—	1+3 ⁷	1+3	25–35
Sortido seco (1 tabuleiro ¹)		140	—	1	2	35–45
		160 ⁴	—	2	3	20–30
Sortido seco (2 tabuleiros ¹)		140	—	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Tarte de maçã (grelha ¹ , forma desmontável ² , Ø 20 cm)		160	—	1	2	80–100
		180	—	1	1	80–90
Massa tipo pão-de-ló (grelha ¹ , forma desmontável ² , Ø 26 cm)		180	—	1	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	—	1	2	25–45
Tostas (grelha ¹)		300	—	—	3	5–8
Hambúrguer (grelha ¹ no nível 4 e tabuleiro universal ¹ no nível 1)		300 ⁵	—	—	4	15–25 ⁹

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitura,  Ar quente plus,  Aquec. superior/inferior,  Grill total,  ligar, — desligar

¹ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele.

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

³ Regra geral, selecione a temperatura mais baixa e verifique os alimentos após o menor tempo de confeitura.

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

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

⁶ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes).

⁷ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior. Se tiver vários pares de calhas telescópicas FlexiClip, instale apenas um par.

⁸ Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeitura selecionado terminar.

⁹ Volte o alimento, se possível, após metade do tempo.


Indicações para laboratórios de ensaios

Classe de eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1

A determinação da classe de eficiência energética é feita de acordo com a norma EN 60350-1.

Classe de eficiência energética: A+

Observe as seguintes indicações ao efetuar a medição:

- A medição é feita no modo de funcionamento Ar quente Eco .
- Selecione a configuração Iluminação | «Ativ.» dur. 15 s (consulte a secção «Iluminação» do capítulo «Regulações»).
- Durante a medição, apenas os acessórios necessários para a medição estão localizados no interior do forno.
Não deixe ficar outros acessórios eventualmente existentes como sejam as ca-lhas telescópicas FlexiClip ou peças com revestimento catalítico, tais como late-rais e a chapa do teto.
- Uma condição importante para determinar a classe de eficiência energética é manter a porta do forno fechada durante a medição.
Dependendo dos elementos de medição utilizados, a função de vedação do ve-dante da porta pode ser mais ou menos prejudicada. Isto tem efeitos negativos no resultado da medição.
Esta falta deve ser compensada pressionando a porta. Para este fim, podem ser necessárias ajudas técnicas adequadas em circunstâncias desfavoráveis. Esta falta não ocorre numa utilização prática normal.

Ficha de produto para fornos domésticos

de acordo com o Regulamento Delegado (UE) n.º 65/2014 e Regulamento (UE) n.º 66/2014

MIELE	
Identificação do modelo	H 7164 BP, H 7165 BP, H 7264 BP
Índice de eficiência energética (IEE _{cavidade})	81,7
Classe de eficiência energética	
A+++ (a mais eficiente) até D (a menos eficiente)	A+
Consumo de energia por ciclo para cada compartimento no modo convencional	1,10 kWh
Consumo de energia por ciclo para cada compartimento no modo de ventilação forçada	0,71 kWh
Número de compartimentos	1
Fontes de aquecimento por compartimento	electric
Volume do compartimento	76 l
Massa do aparelho	47,0 kg

Caraterísticas técnicas

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

Declaração de Conformidade

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

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

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

Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação

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

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

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

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

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

H 7164 BP, H 7165 BP, H 7264 BP

pt-PT

M.-Nr. 11 359 051 / 00 / 002