


## Instruções de utilização e montagem Forno com micro-ondas



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

# Índice

---

<b>Medidas de segurança e precauções</b> .....	<b>6</b>
<b>O seu contributo para a proteção do ambiente</b> .....	<b>17</b>
<b>Descrição</b> .....	<b>18</b>
<b>Elementos de comando</b> .....	<b>19</b>
Tecla ligar/desligar.....	20
Sensor de aproximação.....	20
Teclas sensoras.....	21
Visor tátil.....	23
Símbolos.....	24
<b>Princípio de utilização</b> .....	<b>25</b>
Selecionar o menu.....	25
Percorrer.....	25
Sair do nível do menu.....	25
Alterar valor ou regulação.....	25
Alterar a regulação numa lista de seleção.....	25
Introduzir números com a sequência de números.....	25
Introduzir números com o teclado numérico.....	25
Alterar a regulação com uma barra de segmentos.....	25
Selecionar letras.....	26
Exibir menu de contexto.....	26
Mover registos.....	26
Exibir ecrã suspenso.....	26
Exibir Ajuda.....	26
Ativar MobileStart.....	26
<b>Equipamento</b> .....	<b>27</b>
Placa de características.....	27
Equipamento fornecido.....	27
Acessórios fornecidos em conjunto e que podem ser adquiridos.....	27
Dispositivos de segurança.....	30
Superfícies com acabamento PerfectClean.....	30
<b>O primeiro funcionamento</b> .....	<b>31</b>
Miele@home.....	31
Regulações base.....	32
Aquecer o forno pela primeira vez.....	33
<b>Regulações</b> .....	<b>34</b>
Tabela de regulações.....	34
Aceder ao menu «Regulações».....	37
Idioma  .....	37
Horas.....	37
Data.....	37
Iluminação.....	38
Ecrã inicial.....	38
Visor.....	38

Volume do sinal .....	39
Unidades.....	39
Quick-MO.....	39
Pipocas .....	39
Booster .....	39
Temperaturas propostas .....	40
Serviços propostos .....	40
Funcio. suplem. ventila. arrefeci.....	40
Comando por sensor .....	41
Segurança.....	41
Reconhecim. frontal do móvel.....	42
Miele@home .....	42
Efetuar Scan & Connect.....	43
Comando à distância .....	43
Ativar MobileStart .....	43
SuperVision .....	43
RemoteUpdate .....	44
Versão Software .....	45
Informações legais .....	45
Agente.....	45
Regulações de fábrica.....	45
Horas (total) de funcionamento .....	45
<b>Alarme e Tempo curto.....</b>	<b>46</b>
Utilizar a função Alarme .....	46
Utilizar a função Tempo curto.....	47
<b>Menus principal e submenus .....</b>	<b>48</b>
<b>Funcionamento por micro-ondas .....</b>	<b>50</b>
Modo de funcionamento.....	50
Escolha da louça.....	50
Louça adequada.....	51
Louça não adequada .....	53
Teste à louça.....	53
Tampa .....	54
<b>Utilização .....</b>	<b>55</b>
Alterar valores e regulações para um processo de confeitão.....	55
Alterar temperatura e temperatura interior.....	55
Alterar a potência de micro-ondas.....	56
Regular os tempos de funcionamento.....	56
Alterar tempos de confeitão regulados.....	56
Apagar tempos de confeitão regulados .....	57
Interromper o processo de confeitão no modo de funcionamento Micro-ondas.	57
Interromper o processo de confeitão .....	57

# Índice

---

Pré-aquecimento do interior do forno .....	57
Booster.....	58
Pré-aquecer .....	58
Crisp function.....	59
Mudar modo de funcionamento .....	59
<b>Quick-MO e Pipocas .....</b>	<b>60</b>
<b>Programas automáticos.....</b>	<b>61</b>
Categorias .....	61
Utilizar os programas automáticos .....	61
Indicações sobre a utilização.....	61
Procurar .....	62
<b>Aplicações especiais.....</b>	<b>63</b>
Descongelar .....	63
Secar/ Desidratar .....	66
Aquecer.....	67
Aquecer louça .....	70
Deixar levedar a massa.....	70
Manter quente .....	70
Cozinhar a baixas temper. ....	71
Cozinhar com «Cozinhar a baixas temperaturas».....	71
Cozinhar .....	73
Preparar conservas .....	75
Produtos ultracongelados/Alimentos pré-confecionados .....	77
<b>MyMiele .....</b>	<b>78</b>
<b>Programas favoritos .....</b>	<b>79</b>
<b>Cozer.....</b>	<b>82</b>
Recomendações para cozer.....	82
Indicações sobre as tabelas de confeção.....	82
Indicações sobre os modos de funcionamento.....	82
<b>Assar .....</b>	<b>84</b>
Recomendações para assar.....	84
Indicações sobre as tabelas de confeção.....	84
Indicações sobre os modos de funcionamento.....	85
Sonda de temperatura .....	86
<b>Grelhar.....</b>	<b>88</b>
Dicas para grelhar.....	88
Indicações sobre as tabelas de confeção.....	88
Indicações sobre os modos de funcionamento.....	89
<b>Limpeza e manutenção.....</b>	<b>90</b>
Produtos de limpeza inadequados.....	90
Remover sujidade normal .....	91
Remover sujidade persistente.....	92
Voltar para baixo a resistência de aquecimento superior/do grill .....	93

<b>Que fazer quando ...</b> .....	<b>94</b>
<b>Serviço de assistência técnica</b> .....	<b>100</b>
Contacto no caso de avarias .....	100
Garantia .....	100
<b>Instalação</b> .....	<b>101</b>
Dimensões para encastrar .....	101
Montagem num armário inferior ou superior.....	101
Vista lateral .....	102
Ligações e ventilação .....	103
Encastrar o forno .....	104
Ligação elétrica .....	104
<b>Tabelas de confeção</b> .....	<b>105</b>
Massa simples .....	105
Massa quebrada .....	106
Massa levedada .....	107
Massa de requeijão e óleo .....	107
Massa tipo biscoito.....	108
Massa choux, massa folhada, Baiser .....	108
Salgados .....	109
Vaca .....	110
Vitela.....	111
Porco .....	112
Borrego, caça .....	113
Aves, peixe.....	114
<b>Indicações para laboratórios de ensaios</b> .....	<b>115</b>
Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1.....	115
Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60705 (modo de funcionamento micro-ondas  ) .....	116
<b>Caraterísticas técnicas</b> .....	<b>117</b>
Declaração de Conformidade .....	117
Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação .....	117
Direitos de autor e licenças .....	118

## Medidas de segurança e precauções

---

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

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

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

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

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

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

### Utilização adequada

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

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

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

Quaisquer outras utilizações não são permitidas.

▶ Risco de incêndio devido a materiais inflamáveis.

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

Não utilize o forno para guardar ou secar materiais inflamáveis.

## Medidas de segurança e precauções

---

▶ 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 utilizadas para o fim previsto. Não são adequadas para iluminação ambiente. A substituição só pode ser efetuada por um técnico autorizado pela Miele ou pelo serviço técnico da Miele.

▶ Este forno inclui 1 fonte de luz da classe de eficiência energética F.

### Crianças em casa

▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para que as crianças não possam ligar o forno sem supervisão.

▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do forno, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.

▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o forno sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de forma que o possam utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

▶ As crianças não devem efetuar trabalhos de limpeza ou manutenção no forno sem serem vigiadas.

▶ Vigie as crianças que estejam perto do forno. Nunca permita que as crianças brinquem com o forno.

▶ Risco de asfixia devido a material da embalagem. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material.

Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

## Medidas de segurança e precauções

---


▶ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes. A pele das crianças é mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos. O forno aquece no painel da porta, no painel de comandos e nas aberturas de saída para o ar do interior do forno.

Deve impedir que as crianças toquem no forno durante o respetivo funcionamento.

▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta.

A porta suporta no máximo 8 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta.

Não permita que as crianças se ponham em cima da porta aberta, se sentem ou se pendurem nela.

▶ Ao tocar na tecla sensora , a porta abre totalmente de modo automático. Por exemplo, a porta pode colidir com crianças pequenas ou animais.

Se abrir a porta através de comando à distância através de um assistente comandado por voz, soa um sinal no forno caso os sinais sonoros estejam ligados. Ao abrir, certifique-se de que não se encontram pessoas ou objetos na área de abertura da porta. Certifique-se de deixar os sinais sonoros imperiosamente ligados.

## 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.



## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ Se o forno estiver danificado, quando for ligado as micro-ondas podem ser prejudiciais para o utilizador. Nos casos seguintes não utilize o forno:
    - A porta está empenada.
    - As dobradiças estão soltas.
    - Existem orifícios ou fissuras detetáveis no revestimento exterior, na porta ou nas paredes interiores do forno.
  - ▶ A segurança elétrica do forno só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida, permita que a instalação elétrica seja verificada por um eletricista.
  - ▶ Os dados sobre a ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de características do aparelho devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no forno. Compare os dados de ligação antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um eletricista.
  - ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária. Não ligue o forno à corrente elétrica.
  - ▶ Utilize o forno apenas após estar encastrado, para que o correto funcionamento esteja garantido.
  - ▶ Este forno não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., navios).
  - ▶ Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. Se eventualmente tocar em alguma peça condutora de eletricidade ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do forno.
- Nunca abra o revestimento exterior do forno.
- ▶ Perde o direito à garantia se o forno não for reparado pelo serviço técnico Miele ou por um técnico autorizado Miele.
  - ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só devem ser substituídas por peças sobresselentes originais.
  - ▶ Caso o forno seja fornecido sem cabo elétrico ou caso o cabo de ligação esteja danificado, este só poderá ser substituído, por outro do mesmo tipo, pelos serviços Miele ou por um técnico autorizado (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).

## Medidas de segurança e precauções

---

▶ Caso o cabo de ligação esteja danificado, este só poderá ser substituído, por outro do mesmo tipo, pelos serviços Miele ou por um técnico autorizado (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).

▶ O forno deve ser desligado da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção, assim como de reparação. Certifique-se de que procede da seguinte forma:

- Desligue os disjuntores da instalação elétrica ou
- desaparafuse completamente os fusíveis da instalação elétrica ou
- desligue a ficha (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas pela ficha, para desligar o aparelho da corrente.

▶ Para funcionar corretamente, o forno necessita de fornecimento suficiente de ar de refrigeração. Assegure-se de que o fornecimento de ar de refrigeração não é prejudicado (por exemplo, através da montagem de réguas protetoras de calor no móvel). Além disso, o ar de refrigeração necessário não pode ser aquecido excessivamente por outras fontes de aquecimento existentes (p. ex., fogão a lenha, lareira).

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

### Utilização adequada






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

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

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

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ O azeite ou a gordura pode aquecer demasiado e incendiar-se. Quando estiver a cozinhar com gordura ou azeite, mantenha o forno sempre sob vigilância. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que se tenham incendiado. Desligue o forno e abafe a chama mantendo a porta fechada.
- ▶ Ao grelhar alimentos, os tempos de confeção demasiado longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de confeção recomendados.
- ▶ Note que os tempos para cozinhar, aquecer e descongelar num modo de funcionamento com micro-ondas são muito mais curtos do que seria necessário num modo de funcionamento sem micro-ondas. Tempos muito longos contribuem para que os alimentos sequem demasiado e há risco de incêndio. Observe os tempos de confeção recomendados nos modos de funcionamento com o grill. Não utilize o modo de funcionamento Micro-ondas  para secar flores, ervas, pão ou sandes, por exemplo. Nunca utilize os modos de funcionamento com o grill para secar flores ou ervas, por exemplo. Utilize os modos de funcionamento Ar quente plus  ou Aquecimento superior/inferior  e controle sempre o processo.
- ▶ 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 seleccionado. O ventilador permanece ligado automaticamente.
- ▶ Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a humidade libertada pode provocar corrosão no forno. Tape os alimentos.
- ▶ O forno pode ficar danificado devido a uma acumulação de calor. Nunca cubra a base do interior do forno com, por exemplo, papel-alumínio ou película protetora de forno. Se pretender utilizar a base do interior do forno como zona de preparação ou para aquecer louça, utilize sempre o modo de funcionamento Ar quente plus  ou Ar quente Eco  sem a função Booster.

## Medidas de segurança e precauções

---

▶ A base do interior do forno pode ficar danificada se arrastar objetos. Ao colocar tachos, frigideiras ou louça sobre a base do interior do forno, não deslize estes objetos sobre a base.

▶ Risco de ferimentos devido a vapores de água. Se verter líquidos frios numa superfície quente, forma-se vapor, o que pode resultar em queimaduras graves. Para além disso, as superfícies quentes podem ficar danificadas devido à súbita mudança de temperatura. Nunca verta líquidos frios diretamente em superfícies quentes.

▶ O forno não é adequado para a limpeza e desinfeção de utensílios, pois podem formar-se temperaturas elevadas. Pode queimar-se ao retirar os objetos.

▶ É importante que a temperatura nos alimentos se distribua uniformemente e também seja suficientemente elevada. Mexa ou vire os alimentos para que aqueçam uniformemente e observe os tempos de compensação indicados ao aquecer, descongelar e cozinhar.

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

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



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

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

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


## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ Risco de ferimentos devido a sobrepresão em recipientes ou garrafas fechadas. Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se uma pressão durante o aquecimento e aqueles podem rebentar. Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes ou garrafas fechadas. Abra os recipientes antes e remova a tampa e a tetina dos biberões.
- ▶ Se aquecer ovos sem a casca, a gema pode rebentar com elevada pressão após a cozedura. Deve picar a pele da gema várias vezes.
- ▶ Se cozer ovos com casca, estes partem mesmo ao serem retirados do interior do forno. Coza ovos com casca apenas num recipiente especial. Não aqueça ovos cozidos no modo de funcionamento Micro-ondas .
- ▶ Alimentos com pele firme ou casca, tais como tomates, salsichas, batatas e beringelas, se forem aquecidos ou cozinhados podem rebentar. Pique a pele dos alimentos várias vezes ou corte-os para que o vapor que se forma durante a cozedura possa ser libertado.
- ▶ Termómetros de mercúrio ou líquido não são adequados para temperaturas elevadas e quebram facilmente. Para medir a temperatura dos alimentos utilize apenas a sonda de temperatura Miele fornecida.
- ▶ Almofadinhas com enchimento de sementes, granulado, gel ou outro semelhante, também podem incendiar-se mesmo ao serem retiradas do interior do forno. Não os aqueça no forno.
- ▶ Em recipientes com pegas ocas, a humidade pode infiltrar-se no seu interior. Através da evaporação da humidade, forma-se uma pressão elevada que pode rebentar os corpos ocos de forma explosiva (exceção: espaços ocos suficientemente arejados). Não utilize louça com pegas ou puxadores de tampa ocos no modo de funcionamento Micro-ondas .

## Medidas de segurança e precauções

---

▶ A louça de plástico não adequada para o micro-ondas pode ser destruída e danificar o micro-ondas no modo de funcionamento Micro-ondas  e no modo de funcionamento com micro-ondas. Não utilize recipientes de metal, papel-alumínio, talheres, louça com partes metálicas, cristais com chumbo, recipientes com rebordos em serrilha, recipientes sintéticos não resistentes a temperaturas, recipientes em madeira e cliques de papel com fio metálico no interior e como copos de plástico com tampa de alumínio semi-descolada (consulte o capítulo «Funcionamento por micro-ondas», secção «Escolha da louça»).

▶ Os utensílios de plástico não adequados para o forno derretem com temperatura elevadas e podem danificar o forno ou começar a arder.


No modo de funcionamento sem micro-ondas, utilize somente louça sintética adequada para o forno. Observe as indicações do fabricante da louça.


▶ Risco de incêndio devido a recipientes feitos de materiais inflamáveis. Os recipientes descartáveis de plástico devem dispor das características indicadas no capítulo «Funcionamento por micro-ondas», secção «Escolha da louça».



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

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

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

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

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

Não utilize quaisquer modos de funcionamento com micro-ondas para pré-aquecer louça ou para secar ervas. Em vez disso, utilize os modos de funcionamento Ar quente plus  ou Aquecimento superior/inferior .

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepessão ao serem preparadas e aquecidas e podem rebentar. Não cozinhe nem aqueça latas de conserva.
- ▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta. Pode colidir com a porta aberta ou tropeçar sobre a mesma. Não deixe a porta desnecessariamente aberta.
- ▶ A porta suporta no máximo 8 kg de peso. Não se sente e não se apoie na porta aberta do forno e não coloque quaisquer objetos pesados em cima. Certifique-se de que nada fica preso entre a porta e o interior do forno. O forno pode ficar danificado.

### **Para superfícies em aço inoxidável é válido:**

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

### **Limpeza e manutenção**

- ▶ Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.
  - ▶ Os riscos podem destruir o vidro dos painéis da porta. Para efetuar a limpeza dos painéis da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos.
  - ▶ Para evitar corrosão, limpe de imediato alimentos salgados que entrem em contacto com as paredes em aço inox do forno.
  - ▶ Em zonas húmidas e quentes, existe uma maior probabilidade de infestação com insetos (p. ex., baratas). Mantenha o forno e as suas imediações sempre limpos.
- Os danos provocados pelos insetos não são cobertos pela garantia.

## Medidas de segurança e precauções

---

### Acessórios

- ▶ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem montadas ou ligadas outras peças, fica excluído o direito à garantia e/ou a responsabilidade pelo produto.
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série do seu forno.
- ▶ Utilize apenas a sonda de temperatura Miele fornecida. Se a sonda de temperatura estiver com defeito terá de ser substituída por uma sonda de temperatura original Miele nova.
- ▶ O plástico da sonda de temperatura pode derreter perante temperaturas muito altas. Não utilize a sonda de temperatura no modo de funcionamento com o grill. Não guarde a sonda de temperatura no interior do forno.



# O seu contributo para a 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

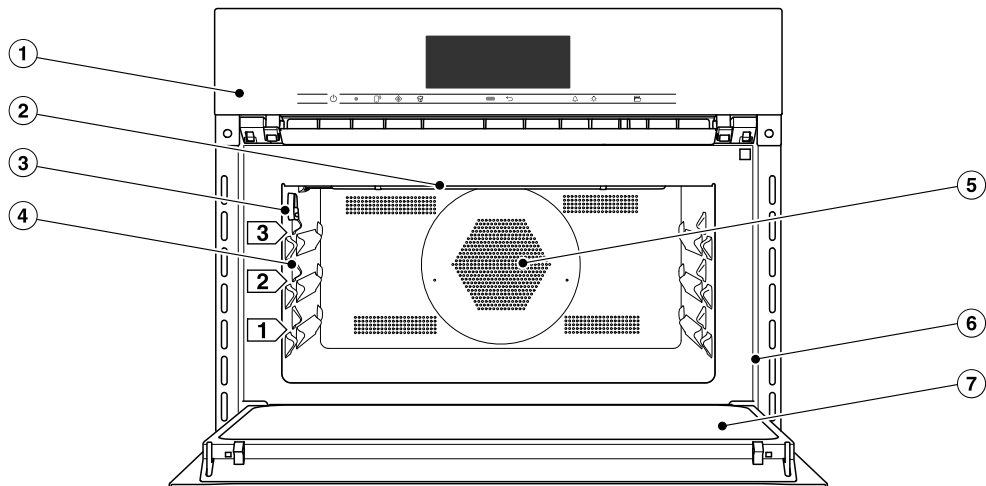
Os equipamentos elétricos e eletrónicos contêm diversos materiais valiosos. Também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no 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 eletrónicos 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.

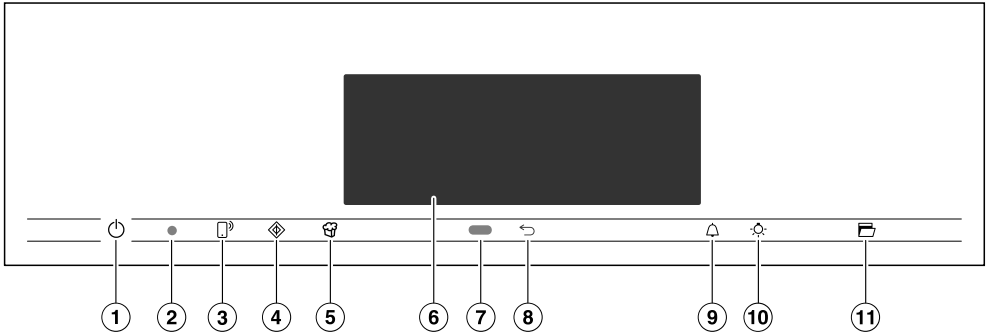
# Descrição









## Forno



- ① Elementos de comando
- ② Resistência de aquecimento superior/do grill
- ③ Tomada para ligar a sonda de temperatura
- ④ 3 níveis para encaixar o tabuleiro de vidro e a grelha
- ⑤ Abertura de aspiração para o ventilador com resistência circular montada atrás
- ⑥ Moldura frontal com placa de características
- ⑦ Porta

## Elementos de comando




- ① Tecla ligar/desligar  em reentrância  
Para ligar e desligar o forno
- ② Interface ótica  
(só para a assistência técnica Miele)
- ③ Tecla sensora   
Para controlar o forno através do seu dispositivo móvel
- ④ Tecla sensora   
Para iniciar a função Quick-MO
- ⑤ Tecla sensora   
Para iniciar a função Pipocas
- ⑥ Visor tátil  
Para indicação de informações e para utilização
- ⑦ Sensor de aproximação  
Para ligar a iluminação do interior do forno e do visor e para confirmar os sinais sonoros durante a aproximação
- ⑧ Tecla sensora   
Para voltar atrás
- ⑨ Tecla sensora   
Para regular tempos curtos ou alarmes
- ⑩ Tecla sensora   
Para ligar e desligar a iluminação do interior do forno
- ⑪ Tecla sensora   
Para abrir a porta

## Elementos de comando


---

### 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.

### Sensor de aproximação





O sensor de proximidade encontra-se sob o visor tátil junto à tecla sensora . O sensor de proximidade reconhece quando se aproxima do visor tátil, p. ex. com a mão ou com o corpo.

Caso tenha ativado as regulações correspondentes, pode ligar a iluminação do interior do forno, ligar o forno ou confirmar os sinais sonoros (consulte o capítulo «Regulações», secção «Comando por sensor»).




## Teclas sensoras

As teclas sensoras reagem ao contacto dos dedos. Cada toque é confirmado com um som das teclas. Pode desativar o som das teclas ao selecionar a regulação Volume do sinal | Som das teclas | Desligado.

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

Tecla sensora	Função
	<p>Se pretender controlar o forno através do seu dispositivo móvel, deve dispor do sistema Miele@home, ligar a regulação Comando à distância e tocar nesta tecla sensora. Em seguida, esta tecla sensora acende e a função MobileStart fica disponível.</p> <p>Enquanto esta tecla sensora estiver acesa, pode controlar o forno através do seu dispositivo móvel (consulte o capítulo «Regulações», secção «Miele@home»).</p>
	<p>Com esta tecla sensora, inicie a função Quick-MO. O processo de confeitura decorre com uma potência de micro-ondas predefinida de 600 W e um tempo de confeitura de 1 minuto (ver capítulo «Quick-MO»). Tocando várias vezes nesta tecla sensora pode aumentar o tempo de confeitura gradualmente.</p> <p>Esta função só pode ser utilizada se não estiver a decorrer qualquer processo de confeitura.</p>
	<p>Com esta tecla sensora, poderá iniciar a função Pipocas. O processo de confeitura decorre a 850 W e com um tempo de funcionamento de 2:50 minutos (consulte o capítulo «Pipocas»).</p> <p>Esta função só pode ser utilizada se não estiver a decorrer qualquer processo de confeitura.</p>
	<p>Dependendo do menu onde se encontra, tem acesso ao menu superior ou ao menu principal.</p>

## Elementos de comando

Tecla sensora	Função
	Se aparecer um menu no visor ou estiver a decorrer um processo de confeção, através desta tecla sensora pode, sempre que pretender, regular um tempo curto (p. ex., para cozer ovos) ou um alarme (um tempo fixo) (consulte o capítulo «Alarme e tempo curto»).
	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.
	A porta abre automaticamente com esta tecla sensora. Para fechar pressione a porta com uma mão ou com uma pega de tachos contra a moldura frontal até que a porta encaixe.

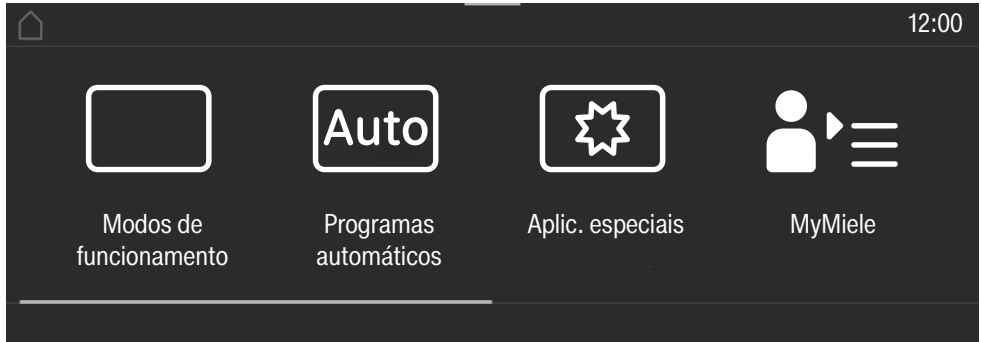
## Visor tátil

A superfície frágil do visor tátil pode ficar riscada se utilizar objetos pontiagudos e afiados como, por exemplo, canetas.

Toque no visor tátil apenas com os dedos.

Certifique-se de que a água não passa para a zona posterior do visor tátil.

O visor tátil está dividido em várias zonas.



No **cabeçalho**, aparece, à esquerda, o caminho do menu. Os pontos individuais do menu são separados uns dos outros por uma linha vertical. Caso o caminho do menu já não possa ser totalmente exibido por falta de espaço, os pontos do menu principal são apresentados por ... I.

Se tocar num nome de menu no cabeçalho, troca a vista para o respetivo menu. Para trocar para o ecrã inicial, toque em

As horas são exibidas no lado direito do cabeçalho. Pode regular as horas com o toque.

Além disso, podem aparecer outros símbolos, por exemplo SuperVision

Na parte superior do cabeçalho, encontra-se uma linha cor-de-laranja, na qual pode puxar o menu suspenso para baixo. Assim, pode ligar ou desligar as regulações durante o processo de confeção.

No **centro**, encontra o menu atual com os pontos do menu. Pode percorrer para a direita ou para a esquerda, deslizando pelo visor. Se tocar num ponto de menu, seleciona-o (consulte o capítulo «Princípio de utilização»).










Consoante o menu, aparecem no **rodapé** diferentes campos para utilização como, p. ex., Timer, Memorizar ou OK.

# Elementos de comando

---

## 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 <i>OK</i> .
	Indicação sobre os pontos do menu principal que, por falta de espaço, deixam de ser exibidas no caminho do menu.
	Alarme
	Tempo curto
	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 ou o bloqueio das teclas estão ativados (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»). O funcionamento é bloqueado.
	Temperatura interior utilizando a sonda de temperatura
	Comando à distância (aparece apenas se possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a regulação Comando à distância   Ativado)
	SuperVision (aparece apenas se possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a regulação SuperVision   Indicação SuperVision   Ativado)



Opera o forno através do visor tátil tocando nos itens de menu pretendidos.

Cada toque numa opção possível, altera a cor do carácter correspondente (palavra e/ou símbolo) para **cor-de-laranja**.

Os campos para confirmação de um passo de operação estão destacados a **verde** (p. ex., *OK*).

## Selecionar o menu

- Toque no campo ou no valor pretendido no visor tátil.



## Percorrer

Pode percorrer para a direita ou para a esquerda.

- Passe o dedo pelo ecrã. Coloque a ponta do dedo no visor tátil e mova-a na direção que pretender.

As barras na área inferior mostram-lhe a sua posição no menu atual.

## Sair do nível do menu

- Toque na tecla sensora  ou no símbolo ... I no caminho do menu.
- Toque no símbolo  para trocar para o ecrã inicial.

As introduções efetuadas até agora e que não foram confirmadas com *OK* não serão memorizadas.

## Alterar valor ou regulação

### Alterar a regulação numa lista de seleção

A regulação atual está marcada a cor-de-laranja.

- Toque na regulação pretendida.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

### Introduzir números com a sequência de números

- Passe o dedo sobre a sequência de números deslizando-a para cima ou para baixo até que o valor pretendido fique no meio.

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

### Introduzir números com o teclado numérico

- Toque no valor que se situa no meio da sequência de números.

O teclado numérico aparece.

- Toque nos números pretendidos.


Logo que tenha inserido um valor válido, a tecla *OK* fica verde.

Através da seta apaga o número inserido por último.

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

### 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. os sinais sonoros).

- Para alterar a regulação, toque no segmento correspondente na barra de segmentos.

- Selecione *Ativado* ou *Desligado* para ligar ou desligar a regulação.

- Confirme a seleção com *OK*.

A regulação está memorizada. Volta ao menu superior.

# Princípio de utilização

---

## Selecionar letras

Introduz letras através de um teclado do visor. Selecione nomes curtos e concisos.

- Toque nas letras ou caracteres pretendidos.

**Dica:** Através do carácter ] pode inserir uma mudança de linha para nomes de programa mais longos.

- Toque em Memorizar.

O nome é memorizado.

## Exibir menu de contexto

Em alguns menus, pode exibir um menu de contexto, por exemplo, voltar a nomear os seus programas favoritos ou mover as entradas em MyMiele.


- P. ex., toque num programa personalizado até que o menu de contexto seja aberto.
- Para fechar o menu de contexto, toque no visor tátil fora da janela de menu.

## Mover registos

Pode alterar a ordem das entradas ou programas favoritos em MyMiele.

- Toque, p. ex. num programa favorito até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Mover.
- Mantenha o dedo no campo marcado e deslize-o para a posição pretendida.

## Exibir ecrã suspenso

Durante o processo de confeção, pode ligar ou desligar regulações como p. ex. Booster ou Pré-aquecer, bem como a função Wi-Fi .


- Puxe o menu suspenso para baixo da linha cor-de-laranja abaixo do cabeçalho.
- Selecione a regulação que pretende alterar.  
As regulações ativas são marcadas a cor-de-laranja. Dependendo do esquema de cores selecionado, as regulações inativas são marcadas a preto ou a branco (consulte o capítulo «Regulações», secção «Visor»).
- Deslize o menu suspenso novamente para cima ou toque no visor tátil fora da janela de menu para fechar o menu suspenso.


## Exibir Ajuda

Com as funções selecionadas, aparece uma ajuda contextual. Na linha inferior, aparece Ajuda.


- Toque em Ajuda para ver as indicações com imagens e texto.
- Toque em Fechar para voltar ao menu anterior.

## 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.

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

## Placa de características

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

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

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

## Equipamento fornecido

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

## Acessórios fornecidos em conjunto e que podem ser adquiridos

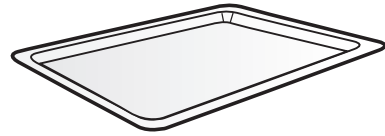
O seu forno está equipado com tabuleiro de vidro, grelha e sonda de temperatura.

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

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

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

## Tabuleiro de vidro



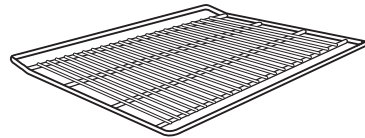
O tabuleiro de vidro é indicado para todos os modos de funcionamento.

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

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

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

## Grelha com proteção



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


# Equipamento

⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

A grelha aquece durante o processo de confeção.

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

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

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

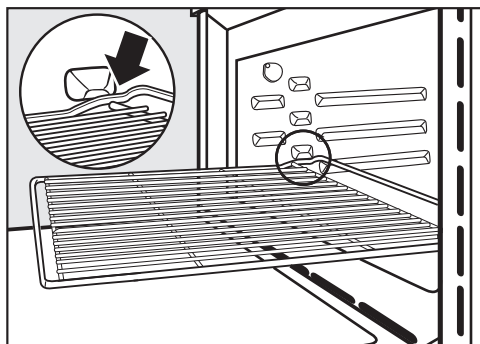
Não coloque a grelha sobre a base do interior do forno; encaixe-a num nível.

## Utilizar grelha

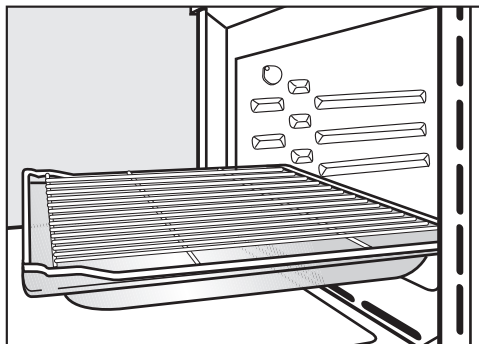
A grelha é fornecida com um batente de proteção. Este batente de proteção impede que a grelha saia totalmente dos suportes se só for puxada parcialmente.

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

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



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








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

## Formas redondas

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

Não utilize formas redondas nos modos de funcionamento

Micro-ondas , MO + Sistema automático , MO + Ar quente plus , MO + Grill  ou MO + Grelhar circulação de ar .



### 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

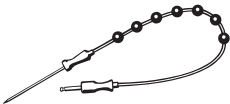


Com a pedra alcança um resultado de cozedura otimizado em refeições que devem ter um fundo cozido crocante, como pizza, quiche, pão, pasteleria picante ou semelhantes.

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.

## Sonda de temperatura



Através da sonda de temperatura pode controlar a temperatura exata dos processos de cozinhar (consulte capítulo «Assar», secção «Sonda de temperatura»).

## Assadeira Gourmet HUB Tampa Gourmet HBD

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

Utilize a assadeira e a tampa apenas em processos de confeção no modo de funcionamento **sem** micro-ondas.

Introduza a grelha no nível 1 e coloque a assadeira Gourmet sobre a mesma.

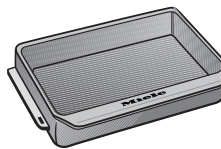
A superfície da assadeira Gourmet está revestida com um antiaderente e é adequada para fogões de indução.

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

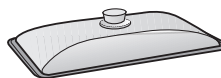
As tampas adequadas são adquiridas separadamente. Ao encomendar, indique sempre o modelo da assadeira.

**Profundidade:  
22 cm**

HUB 62-22

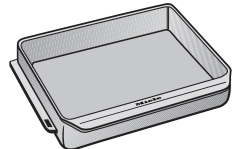


HBD 60-22



**Profundidade:  
35 cm \***

HUB 62-35



HBD 60-35



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


# Equipamento

---

## Acessórios para limpeza e manutenção

- Espátula  
Com a espátula pode abrir a porta em caso de falta de corrente. Encaixe a espátula inclinada de cima para baixo no rebordo exterior da porta entre o painel de comandos e a porta.
- Pano Miele em microfibras
- Produto de limpeza Miele para fornos

## Dispositivos de segurança

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

## Superfícies com acabamento PerfectClean

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

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

Os alimentos podem ser cortados sobre a superfície PerfectClean.

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

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

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

Superfícies com acabamento PerfectClean:

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

## 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](http://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 o Miele@home?.

- Se pretender configurar imediatamente a Miele@home, selecione Continuar.
- Se pretender adiar a configuração, selecione Ignorar. 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 a data

- Configure Dia, Mês e Ano.
- Confirme com *OK*.

## 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

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

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

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

Surge o menu principal.


- Selecione Modos de funcionamento .
- Selecione Ar quente plus .

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


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

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

Aqueça o forno durante pelo menos uma hora.

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

## Limpe o interior do forno após o primeiro aquecimento

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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





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

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


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

# Regulações

## Tabela de regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
Idioma 	...   deutsch   english   ... Localização
Horas	Indicação Ativado   Desligado*   Desligar noturno Apresentação Analogico*   Digital Formato de horas 24 horas*   12 h (am/pm) Acertar
Data	
Iluminação	Ativado «Ativ.» durante 15 s* Desligado
Ecrã inicial	Menu principal* Modos de funcionamento Programas automáticos Aplicações especiais Programas favoritos MyMiele
Visor	Luminosidade  Esquema de cores Claro   Escuro* QuickTouch Ativado   Desligado*
Volume do sinal	Sinais acústic.  Som das teclas  Melodia de boas-vindas Ativado*   Desligado

\* Regulação de fábrica

Pontos do menu	Regulações possíveis
Unidades	Peso g*   lb   lb/oz Temperatura °C*   °F
Quick-MO	Potência Tempo
Pipocas	Tempo
Booster	Ativado* Desligado
Temperaturas propostas	
Serviços propostos	
Funcio. suplem. ventila. arrefeci.	Comando por tempo Comando de temp.*
Comando por sensor	Ligar luz Durante o proc. confeitão*   Sempre ligado   Desligado Ligar aparelho Ativado   Desligado* Silenciar sons acústicos Ativado*   Desligado
Segurança	Bloqueio funci.  Ativado   Desligado* Bloqu.de teclas Ativado   Desligado*
Reconhecim. frontal do móvel	Ativado Desligado*
Miele@home	Activar Desativar Estado da ligação Instalar de novo Repor Instalar
Comando à distância	Ativado* Desligado


\* Regulação de fábrica

## Regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
SuperVision	Indicação SuperVision Ativado   Desligado* Indicação em Standby Ativado   Só se houver erros* Lista aparelhos Mostrar aparelho   Sinais acústic.
RemoteUpdate	Ativado* Desligado
Versão Software	
Informações legais	Licenças Open-Source
Agente	Modo exposição Ativado   Desligado*
Regulações de fábrica	Regulações do aparelho Programas favoritos MyMiele Serviços propostos Temperaturas propostas
Horas (total) de funcionamento	

\* Regulação de fábrica

## Aceder ao menu «Regulações»

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

Encontra-se no menu principal.

- 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 no menu principal . 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:

- Ativado  
A hora aparece sempre no visor. Esta regulação leva a um aumento do consumo de energia.  
Se ainda selecionar a regulação Visor | QuickTouch | Ativado, todas as teclas sensoras reagem de imediato ao toque e o sensor de aproximação deteta automaticamente quando se aproximar do visor.

Se selecionar a regulação Visor | QuickTouch | 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.

## Apresentação

Pode exibir as horas Analógico (em forma de um relógio com mostrador) ou Digital (h:min).

Na forma digital aparece adicionalmente a data indicada.

## Formato de horas

Pode exibir as horas no formato de 24 ou 12 horas (24 horas ou 12 h (am/pm)).

## Acertar

Define as horas e os minutos.

**Dica:** Se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção, toque nas horas no cabeçalho para as alterar.

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.



## Data

Configurar a data.

# Regulações

Com o forno desligado a data só aparece na regulação Horas | Apresentação | Digital.


## Iluminação

- Ativado  
A iluminação do interior do forno fica ligada enquanto o processo de confeitura estiver a decorrer.
- «Ativ.» durante 15 s  
Durante um processo de confeitura, 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.
- 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.

## Ecrã inicial

Ao ligar o forno aparece o menu principal ativado de fábrica. Em vez disso também pode selecionar como ecrã de início p. ex. os modos de funcionamento ou as entradas em MyMiele (ver capítulo «MyMiele»).



O ecrã inicial alterado apenas é exibido depois de ligar novamente o forno.

Alcança o menu principal ao selecionar a tecla sensora  ou através do caminho de menu no cabeçalho.

## Visor

### Luminosidade

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

-  luminosidade máxima
-  luminosidade mínima

### Esquema de cores

Selecione se o visor é apresentado com um esquema de cores claro ou escuro.

- Claro  
O visor tem um fundo claro com letras escuras.
- Escuro  
O visor tem um fundo escuro com letras claras.

### QuickTouch

Selecione a forma como as teclas sensoras e o sensor de aproximação devem reagir quando o forno está desligado:

- Ativado  
Se também tiver selecionado a regulação Horas | Indicação | Ativado ou Desligar noturno, as teclas sensoras e o sensor de aproximação 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 e o sensor de aproximação 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.

Se pretende abrir a porta via comando à distância através de um assistente comandado por voz, certifique-se de que ao abrir não se encontra ninguém na área de abertura da porta. Certifique-se de que deixa os sinais acústicos imperiosamente ligados.

O volume do sinal dos sinais sonoros é apresentado através de uma barra de segmentos.



Volume máximo



Os sinais sonoros estão desligados

### 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

### Melodia de boas-vindas

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

## Unidades

### Peso

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

## Temperatura

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

## Quick-MO

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

### - Potência

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

### - Tempo

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

80–300 W: máximo 10 minutos

450–1000 W: máximo 5 minutos

## Pipocas

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

No máximo pode regular 4 minutos de tempo de confeção.

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

## Booster

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

### - Ativado

A função **Booster** é ligada automaticamente durante a fase de aquecimento de um processo de confeção. A resis-

# Regulações

tência de aquecimento superior/do grill, a resistência circular e o ventilador pré-aquecem o interior do forno em simultâneo para a temperatura pretendida.

- Desligado

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

Também pode ligar ou desligar a função **Booster** para um processo de confeção através do menu suspenso.

## Temperaturas propostas

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

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

■ Selecione o modo de funcionamento pretendido.

A temperatura proposta aparece indicada e simultaneamente aparece o limite de temperatura onde é possível efetuar a alteração.


■ Altere a temperatura proposta.

■ Confirme com **OK**.

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

## Serviços propostos





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

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

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

- Micro-ondas :

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

- MO + Sistema automático , MO + Ar quente plus , MO + Grill  e MO + Grelhar circulação de ar :

80 W, 150 W, 300 W

■ Selecione o modo de funcionamento pretendido.

■ Altere a potência proposta.

■ Confirme com **OK**.

## Funcio. suplem. ventila. arrefeci.

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

- Comando de temp.

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

- Comando por tempo

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



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

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

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


## Comando por sensor

O sensor de proximidade reconhece quando se aproxima do visor tátil, p. ex. com a mão ou com o corpo.


Se pretender que o sensor de proximidade reaja mesmo quando o forno estiver desligado, seleccione a configuração Visor | QuickTouch | Ativado.

## Ligar luz

- Durante o proc. confeção  
Logo que se aproxime do visor tátil durante um processo de confeção, a iluminação do interior do forno liga. A iluminação do interior do forno volta a desligar-se automaticamente após 15 segundos.
- Sempre ligado  
Logo que se aproxime do visor tátil, a iluminação do interior do forno liga. A iluminação do interior do forno volta a desligar-se automaticamente após 15 segundos.
- Desligado  
O sensor de proximidade não reage quando se aproxima do visor tátil. Li-

gue a iluminação do interior do forno ao seleccionar a tecla sensora  durante 15 segundos.

## Ligar aparelho

- Ativado  
Quando as horas forem exibidas, o forno liga e o menu principal aparece logo que se aproximar do visor tátil.
- Desligado  
O sensor de aproximação não reage quando se aproxima do visor tátil. Ligue o forno através da tecla ligar/desligar .

## Silenciar sons acústicos


- Ativado  
Logo que se aproxime do visor tátil, os sinais sonoros desligam.
- Desligado  
O sensor de proximidade não reage quando se aproxima do visor tátil. Desligue os sinais sonoros manualmente.

## Segurança

### Bloqueio funci.

O bloqueio de funcionamento impede o ligar inadvertido do aparelho. Mesmo com o bloqueio de funcionamento ativado pode configurar de imediato um alarme e um tempo curto, bem como utilizar a função MobileStart.


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

- Ativado  
O bloqueio de funcionamento está ativado. Antes de poder utilizar o forno, ligue-o e toque no símbolo  pelo menos durante 6 segundos.

# Regulações

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

## Bloqu. 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 .

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

## Reconhecim. frontal do móvel

- Ativado  
A deteção da frente do móvel está ativada. Através do sensor de proximidade, o forno deteta automaticamente se a porta do móvel está fechada.  
Caso a porta do móvel esteja fechada, o forno desliga-se automaticamente ao fim de um determinado tempo.
- Desligado  
A deteção da frente do móvel está desativada. O forno não deteta se a porta do móvel está fechada.

Se o forno foi encastrado por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), o forno, o móvel e a base podem ser danificados pela acumulação de calor e humidade atrás da frente fechada do móvel.

Deixe sempre a porta do móvel aberta durante a utilização do forno.

Feche a porta do móvel só quando o forno tiver arrefecido completamente.

## Miele@home

O forno pertence aos eletrodomésticos aptos para a Miele@home e possui a função SuperVision.

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.

- Activar  
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.

- Instalar 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.
- Instalar  
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 (Ativado), 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.


## SuperVision

O forno pertence aos eletrodomésticos aptos para a Miele@home e possui a função SuperVision para controlo de outros eletrodomésticos no sistema Miele@home.

Só poderá ativar a função SuperVision depois de instalar o sistema Miele@home.

# Regulações

## Indicação SuperVision

- Ativado  
A função SuperVision está ativada.  
O símbolo  aparece no canto superior direito do visor.
- Desligado  
A função SuperVision está desligada.

## Indicação em Standby

A função SuperVision está também disponível no modo de Standby. Como condição, a apresentação das horas deve estar ligada (Regulações | Horas | Indicação | Ativado).

- Ativado  
Os eletrodomésticos ativos registrados no sistema Miele@home são sempre exibidos.
- Só se houver erros  
São exibidos apenas os erros exclusivos dos eletrodomésticos ativos.

## Lista aparelhos

Todos os eletrodomésticos registrados no sistema Miele@home são exibidos. Quando escolhe um aparelho pode ativar outras configurações:

- Mostrar aparelho
  - Ativado  
A função SuperVision para este aparelho está ativada.
  - Desligado  
A função SuperVision para este aparelho está desligada. Além disso, o aparelho está registrado no sistema Miele@home. São exibidos erros, mesmo que a função SuperVision para este aparelho esteja desligada.

- Sinais acústico.  
Pode definir se os sinais sonoros deste aparelho estão ligados (Ativado) ou desligados (Desligado).

## 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», seção «Miele@home»).

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

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

## Ligar/Desligar

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

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

## Processo da atualização remota

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

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

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

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

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na atualização remota, observe o seguinte:

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

## Versão Software

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

- Confirme com *OK*.

## Informações legais

Pode obter um resumo dos componentes Open Source integrados em Licenças Open-Source.

- Confirme com *OK*.

## Agente

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

## Modo exposição

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

- Ativado  
O modo de demonstração é ativado quando tocar em *OK* pelo menos durante 4 segundos.
- Desligado  
O modo de demonstração é desativado quando tocar em *OK* durante, pelo menos, 4 segundos. Pode utilizar o forno como habitualmente.

## Regulações de fábrica


- Regulações do aparelho  
As regulações alteradas voltam às regulações de fábrica.
- Programas favoritos  
Os programas favoritos são todos apagados.
- MyMiele  
Todas as entradas MyMiele são apagadas.
- Serviços propostos  
As potências propostas alteradas voltam à regulação de fábrica.
- Temperaturas propostas  
As temperaturas propostas alteradas voltam à regulação de fábrica.

## Horas (total) de funcionamento

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


## Alarme e Tempo curto

---

Através da tecla sensora  pode regular um tempo curto (p. ex. para cozer ovos) ou um alarme (uma hora fixa).



Em simultâneo pode regular dois alarmes, dois tempos curtos ou um alarme e um tempo curto.


### Utilizar a função Alarme


Pode utilizar o alarme  para seleccionar uma hora fixa, na qual deve soar um sinal.


### Regular o alarme


Quando tiver seleccionado a regulação Visor | QuickTouch | Desligado, ligue o forno para regular o alarme. A hora para o alarme aparece com o forno desligado.

- Selecione a tecla sensora .
- Selecione  Alarme.
- Regule a hora para o alarme.
- Confirme com Fechar.

Quando o forno estiver desligado aparece  e a hora do alarme em vez das horas atuais.


Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo ou se estiver num menu, aparece no visor  e a hora do alarme em cima à direita.

À hora regulada para o alarme,  pisca junto à indicação das horas no visor e soa um sinal um sinal.

- Selecione a tecla sensora  ou a hora regulada para o alarme no visor.

Tanto o sinal acústico como ótico desligam.

### Alterar o alarme

- Selecione o alarme no visor ou selecione a tecla sensora  e de seguida o alarme pretendido.


A hora regulada para o alarme aparece.

- Regule a nova hora para o alarme.

- Confirme com Fechar.

A hora para o alarme alterada é memorizada e aparece no visor.

### Apagar o alarme

- Selecione o alarme no visor ou selecione a tecla sensora  e de seguida o alarme pretendido.


A hora regulada para o alarme aparece.

- Selecione Eliminar.

- Confirme com Fechar.

O alarme é apagado.

## Utilizar a função Tempo curto

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



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


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


## Regular o tempo curto


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


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

- Selecione a tecla sensora .
- Selecione  Tempo curto.
- Regule o tempo curto.
- Confirme com Fechar.

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 ou se estiver num menu, aparece  e o tempo curto a decorrer no canto superior direito do visor.

No final do tempo curto,  fica intermitente, o tempo começa a ser descontado e soa um sinal.

- Selecione a tecla sensora  ou o tempo curto pretendido no visor.

Tanto o sinal acústico como ótico desligam.

## Alterar o tempo curto


- Selecione o tempo curto no visor ou selecione a tecla sensora  e, em seguida, o tempo curto pretendido.

O tempo curto regulado aparece.

- Regule o novo tempo curto.
- Confirme com Fechar.

O tempo curto alterado é memorizado e decorre de minuto em minuto. Tempos curtos de menos do que 10 minutos decorrem de segundo a segundo.

















## Apagar o tempo curto

- Selecione o tempo curto no visor ou selecione a tecla sensora  e, em seguida, o tempo curto pretendido.

O tempo curto regulado aparece.






- Selecione Eliminar.
  - Confirme com Fechar.
- O tempo curto é apagado.

## Menus principal e submenus

Menu	Valor pro- posto	Área
Modos de funcionamento 		
Ar quente plus 	160 °C	30–250 °C
Aquecimento superior/inferior 	180 °C	30–250 °C
Micro-ondas 	1000 W	80–1000 W
MO Combi 	300 W	80–300 W
MO + Ar quente plus 	160 °C	30–220 °C
MO + Grelhar circulação de ar 	200 °C	100–200 °C
MO + Grill 	3	1–3
MO + Sistema automático 	160 °C	100–200 °C
Aquecimento intensivo 	170 °C	50–220 °C
Sistema automático 	160 °C	100–230 °C
Aquecimento inferior 	190 °C	100–200 °C
Grill 	3	1–3
Grill com circulação de ar 	200 °C	100–220 °C
Ar quente Eco 	190 °C	100–230 °C
Programas automáticos 		



## Menus principal e submenus

Menu	Valor proposto	Área
Aplicações especiais 		
Descongelar	—	—
Secar/Desidrat.	60 °C	30–70 °C
Aquecer	—	—
Aquecer louça	80 °C	50–100 °C
Deixar levedar a massa	35 °C	30–50 °C
Cozinhar a baixas temper.	90 °C	80–120 °C
Manter quente	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programas favoritos 		
Regulações 		

# Funcionamento por micro-ondas



## Modo de funcionamento

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

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


## Vantagens dos micro-ondas

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

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

## Escolha da louça


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

 Risco de ferimentos devido a sobrepresão em recipientes ou garrafas fechadas

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

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

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

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

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


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

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

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

# Funcionamento por micro-ondas

## Louça adequada


 Risco de incêndio devido a materiais inflamáveis.

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

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


Pode utilizar a seguinte louça e o seguinte material:

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

 Risco de ferimentos devido louça quente.


A faiança pode ficar quente.





Utilize luvas de proteção quando utilizar louças de faiança.

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

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


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

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

Não utilize louça de material sintético nos modos de funcionamento MO + Sistema automático , MO + Ar quente plus , MO + Grill  ou MO + Grelhar circulação de ar .

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









## Funcionamento por micro-ondas

 Risco de incêndio devido a peças de metal.

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

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

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

- A grelha **fornecida** apenas é adequada para processos de cozinhar nos modos de funcionamento MO + Sistema automático , MO + Ar quente plus , MO + Grill  e MO + Grelhar circulação de ar , bem como nos modos de funcionamento sem micro-ondas (introduzido num nível).
- Formas de metal para cozer nos modos de funcionamento MO + Sistema automático , MO + Ar quente plus , MO + Grill  e MO + Grelhar circulação de ar , bem como nos modos de funcionamento sem micro-ondas

- Recipientes em alumínio sem tampa para descongelar e aquecer refeições prontas  
Os alimentos são aquecidos apenas por cima. Se tirar a refeição pronta do recipiente em alumínio e a colocar em louça adequada a micro-ondas, a distribuição de calor é geralmente uniforme.

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

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

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


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

## Louça não adequada

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

Ao cozer, não utilize louça com pegas ou puxadores de tampa ocios.

**Não** deve utilizar a seguinte louça e material:

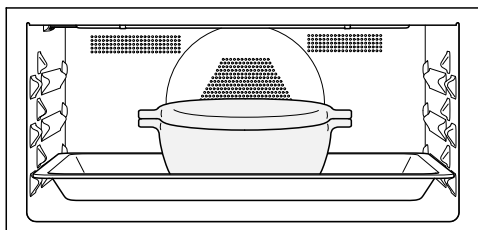
- Em princípio, as grelhas de metal (incluindo a grelha fornecida) **não** são adequadas para a utilização no modo de funcionamento Micro-ondas .
- Recipiente de metal
- Papel-alumínio  
Exceção: no caso de peças de carne irregulares, p ex. aves, obtém um descongelar, aquecer ou cozinhar uniformes se cobrir as partes mais finas com película de alumínio nos últimos minutos.
- Clips de metal, de plástico ou de papel com arame no interior
- Copos de plástico com tampas de alumínio não totalmente removidas
- Vidro cristal
- Talheres e louça com ornamentos metálicos (p. ex. rebordos dourados, azul cobalto)
- Louça com pegas ocios
- Louça de plástico em melamina  
A melamina absorve energia e fica, deste modo, quente.  
Ao comprar, questione de que material é composta a louça de plástico.


- Recipientes de madeira  
A água na madeira evapora durante o processo de confeção. Assim sendo, a madeira seca e surgem fissuras.

## Teste à louça

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

Não é possível reconhecer os espaços ocios das pegas com o teste à louça.

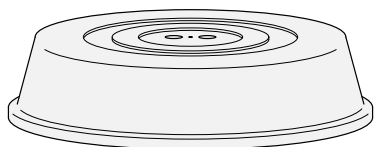


- Encaixe o tabuleiro de vidro no nível 1 e coloque a louça vazia em cima e ao centro deste.
- Feche a porta.
- Selecione o modo de funcionamento Micro-ondas .
- Regule a potência de micro-ondas mais elevada (1000 W) e um tempo de confeção de 30 segundos.
- Inicie o processo.
- Observe o teste à louça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


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

# Funcionamento por micro-ondas



## Tampa




**Dica:** Existe uma cobertura disponível nas lojas.

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





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


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


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

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

Utilize recipientes com um diâmetro suficientemente grande.

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

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

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

■ Ligue o forno.

Surge o menu principal.

■ Introduza o alimento no forno.

■ Selecione Modos de funcionamento .

■ Selecione o modo de funcionamento pretendido.

Surge o modo de funcionamento. Consoante cada modo de funcionamento aparecem a potência proposta, a temperatura proposta e o tempo de confeção.

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

Pode alterar os valores propostos mais tarde ao selecionar os respetivos valores ou Timer.

■ Inicie o processo de confeção nos modos de funcionamento **sem** micro-ondas com *OK*.

■ Inicie o processo de confeção nos modos de funcionamento **com** micro-ondas com *Iniciar*.

Os valores regulados aparecem em todos os modos de funcionamento e o processo de confeção é posto em curso.

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

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

■ Após o processo de confeção, selecione *Terminar* ou *Fechar* (dependendo do modo de funcionamento).

■ Retire o alimento do interior do forno.

■ Desligue o forno.

## Alterar valores e regulações para um processo de confeção


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

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


- Temperatura
- Potência
- Tempo
- Pronto às
- Início às
- Booster
- Pré-aquecer
- Crisp function

## Alterar temperatura e temperatura interior

Pode alterar permanentemente as temperaturas propostas em Regulações | Temperaturas propostas, de forma a corresponderem aos seus hábitos de utilização pessoais.

A temperatura interior  só aparece se utilizar a sonda de temperatura (consulte o capítulo «Assar», secção «Sonda de temperatura»).

## Utilização

- Toque na indicação da temperatura.
- Altere a temperatura e a temperatura interior  se for necessário.
- Confirme com *OK*.

O processo de confeitura decorre com as temperaturas exigidas alteradas.

### Alterar a potência de micro-ondas

Pode alterar permanentemente a potência proposta em *Regulações | Serviços propostos*, de forma a corresponder aos seus hábitos de utilização pessoais.

- Toque no indicador de potência de micro-ondas.
- Altere a potência de micro-ondas.
- Selecione *Iniciar*.

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

### Regular os tempos de funcionamento


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

Durante a cozedura, a massa poderia secar e o fermento perderia o efeito. Selecione um tempo tão curto quanto possível até ao início do processo de confeitura.


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

Ao selecionar *Tempo*, *Pronto às* ou *Início às*, pode desligar automaticamente o processo de confeitura ou ligar e desligá-lo.

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

- Selecione  ou *Timer*.
- Regule os tempos pretendidos.
- Confirme com *OK*.


### Alterar tempos de confeitura regulados

- Selecione , o tempo necessário ou *Timer*.
- Selecione o tempo pretendido e altere-o.
- Confirme com *OK*.

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




## Apagar tempos de confeitão regulados

- Selecione , o tempo necessário ou Timer.
- Selecione o tempo pretendido.
- Selecione Eliminar.
- Confirme com OK.

Se apagar Tempo, os tempos regulados para Pronto às e Início às são também apagados.

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

## Interromper o processo de confeitão no modo de funcionamento Micro-ondas

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

Enquanto decorre o tempo de confeitão, aparece Parar no canto inferior esquerdo do visor.

- Selecione Parar.

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

Iniciar fica verde.

- Selecione Iniciar.

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

## Interromper o processo de confeitão

Caso interrompa o processo de confeitão, a iluminação e o aquecimento do forno desligam-se. Os tempos de confeitão regulados são apagados.

## Interromper o processo de confeitão sem tempo de confeitão regulado

- Selecione Terminar.

O menu principal aparece.

## Interromper o processo de confeitão com tempo de confeitão regulado

- Selecione Cancelar.


Cancelar o processo? aparece.

- Selecione Sim.

O menu principal aparece.

## Pré-aquecimento do interior do forno

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



A função Pré-aquecer pode ser utilizada em qualquer modo de funcionamento (exceto Micro-ondas ) e deve ser ativada separadamente para cada processo de confeitão.

Caso tenha definido um tempo de confeitão, este não se esgota enquanto a temperatura exigida não tiver sido alcançada e enquanto não tiver introduzido os alimentos.


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 nas seguintes situações:

- Massa de pão escura, rosbife e lombo no modo de funcionamento Ar quente plus  e Aquecimento superior/inferior 






# Utilização

- Bolos e sortidos com tempo de confeção curto (até cerca de 30 minutos) e massas sensíveis (p. ex., biscoitos) no modo de funcionamento Aquecimento 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 (Regulações | Booster | Ativado):

- Ar quente plus 
- Aquecimento superior/inferior 
- Sistema automático 
- MO + Ar quente plus 
- MO + Sistema automático 

Se regular uma temperatura superior a 100 °C e a função Booster estiver ativada, o forno irá aquecer com uma fase de aquecimento mais rápida até à temperatura selecionada. 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.

## Ative ou desative Booster para um processo de confeção

Quando tiver selecionado a regulação Booster | Ativado pode desligar individualmente a função para um processo de confeção.

Assim, se tiver selecionado a regulação Booster | Desligado, pode ligar a função para o processo de confeção.

Exemplo: selecionou um modo de funcionamento e as regulações necessárias como, p. ex., uma temperatura. Pretende desligar a função Booster para o processo de confeção.

- Puxe o menu suspenso para baixo.

Booster fica marcado a cor-de-laranja.

- Selecione Booster.

Booster fica marcado a preto ou branco dependendo do esquema de cores.

- Feche o menu suspenso.

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


## Pré-aquecer

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

A maior parte dos alimentos podem ser colocados diretamente no interior do forno frio, para aproveitar o calor já durante a fase de aquecimento.

Se tiver regulado um tempo de confeção, este apenas decorre se a temperatura nominal for alcançada e tiver inserido os alimentos.

Inicie de imediato o processo de confeção, sem alterar a hora de início.

A função Pré-aquecer não está disponível no modo de funcionamento Micro-ondas .

## Ligar Pré-aquecer

A função Pré-aquecer pode ser utilizada em qualquer modo de funcionamento e deve ser ativada separadamente para cada processo de confeção.

Exemplo: selecionou um modo de funcionamento e as regulações necessárias como, p. ex., uma temperatura.

Pretende ligar a função Pré-aquecer para o processo de confeção.

- Puxe o menu suspenso para baixo.

Pré-aquecer fica marcado a preto ou branco dependendo do esquema de cores.

- Selecione Pré-aquecer.

Pré-aquecer fica marcado a cor-de-laranja.

- Feche o menu suspenso.

A mensagem Colocar o alimento no forno às aparece com uma hora. O interior do forno é aquecido até à temperatura regulada.

- Introduza o alimento no interior do forno logo que lhe seja pedido.

- Confirme com *OK*.

## Crisp function

A utilização da função Crisp function (redução da humidade) é útil perante alimentos como p. ex. quiche, pizza, bolinhos feitos no tabuleiro com recheio húmido ou muffins.

Com esta função, especialmente as aves ficam com uma pele crocante.

## Ligar Crisp function

A função Crisp function pode ser utilizada em qualquer modo de funcionamento e deve ser ativada separadamente para cada processo de confeção.

Selecionou um modo de funcionamento e as regulações necessárias como, p. ex., uma temperatura.

Pretende ligar a função Crisp function para o processo de confeção.

- Puxe o menu suspenso para baixo.

Crisp function fica marcado a preto ou branco dependendo do esquema de cores.

- Selecione Crisp function.

Crisp function fica marcado a cor-de-laranja.

- Feche o menu suspenso.

A função Crisp function está ativada.

## Mudar modo de funcionamento

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

- Selecione o símbolo do modo de funcionamento selecionado.

- Caso não tenha regulado um tempo de confeção, confirme a mensagem Cancelar o processo? com *Sim*.

- Selecione o novo modo de funcionamento.

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


- Regule o valor para o processo de confeção e confirme com *OK*.

## Quick-MO e Pipocas

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


Utilize sempre o tabuleiro de vidro.

### Quick-MO


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

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

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

- Seleccione a tecla sensora .  
Através da seleção repetida desta tecla sensora pode aumentar o tempo de confeção passo a passo.

Surge o tempo restante a decorrer.


Pode interromper o processo de confeção a qualquer altura com Parar ou cancelar ao selecionar a tecla sensora .

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

- Seleccione Fechar.

Surge o menu principal.

### Pipocas


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

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

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

- Seleccione a tecla sensora .

Surge o tempo restante a decorrer.

Pode interromper o processo de confeção a qualquer altura com Parar ou cancelar ao selecionar a tecla sensora .

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


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

- Seleccione Fechar.

Surge o menu principal.

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.

## 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.

Em alguns programas automáticos será ser-lhe-á indicado que deve utilizar a sonda de temperatura. Leia as indicações do capítulo «Assar», secção «Sonda de temperatura».

Nos programas automáticos os valores relacionados com a temperatura interior já estão pré-definidos.

**Dica:** Com  info, pode aceder a informação sobre, por exemplo, como introduzir ou virar os alimentos consoante o processo de confeção.

## 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.
- Durante a utilização da sonda de temperatura, o tempo de confeção depende do alcance da temperatura interior.
- Se no final de um programa automático, o alimento ainda não estiver cozinhado como pretende, selecione Prolongar cozedura ou Prolongar cozedura. Os alimentos são cozinhados ou cozidos durante 3 minutos com o sistema de aquecimento convencional.

# Programas automáticos

---

## Procurar

(de acordo com o idioma)

Em Programas automáticos pode procurar pelo nome das categorias e dos programas automáticos.

Será uma pesquisa de texto completo, onde também pode procurar partes de palavras.

Encontra-se no menu principal.

■ Selecione Programas automáticos .

A lista de seleção das categorias aparece.

■ Selecione Procurar.

■ Selecione o texto através do teclado, p. ex. «Pão».

O número de correspondências aparece no rodapé.

Se não for encontrada uma correspondência ou se forem encontradas mais de 40 correspondências, o campo resultados fica desativado e terá de alterar o texto de procura.

■ Selecione XX resultados.

Aparecem as categorias encontradas e os programas automáticos.

■ Selecione o programa automático pretendido ou as categorias e, de seguida, o programa automático pretendido.

O programa automático tem início.

■ Siga as indicações que aparecem no visor.


Neste capítulo encontra informações sobre as seguintes aplicações:



- Descongelar
- Secar/ Desidratar
- Aquecer
- Aquecer louça
- Deixar levedar a massa
- Cozinhar a baixas temper.
- Manter quente
- Cozinhar
- Preparar conservas
- Produtos ultracongelados/Alimentos pré-confecionados

## Descongelar


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

- Utilize um dos seguintes modos de funcionamento e aplicações especiais:

- Aplicações especiais  | Descongelar  
Selecione uma categoria e um peso para os alimentos.

- Modos de funcionamento  | Micro-ondas 

Define a potência do micro-ondas e o tempo de descongelação.

 Risco de infeções devido a nucleação.

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

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

Não utilize o líquido descongelado.

Processe os alimentos imediatamente após descongelar.

## Dicas

- Deixe o alimento descongelar fora da embalagem sobre o tabuleiro de vidro.
- Utilize o tabuleiro de vidro com a grelha colocada em cima para descongelar aves. Desta forma o alimento não fica em contacto com o líquido descongelado.


## Aplicações especiais

- A carne, as aves ou o peixe não necessitam de estar completamente descongelados antes de serem cozinhados. É suficiente se os alimentos estiverem descongelados. A superfície fica suficientemente macia para receber os condimentos.

### Utilizar aplicações especiais Descongelar

Este programa é adequado para descongelar alimentos delicadamente.

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

- Selecione Aplicações especiais .
- Selecione Descongelar.

A lista de seleção aparece.

- Selecione a categoria pretendida.
- Regule o peso dos alimentos congelados.

Pode iniciar o processo de descongelamento imediatamente ou com um atraso e exibir ações individuais e etapas de cozinhar.


- Siga as indicações que aparecem no visor.

### Dicas

- Com **i** info, pode aceder a informação sobre, por exemplo, como virar os alimentos congelados consoante o processo de confeção.
- Se no final do programa de descongelar, os alimentos congelados ainda não estiverem descongelados como pretende, selecione Prolong. aquecim.. Os alimentos congelados são aquecidos durante 3 minutos.



- Após o fim do processo de descongelar, selecione Memorizar para guardar a categoria selecionada e o peso selecionado como um programa separado (consulte o capítulo «Programas favoritos»).

### Utilize modo de funcionamento Micro-ondas

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




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

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

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



### Descongelar com o modo de funcionamento Micro-ondas

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

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


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

# Aplicações especiais






## Secar/ Desidratar



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


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

- Prepare os alimentos a desidratar triturando-os, descascando-os previamente e removendo os caroços, se necessário.
- Espalhe os alimentos a desidratar uniformemente numa só camada, consoante o tamanho, na grelha ou no tabuleiro de vidro.
- Desidrate, no máximo, em 2 níveis em simultâneo.  
Coloque os alimentos a desidratar nos níveis 1+2.  
Caso esteja a utilizar grelha e tabuleiro de vidro, introduza o tabuleiro de vidro sob a grelha.
- Selecione Aplicações especiais .
- Selecione Secar/ Desidratar.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e defina o tempo de desidratação.
- Siga as indicações que aparecem no visor.
- Vire os alimentos a desidratar no tabuleiro de vidro em intervalos regulares.

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


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

- Aplicação especial/modo de funcionamento,
- 🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de desidratação,
-  Aplicação especial Secar/ Desidratar,
-  Modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior

\* Desidrate ervas apenas no tabuleiro de vidro no nível 2 e utilize o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior , já que o ventilador é ativado durante a aplicação especial Secar/ Desidratar.

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

## Remover alimentos

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de proteção ao retirar os produtos.


- Deixe arrefecer a fruta ou os legumes.

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

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

### Aquecer


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

 Risco de ferimentos devido a alimentos quentes.

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

Aqueça alimento de bebés e crianças apenas durante 30–60 segundos a 450 Watt. Também pode utilizar a sonda de temperatura para aquecer por controlo de temperatura.


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

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

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

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

Risco de ferimentos devido a líquidos quentes.

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

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

Mexa o líquido antes de aquecer ou cozinhar.

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

## Aplicações especiais

### Utilizar aplicações especiais Aquecer


Este programa foi desenvolvido para aquecer alimentos.

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

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

Utilize sempre uma tampa, exceto ao aquecer panados.

■ Coloque o alimento a aquecer tapado e sobre o tabuleiro de vidro.

■ Selecione Aplicações especiais .


■ Selecione Aquecer.

A lista de seleção aparece.

■ Selecione a categoria pretendida.

■ Regule o peso do alimento.

■ Siga as indicações que aparecem no visor.

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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


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

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

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

### Dicas

- Utilize sempre uma tampa, exceto ao aquecer panados.




- Com  info, pode aceder a informação sobre, por exemplo, como virar ou mexer os alimentos consoante o processo de confeção.




Mexa a partir do rebordo exterior para o interior porque o rebordo aquece mais rapidamente.

- Se após o fim do programa, os alimentos não estiverem suficientemente quentes, selecione Prolong. aquecim.. Os alimentos são aquecidos durante 3 minutos.

- Após o fim do programa, selecione Memorizar para guardar a categoria e o peso selecionados como um programa separado (ver capítulo «Programas favoritos»).

## Aquecimento com o modo de funcionamento Micro-ondas

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

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

- <sup>1</sup> Deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente. Durante este tempo de compensação a temperatura distribui-se uniformemente no alimento.
- <sup>2</sup> Evite um atraso do ponto de ebulição, mexendo o líquido antes de aquecer. Espere, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento, antes de colocar o recipiente no interior do forno. Para aquecer líquidos, coloque a vareta fornecida junto ou algo similar, dentro do recipiente.
- <sup>3</sup> Os tempos são válidos para uma temperatura inicial dos alimentos de cerca de 5 °C. Para alimentos que não são guardados no frigorífico, normalmente parte-se de uma temperatura ambiente de aprox. 20 °C. Aqueça os alimentos (com exceção da papa de bebés e molhos sensíveis) até uma temperatura de 70–75 °C.


## Aplicações especiais


---

### Aquecer louça

Através do pré-aquecimento, a louça não arrefece tão rapidamente.

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

- Encaixe a grelha no nível 1 e coloque o recipiente a aquecer em cima. Conforme o tamanho do recipiente também o pode colocar na base do interior do forno.
- Selecione Aplicações especiais .
- Selecione Aquecer louça.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e regule o tempo.
- Siga as indicações que aparecem no visor.


 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de proteção ao manusear os recipientes.

### Deixar levedar a massa


Este programa foi desenvolvido para levedar massa.

- Selecione Aplicações especiais .
- Selecione Deixar levedar a massa.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e regule o tempo de confeção.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

### Manter quente

Pode manter alimentos quentes no interior do forno por várias horas.

Para manter a qualidade dos alimentos, selecione um tempo curto possível.

- Selecione Aplicações especiais .
- Selecione Manter quente.
- Introduza os alimentos que pretende manter quentes no interior do forno e confirme com *OK*.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e regule o tempo.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

## Cozinhar a baixas temper.

Este processo Cozinhar a baixas temper. é ideal para cozinhar peças de carne mais sensíveis como vaca, porco, vitela ou borrego, que devem ser cozinhados no 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.


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


- Assim que o processo de confeção 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 aplicações especiais Cozinhar a baixas temper.

Observe as indicações do capítulo «Assar», secção «sonda de temperatura».

- Selecione Aplicações especiais .
- Selecione Cozinhar a baixas temper..
- Siga as indicações que aparecem no visor. Durante o pré-aquecimento, deixe os acessórios necessários no interior do forno.
- Regule a temperatura e a temperatura interior.
- Enquanto o interior do forno está a pré-aquecer, grelhe 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 na resistência do aquecimento, no interior do forno ou nos acessórios.

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

- Logo que apareça Introduzir os alimentos com a sonda de temperatura coloque a carne sobre a grelha e espete a sonda de temperatura de forma a que a ponta da sonda atinja o centro da carne.

## Aplicações especiais

- Feche a porta.


Quando o programa terminar aparece Pronto e soa um sinal.

### Utilize o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior

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

Utilize o tabuleiro de vidro com a grelha colocada em cima. Durante o pré-aquecimento desligue a função **Booster**.

- Encaixe o tabuleiro de vidro com a grelha no nível 1.
- **Selecione** Modos de funcionamento .
- **Selecione** o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior  e uma temperatura de 100 °C.
- Se necessário, desligue a função **Booster** através do menu suspenso.
- Aquecer o interior do forno com o tabuleiro de vidro e grelha durante aprox. 10 minutos.
- Enquanto o forno está a pré-aquecer, frite a peça de carne sobre a placa até ficar dourada de todos os lados.

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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

Utilize pegas de cozinha ao inserir ou remover alimentos quentes e ao trabalhar no interior do forno quente.

- Coloque a carne dourada sobre a grelha.
- Reduza a temperatura, se necessário (consulte o capítulo «Tabelas de confeitura»).
- Deixe a carne cozinhar até ao fim.




## Cozinhar

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

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

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

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




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

Se possível, utilize a sonda de temperatura para cozinhar com controlo da temperatura (consulte o capítulo «Assar», secção «Sonda de temperatura»).

Regule a temperatura interior:

- Peixe: pelo menos 70 °C
- Aves: pelo menos 85 °C

## Dicas

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

## Aplicações especiais


### Cozinhar com modo de funcionamento Micro-ondas

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

 Peso,  Tempo de confeção,  Tempo de compensação


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

## 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 5 frascos com capacidade máxima para 0,5 l.


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

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

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

## Aplicações especiais

### Selecionar modo de funcionamento Ar quente plus

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



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


### Preparar conservas de frutas e pepinos

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

### Preparar conservas de legumes


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

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

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

 Temperatura e tempo de aquecimento

### Selecionar modo de funcionamento Micro-ondas

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



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


### Preparar conservas de frutas e pepinos


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

### Preparar conservas de legumes


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

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

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

 Tempo de aquecimento

### Remova os frascos depois de preparar as conservas

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de proteção ao manusear os frascos.

- Retire os frascos do interior do forno.
- Mantenha-os cobertos com um pano durante aprox. 24 horas num local isento de correntes de ar.
- Cozinhe **sempre** os legumes e a carne uma segunda vez, até 2 dias depois de estes arrefecerem.
- Para frascos de conserva, remova as tampas e, no final, verifique se todos os frascos estão bem fechados.

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

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

### Produtos ultracongelados/ Alimentos pré-confeccionados

#### Dicas para bolos, pizza e baguetes

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

#### Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares

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

### Preparar produtos ultracongelados/ alimentos pré-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.



Pode guardar as aplicações mais utilizadas em MyMiele  .

Especialmente nos programas automáticos deixa de ser necessário passar todos os níveis para iniciar um programa.




**Dica:** Também pode configurar como ecrã inicial os pontos do menu registados em MyMiele (consulte o capítulo «Regulações», secção «Ecrã inicial»).

## Adicionar registos

Pode adicionar até 20 registos.

- Selecione MyMiele  .
- Selecione Adicionar registo.

Pode seleccionar subitens a partir das seguintes categorias:



- Modos de funcionamento
- Programas automáticos  
- Aplicações especiais  
- Programas favoritos  

- Confirme com *OK*.

Na lista aparece o subitem seleccionado e o símbolo correspondente.


- Proceda da mesma forma com os outros registos. Apenas estão disponíveis os subitens que ainda não foram adicionados.

## Apagar registos

- Selecione MyMiele  .
- Toque no registo que pretende apagar até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Eliminar.

O registo é apagado da lista.

## Mover registos

- Selecione MyMiele  .
- Toque no registo que pretende mover até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Mover.

Aparece um quadro cor-de-laranja ao redor do registo.

- Mova o registo.

O registo fica na posição pretendida.

Pode criar e memorizar até 20 programas favoritos.

- Pode combinar até 9 etapas de confeitura, para descrever exatamente o desenrolar das suas receitas preferidas ou que faz com frequência. Para isso, selecione regulações como, p. ex., modo de funcionamento, temperatura e tempo de confeitura ou temperatura interior para cada etapa de confeitura.
- Pode especificar o(s) nível(eis) no forno.
- Pode selecionar o nome do programa que atribuiu à sua receita.


Ao voltar a ativar o seu programa ele irá desenrolar-se automaticamente.

Outras possibilidades para criar programas favoritos:

- No final de um programa automático memorize-o como programa favorito.
- Depois de um processo de confeitura terminar, memorize-o com um tempo de confeitura regulado.

No final atribua o nome ao programa.

## Criar programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .

- Selecione Criar programa.

Agora pode efetuar as primeiras regulações para a primeira etapa de confeitura.

Siga as indicações que aparecem no visor:

- Selecione e confirme as regulações pretendidas.

Quando selecionar a função Pré-aquecer adicione outra etapa de confeitura através de Juntar, onde regula um tempo de confeitura. Só depois poderá guardar ou iniciar o programa.

As regulações para a primeira etapa de confeitura estão determinadas.

Pode adicionar mais etapas, p. ex. se após o primeiro modo de funcionamento pretender utilizar outro.

- Se forem necessárias mais etapas de confeitura, selecione Juntar e proceda como na 1.ª etapa.
- Logo que tenha determinado todos as etapas de confeitura, selecione Determinar nível.
- Selecione o(s) nível(eis) pretendido(s).
- Confirme com *OK*.

Caso pretenda verificar ou alterar as regulações mais tarde, toque na etapa de confeitura respetiva.

- Selecione Memorizar.
- Introduza o nome do programa através do teclado.

Através do carácter  $\int$  pode inserir uma mudança de linha para nomes de programa mais longos.

- Após inserir o nome do programa selecione Memorizar.


No visor aparece a regulação indicando que o nome do programa está memorizado.

- Confirme com *OK*.

Pode iniciar o programa memorizado de imediato ou mais tarde, ou alterar as etapas.

# Programas favoritos


## Iniciar programas favoritos

- Introduza o alimento no interior do forno.
- Selecione Programas favoritos .
- Selecione o programa pretendido.

Dependendo das regulações de programa, os seguintes pontos do menu aparecem:

- Iniciar imediato  
O programa é iniciado de imediato. O aquecimento do forno liga de imediato.
  - Pronto às  
Determine a hora a que o processo deve terminar. O aquecimento do forno desliga automaticamente nesse momento.
  - Início às  
Determine a hora a que o processo deve iniciar. O aquecimento do forno liga automaticamente nesse momento.
  - Mostrar passos de confeção  
O resumo das suas regulações aparece.
  - Exibir ações  
As ações necessárias, p. ex. para encaixar o aparelho, aparecem.
- Selecione o ponto do menu pretendido.
  - Confirme a indicação, sobre o nível de encaixe do alimento através de *OK*.


O programa tem início de imediato ou na hora regulada.

Com  info, pode aceder a informação sobre, por exemplo, como introduzir ou virar os alimentos consoante o processo de confeção.

- Quando o programa terminar, selecione Fechar.

## Alterar etapas de confeção

As etapas de confeção dos programas automáticos, que memorizou com nomes próprios, não podem ser alteradas.

- Selecione Programas favoritos .
- Toque no programa que pretende alterar até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Alterar.
- Selecione a etapa de confeção que pretende alterar ou Juntar para adicionar uma etapa de confeção.
- Selecione e confirme as regulações pretendidas.
- Se pretender iniciar o programa alterado sem o alterar, selecione Iniciar.
- Depois de alterar todas as regulações, selecione Memorizar.


No visor aparece a regulação indicando que o nome do programa está memorizado.

- Confirme com *OK*.

O programa memorizado é alterado e pode iniciá-lo de imediato ou mais tarde.



## Renomear programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .
- Toque no programa que pretende alterar até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Renomear.
- Altere o nome do programa através do teclado.

Através do carácter ] pode inserir uma mudança de linha para nomes de programa mais longos.


- Depois de alterar o nome do programa, selecione Memorizar.

No visor aparece a regulação indicando que o nome do programa está memorizado.

- Confirme com *OK*.

O nome do programa foi alterado.


## Apagar programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .
- Toque no programa que pretende apagar até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Eliminar.
- Confirme a pergunta com Sim.

O programa é apagado.

Pode apagar todos os programas favoritos ao mesmo tempo em Regulações | Regulações de fábrica | Programas favoritos.

## Mover programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .
  - Toque no programa que pretende mover até que o menu de contexto apareça.
  - Selecione Mover.
- Aparece um quadro cor-de-laranja ao redor do registo.
- Mova o programa.

O programa fica na posição pretendida.

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

## Recomendações para cozer

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

## Indicações sobre as tabelas de confeitura

Pode encontrar as tabelas de confeitura no final deste documento.

## Selecionar temperatura

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

## Selecionar tempo de confeitura

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

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

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

## Indicações sobre os modos de funcionamento


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

## Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

## Utilizar Ar quente plus

Pode utilizar qualquer forma feita de material resistente à temperatura.

Pode assar com temperaturas mais baixas do que com o modo de funcionamento Aquecimento 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: introduza o bolo na forma no nível 1.
- 1 nível: introduza um sortido plano (p. ex., bolinhos sortidos, bolos feitos no tabuleiro) no nível 2.

- 2 níveis: consoante a altura, introduza os alimentos nos níveis 1+3 ou 2+3.

### Utilizar Aquecimento superior/inferior

Formas escuras e sem brilho, esmalte escuro, 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, configure a temperatura 10 °C mais baixa do que o indicado. O tempo de funcionamento não se altera.

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

### Utilizar Aquecimento intensivo

Pode utilizar qualquer forma feita de material resistente à temperatura.

Utilize este modo de funcionamento para cozer bolos com recheio húmido.

**Não** utilize este modo de funcionamento para cozer bolos pouco altos.

- Introduza o bolo na forma no nível 1.

### Utilizar Ar quente Eco


Pode utilizar qualquer forma feita de material resistente à temperatura.

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

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

### Utilizar MO + Ar quente plus

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

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

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

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

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

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

## Recomendações para assar

- O **pré-aquecimento** do interior do forno apenas é necessário para a preparação de rosbife e lombo. Regra geral, não é necessário pré-aquecer o forno.
- Ao assar carne utilize um **recipiente tapado** como, p. ex., uma assadeira. A carne fica suculenta no interior. O interior do forno fica limpo mesmo ao assar na grelha. Fica molho de carne suficiente para preparar um molho.
- Caso utilize um **tubo ou saco para assar**, siga as indicações na embalagem.
- Se utilizar a **grelha** ou uma **assadeira aberta** para assar, pode pincelar carne magra com gordura, envolvê-la em fatias de bacon ou lardeá-la.
- **Tempere** a carne e coloque-a na assadeira. Envolve-a com flocos de margarina ou de manteiga ou regue-a com óleo ou gordura de cozinha. No caso de peças grandes e magras adicione (2–3 kg) e, no caso de aves gordas, aprox. 1/8 l de água.
- Enquanto assa não adicione demasiados líquidos. O **alourar** da carne é afetado. O alourar ocorre no final do tempo de funcionamento. A carne fica com um tom mais intenso se destapar o recipiente após decorrer aproximadamente metade do tempo de funcionamento.
- Depois de assar, retire o alimento do interior do forno, cubra-o e aguarde um **tempo de repouso** de cerca de 10 minutos. Depois, no corte, há uma redução do molho.
- A pele das **aves** fica estaladiça se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do fim do tempo de funcionamento.

## Indicações sobre as tabelas de confeitão

Pode encontrar as tabelas de confeitão no final deste documento.

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

## Selecionar temperatura 📏

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

## Selecionar tempo de confeitão ⌚

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



- Determine o tempo de confeitão 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 confeitura 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 confeitura 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 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 Aquecimento superior/inferior , já que o calor é distribuído imediatamente no interior do forno.


No modo de funcionamento Sistema automático , o interior do forno é aquecido a uma temperatura elevada (aprox. 230 °C), durante a fase de alourar. Logo


que esta temperatura seja alcançada, o forno reduz automaticamente a temperatura para a regulada (temperatura para continuar o processo).

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

### Utilizar MO + Ar quente plus ou MO + Sistema automático

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

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

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

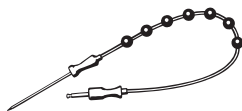
Se utilizar modos de funcionamento com micro-ondas, o tempo de funcionamento encurta.

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

- Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas, louça resistente a temperaturas elevadas sem tampa metálica (consulte o capítulo «Escolha da louça para o funcionamento por micro-ondas»).
- Encaixe a grelha juntamente com o tabuleiro de viro ou o tabuleiro de vidro no nível 1.

# Assar

## Sonda de temperatura



Através da sonda de temperatura pode controlar a temperatura exata do processo de confeitura.

### Modo de funcionamento

A ponta metálica da sonda de temperatura fica completamente espetada no alimento. Na ponta metálica encontra-se um sensor de temperatura que mede a temperatura no interior do alimento durante o processo de confeitura. O aumento da temperatura interior no alimento indica o grau de cozadura. Configure a temperatura interior para menos ou para mais, de acordo com as preferências para bem passado ou mal passado.



A temperatura interior pode ser configurada até 99 °C. Pode encontrar indicações sobre os alimentos e as respetivas temperaturas interiores na tabela de confeitura presente no final deste documento.





Processos de confeitura com e sem sonda de temperatura têm tempos de confeitura idênticos.

### Possibilidades de utilização

Em alguns programas automáticos e aplicações especiais será indicado que deve utilizar a sonda de temperatura.

Além disso a sonda de temperatura ainda pode ser utilizada em programas favoritos e nos seguintes modos de funcionamento:

- Sistema automático 
- Ar quente plus 

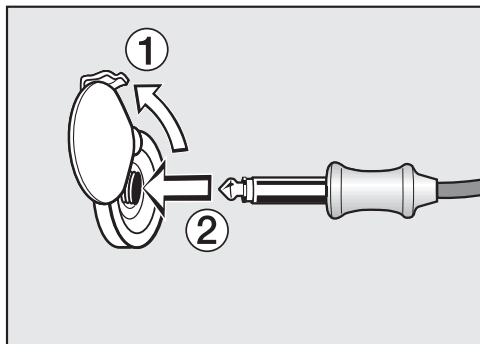
- Aquecimento superior/inferior 
- Micro-ondas 
- MO + Sistema automático 
- MO + Ar quente plus 

### Indicações importantes sobre a utilização

- Pode colocar a carne num recipiente ou, dependendo do modo de funcionamento, sobre a grelha ou no tabuleiro de vidro.
- A ponta metálica da sonda de temperatura deve ser inserida completamente no alimento, de modo que o sensor alcance aproximadamente o núcleo.
- Nas aves inserir bem a ponta metálica na zona mais carnuda do peito. Apalpe a zona do peito com o dedo polegar e o indicador para detetar a zona mais carnuda.
- A ponta metálica não pode tocar em nenhum osso e não pode ser inserida em pontos especialmente ricos em gordura. O tecido gordo e os ossos podem conduzir à desativação precoce.
- Em caso de carne intensamente marmoreada e com muita gordura, seleccione o valor mais alto do intervalo de temperatura interior indicado nas tabelas de confeitura.
- Em caso de utilização de papel-alumínio ou saco insira a sonda de temperatura na folha até ao núcleo do alimento. Também pode colocar a sonda de temperatura com a carne na folha. Tenha também em atenção as indicações do fabricante da folha.

## Utilizar a sonda de temperatura

- Espete a totalidade da ponta metálica da sonda de temperatura no alimento. Se pretender cozinhar várias peças de carne em simultâneo, espete a sonda de temperatura na peça mais alta.
- Introduza o alimento no interior do forno.



- Encaixe a ficha da sonda de temperatura na tomada de ligação até sentir o encaixe.
- Feche a porta.
- Selecione o modo de funcionamento ou um programa automático.
- Regule a temperatura e a temperatura interior, se for necessário.

Nos programas automáticos os valores da temperatura interior já estão predefinidos.

Siga as indicações que aparecem no visor.

O processo de confeção termina assim que a temperatura interior seja atingida.

**⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.**

A sonda de temperatura pode ficar quente. Pode queimar-se na sonda de temperatura.

Use luvas de cozinha ao retirar a sonda de temperatura da tomada de ligação.

## Iniciar mais tarde o processo de confeção com sonda de temperatura

Também pode iniciar o processo mais tarde.

- Selecione Início às.

A hora de terminar o processo de confeção pode ser calculada, já que a duração de um processo com sonda de temperatura corresponde aproximadamente à duração de um processo de confeção sem sonda de temperatura.

Não pode regular Tempo nem Pronto às, já que o tempo total depende de se atingir a temperatura interior.

## Indicação do tempo restante


Se num processo de confeção a temperatura regulada for superior a 140 °C, aparece ao fim de um determinado período, uma duração estimada do processo de confeção (tempo restante).

O tempo restante é calculado a partir da temperatura do forno configurada, da temperatura interior regulada e do decorrer do processo de aumento da temperatura.

O tempo restante exibido no início é um valor estimativo. Como o tempo restante vai sendo calculado durante o desenrolar do processo, o tempo restante indicado está constantemente a ser atualizado.

Todas as informações de tempo restante serão apagadas quando alterar a temperatura de cozinhar ou a temperatura interior do alimento ou se selecionar outro modo de funcionamento. Se a porta do forno esteve aberta durante um longo período de tempo, o tempo restante será calculado de novo.

# Grelhar

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Ao grelhar, feche a porta.

## Dicas para grelhar

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

## Indicações sobre as tabelas de confeitão

Pode encontrar as tabelas de confeitão no final deste documento.



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

## Selecionar temperatura

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

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

## Selecionar nível do grill

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

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



## Selecionar tempo de 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 do mesmo tamanho para que o tempo de funcionamento não seja muito diferente.
- Grelhe peças mais altas durante aprox. 7–9 minutos de cada lado.
- Grelhe rolo de carne durante aprox. 10 minutos por cm de diâmetro.
- Verifique, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado.
- Para o **teste de confeção**, pressione a carne com uma colher. Desta forma poderá verificar até que ponto a carne está cozinhada.
  - **Mal passada**  
Se ainda estiver com muita elasticidade, o interior ainda está em sangue.
  - **Ao ponto**  
Se a carne der pouco de si, o interior está rosa.
  - **Bem passada**  
Se a carne não der de si, está bem passada.

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

## Indicações sobre os modos de funcionamento

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

O plástico da sonda de temperatura pode derreter perante temperaturas muito altas.

Não utilize a sonda de temperatura no modo de funcionamento com o grill.

Não guarde a sonda de temperatura no interior do forno.

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

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

### Utilizar Grill com circulação de ar ou MO + Grelhar circulação de ar

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

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


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

### Utilizar Grill ou MO + Grill

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


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

## Limpeza e manutenção

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

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

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

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

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

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

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

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

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

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

Os cosméticos, especialmente o protetor solar, bem como os desinfetantes para as mãos podem causar manchas permanentes nas superfícies de vidro mate.

Se houver cosméticos na superfície de vidro mate, remova a sujidade imediatamente com água quente, detergente para lavar a louça à mão e um pano de microfibras limpo.

### Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro;
- produtos de limpeza anticalcários na frente;
- produtos de limpeza abrasivos (p. ex., os pós abrasivos, creme de limpeza abrasivo, agentes de polimento);
- produtos de limpeza que contenham solventes;
- produtos de limpeza para aço inoxidável;
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça;
- produtos para limpeza de vidros;
- produtos de limpeza de placas de vitrocerâmica;

- esponjas ou escovas abrasivas e duras (por ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos);
- esponja mágica;
- raspador metálico afiado;
- palha de aço;
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos;
- produtos de limpeza para fornos \*;
- esfregões em aço inoxidável.

\* permitido para sujidade mais renitente em superfícies com acabamento PerfectClean

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

É recomendável remover a sujidade de imediato.

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

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

Para uma limpeza mais conveniente, recomendamos:

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

## Remover sujidade normal

O forno é danificado por líquidos no seu interior.

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

## Remover sujidade normal

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

## Limpar sonda de temperatura

A sonda de temperatura não pode ser mergulhada em água ou lavada na máquina de lavar louça porque fica danificada.

Limpe a sonda de temperatura somente com um pano húmido.

# Limpeza e manutenção

## Remover sujidade persistente

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

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

## Utilizar produtos de limpeza para fornos

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

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

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

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

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

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

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

### **Voltar para baixo a resistência de aquecimento superior/do grill**

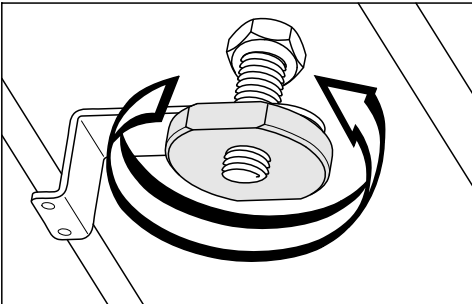
Se o teto do interior do forno estiver especialmente sujo, pode baixar a resistência do aquecimento superior/do grill para efetuar a limpeza. É importante limpar regularmente o teto do interior do forno com um pano húmido ou uma esponja.

**⚠** Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

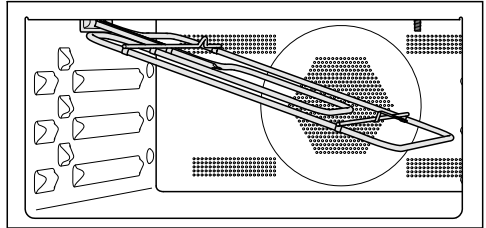
Deixe arrefecer a resistência de aquecimento, o interior do forno e o acessório antes de efetuar a limpeza manual.

A base do interior do forno pode ser arranhada pela queda das porcas. Como proteção coloque, p. ex. um pano da louça sobre a base do interior do forno.



- Desaperte as porcas.

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



- Volte a resistência de aquecimento superior/do grill com cuidado para baixo.

A placa situada no teto do interior do forno pode ficar danificada. Para efetuar a limpeza do teto do interior do forno não utilize o lado mais duro da esponja de lavar louça.

A luz LED situada no teto do interior do forno pode ficar danificada. Se possível não limpe a luz LED.

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



## Que fazer quando ...

Consegue resolver por si próprio a maioria das anomalias e erros que podem ocorrer durante o funcionamento diário. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.






Em [www.miele.pt/service](http://www.miele.pt/service) pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

As tabelas apresentadas seguintes devem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.



Problema	Causa e solução
<b>O visor está escuro.</b>	Selecionou a regulação Horas   Indicação   Desligado. Assim o visor está escuro quando o forno estiver desligado. ■ Logo que ligue o forno, o menu principal aparece. Caso pretenda que a hora do dia seja exibida permanentemente, seleccione a regulação Horas   Indicação   Ativado.
	O forno não tem corrente elétrica. ■ Verifique se a ficha do forno está encaixada na tomada. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um electricista qualificado ou do serviço de assistência técnica da Miele.
<b>Não ouve qualquer sinal sonoro.</b>	Os sinais sonoros estão desligados ou demasiado baixos. ■ Ligue os sinais sonoros ou aumente o volume do sinal em Configurações   Volume do sinal   Sinais acústic..
<b>O interior do forno não aquece.</b>	O modo de demonstração está ativado. Pode seleccionar pontos de menu e teclas sensoras no visor mas o aquecimento do forno não funciona. ■ Desative o modo demonstração em Configurações   Agente   Modo exposição   Desligado.

Problema	Causa e solução
<p><b>Não consegue abrir a porta com a tecla sensora .</b></p>	<p>Selecionou a regulação Visor   QuickTouch   Desligado. Assim, a tecla sensora  não reage quando o forno está desligado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Logo que ligue o forno, as teclas sensoras reagem. Se pretender que as teclas sensoras reajam sempre, mesmo quando o forno estiver desligado, selecione a regulação Visor   QuickTouch   Ativado.</li> </ul> <p>O forno não está ligado à rede elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique se a ficha do forno está encaixada na tomada.</li> <li>■ Verifique se os fusíveis da instalação elétrica dispararam. Solicite a intervenção de um electricista ou do serviço técnico da Miele.</li> <li>■ Se tiver de abrir a porta por, p. ex., ainda existirem alimentos no interior do forno, abra-a utilizando a espátula fornecida. Encaixe a espátula inclinada de cima para baixo no rebordo exterior da porta entre o painel de comandos e a porta. Também pode puxar a porta pela lateral com as duas mãos até que abra.</li> </ul>
<p><b>Não pode começar nenhum processo de confeitão.</b></p>	<p>Para um processo com micro-ondas a porta ainda está aberta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique se a porta está bem fechada.</li> </ul> <p>Para um processo com micro-ondas, a potência de micro-ondas ou o tempo de funcionamento não estão regulados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique se a potência de micro-ondas e o tempo de funcionamento estão configurados.</li> </ul> <p>Para um processo num modo de funcionamento com micro-ondas não são inseridas todas as regulações necessárias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique se a potência do micro-ondas, o tempo de funcionamento e a temperatura estão regulados.</li> </ul>


## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<b>As teclas sensoras ou o sensor de aproximação não reagem.</b>	Selecionou a regulação Visor   QuickTouch   Desligado. Assim, as teclas sensoras e o sensor de aproximação não reagem quando o forno está desligado. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Logo que ligue o forno, as teclas sensoras e o sensor de aproximação reagem. Se pretender que as teclas sensoras e o sensor de aproximação reajam sempre, mesmo quando o forno estiver desligado, selecione a configuração Visor   QuickTouch   Ativado.</li> </ul>
	As regulações para o sensor de aproximação estão desligadas. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Altere as regulações do sensor de aproximação através de Configurações   Comando por sensor.</li> </ul>
	O sensor de aproximação tem defeito. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contacte o serviço de assistência técnica da Miele.</li> </ul>
	O forno não está ligado à rede elétrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique se a ficha do forno está encaixada na tomada.</li> <li>■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um electricista ou do serviço técnico da Miele.</li> </ul>
	Se o visor também não reagir, existe um problema no comando. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toque na tecla ligar/desligar  até que o visor se desligue e o forno reinicie.</li> </ul>
<b>Ao ligar, aparece Bloqueio funci.  no visor.</b>	O bloqueio de funcionamento  está ativado. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pode desativar o bloqueio de funcionamento para um processo de confeção, tocando no símbolo  durante, pelo menos, 6 segundos.</li> <li>■ Caso pretenda desligar permanentemente o bloqueio de funcionamento, selecione a regulação Segurança   Bloqueio funci.    Desligado.</li> </ul>
Falha de energia operação cancelada. <b>aparece no visor.</b>	Faltou a energia elétrica por um curto espaço de tempo. O processo de confeção a decorrer foi interrompido. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desligue e volte a ligar o forno.</li> <li>■ Volte a dar início ao processo de confeção.</li> </ul>
<b>Aparece no visor 12:00.</b>	Faltou a energia elétrica durante mais de 150 horas. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Configurar novamente as horas e a data.</li> </ul>




Problema	Causa e solução
Foi alcançado o tempo máximo de funcionamento <b>aparece no visor.</b>	O forno esteve a funcionar durante um longo período de tempo. O desligar de segurança foi ativado. <b>■ Confirme com OK.</b> Depois disso o forno está novamente pronto a funcionar.
<b>Aparece no visor Erro e um código de erro não mencionado aqui.</b>	Um problema que não consegue solucionar. <b>■ Contacte o serviço técnico da Miele.</b>
<b>Se a porta estiver aberta durante um processo de confeção no modo de funcionamento Micro-ondas , não irá ouvir nenhum ruído de funcionamento.</b>	Não se trata de qualquer anomalia! Se a porta estiver aberta durante um processo de confeção no modo de funcionamento Micro-ondas  , o interruptor de contacto da porta desliga o micro-ondas e o ventilador de arrefecimento passa para um valor de r.p.m. mais baixo.
<b>No final do processo de confeção, é possível ouvir um ruído.</b>	Após um processo de confeção, o ventilador de arrefecimento permanece ligado (consulte o capítulo «Regulações», secção «Ventilador de arrefecimento»).
<b>Durante o funcionamento por micro-ondas ouvir um ruído fora do comum.</b>	Durante um processo com micro-ondas utilizou louça metálica. <b>■ Verifique se são produzidas faíscas devido à utilização de louça metálica (consulte o capítulo «Funcionamento por micro-ondas», secção «Escolha da louça»).</b>
	Durante um processo com micro-ondas tapou o alimento com papel-alumínio. <b>■ Retire a cobertura, se necessário.</b>
	Durante um processo com micro-ondas utilizou a grelha. <b>■ Para funcionamento por micro-ondas utilize sempre o tabuleiro de vidro.</b>
<b>O forno desligou-se automaticamente.</b>	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. <b>■ Volte a ligar o forno.</b>

## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<b>O bolo/o sortido ainda não está cozido após o tempo indicado na tabela de confeitão.</b>	A temperatura selecionada é diferente da indicada na receita. ■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita.
	As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita. ■ Verifique se alterou a receita. Através da adição de mais líquido ou mais ovos a massa fica mais húmida e necessita de um tempo de confeitão mais prolongado.
<b>A cor do bolo/sortido não é uniforme.</b>	Selecionou uma temperatura ou um nível errados. ■ Há sempre alguma diferença no nível de alourado. Caso a diferença seja muito acentuada verifique se selecionou a temperatura e o nível de encaixe correto.
	O material ou a cor da forma não estão adaptados ao modo de funcionamento. Formas claras, espelhadas e de paredes finas são menos adequadas. Estas refletem a radiação térmica do forno. Desta forma o calor pode ter mais dificuldades em alcançar o alimento, o que resulta num alourar desigual ou fraco na forma. ■ Utilize formas escuras e sem brilho.
<b>Após decorrer o tempo regulado, os alimentos não são suficientemente aquecidos ou cozinhados pelo sistema de micro-ondas no modo de funcionamento</b> <small>Micro-ondas </small> .	Interrompeu um processo de confeitão com micro-ondas, mas não o voltou a iniciar. ■ Inicie novamente o processo de confeitão até que os alimentos fiquem suficientemente quentes ou cozinhados.
	Para cozinhar ou aquecer com micro-ondas foi regulado um tempo muito curto. ■ Verifique se regulou o tempo correto para a potência de micro-ondas selecionada. Quanto mais reduzida a potência de micro-ondas, mais longo o tempo.
<b>Após aquecer ou cozinhar com micro-ondas, os alimentos arrefecem rapidamente.</b>	Devido às características das micro-ondas, o calor forma-se primeiro na parte exterior e é depois transferido para o interior dos alimentos. Se os alimentos forem aquecidos com uma potência de micro-ondas elevada, o alimento pode ficar quente por fora mas não no interior. Durante a compensação da temperatura, o alimento fica mais quente no interior e mais frio no exterior. ■ Selecione, especialmente ao aquecer alimentos com composições diferentes, como p. ex. um menu, uma potência de micro-ondas mais baixa e para isso um tempo mais longo.

## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<b>A iluminação do interior do forno desliga ao fim de um curto espaço de tempo.</b>	Selecionou a regulação Iluminação   «Ativ.» durante 15 s. ■ Se pretender ligar a iluminação do interior do forno durante o processo de confeção, seleccione a regulação Iluminação   Ativado.
<b>A iluminação do interior do forno está desligada ou não liga.</b>	Selecionou a regulação Iluminação   Desligado. ■ Ligue a iluminação do interior do forno durante 15 segundos ao seleccionar a tecla sensora  . ■ Caso pretenda, seleccione a regulação Iluminação   Ativado ou «Ativ.» durante 15 s.
	A iluminação do interior do forno está com defeito. ■ Contacte o serviço técnico da Miele.

## Serviço de assistência técnica

---

Em [miele.pt/service](http://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](http://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

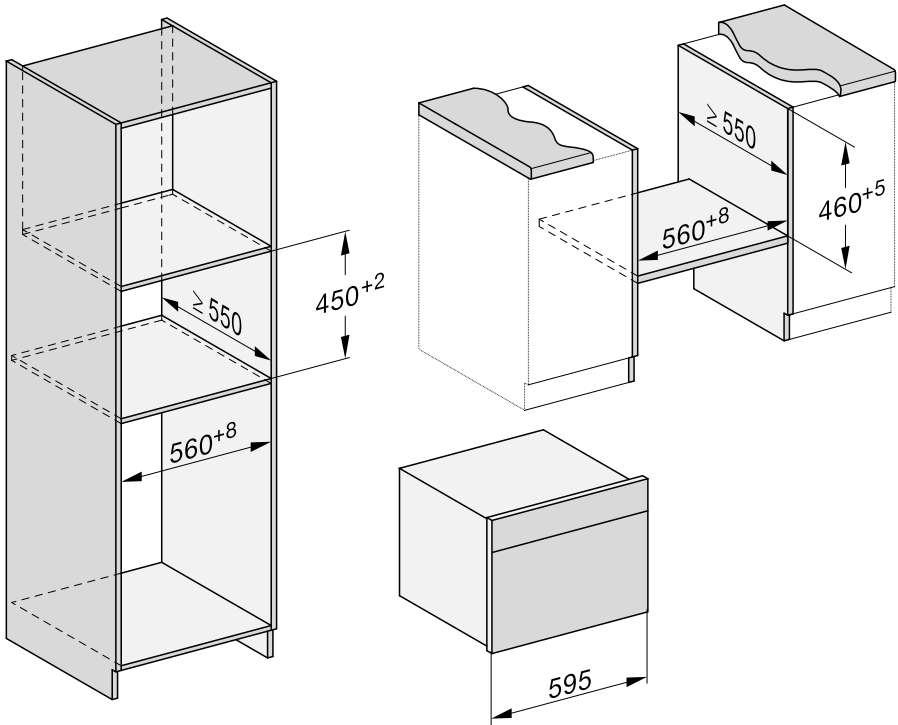
O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei n.º 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

## Dimensões para encastrar

As dimensões estão indicadas em mm.

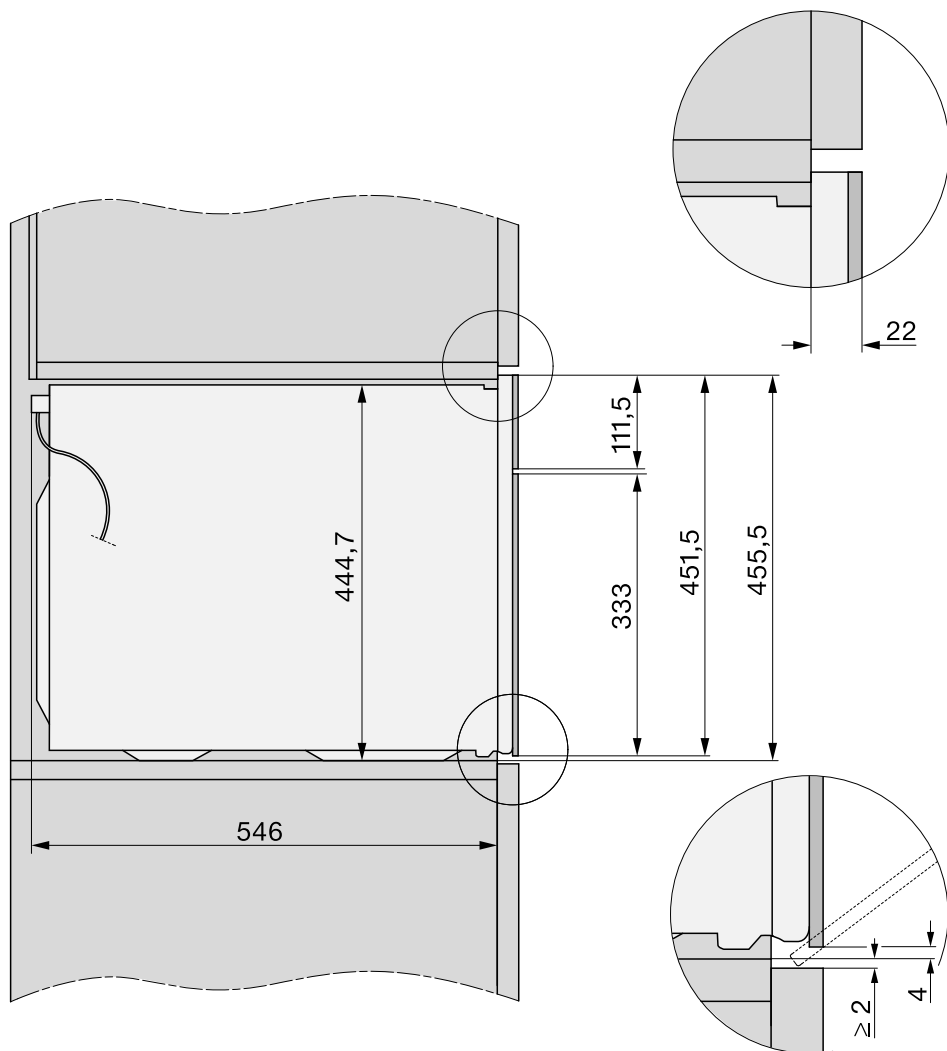
### Montagem num armário inferior ou superior

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

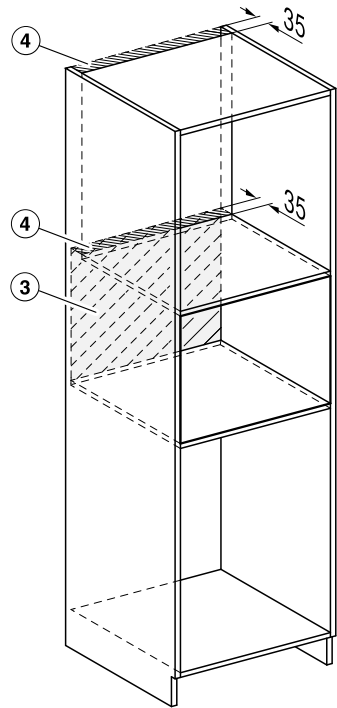
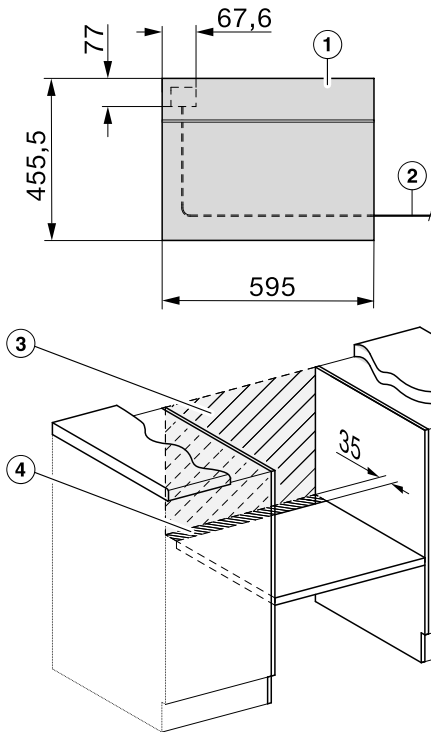


# Instalação

## Vista lateral



## Ligações e ventilação

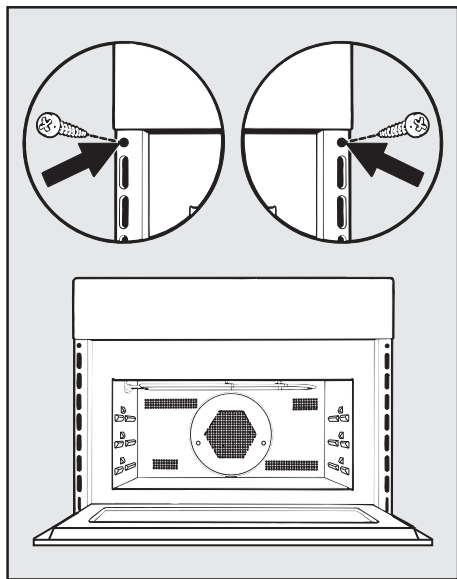



- ① Vista de frente
- ② Cabo elétrico, Comprimento = 2.000 mm
- ③ Sem ligação nesta área
- ④ Secção de ventilação mín. 150 cm<sup>2</sup>

# Instalação

## Encastrar o forno

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



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

## Ligação elétrica

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

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

A ligação só deve ser realizada com uma tomada com ligação à terra devidamente instalada. A instalação elétrica deve ser concebida de acordo com a VDE 0100. O forno deve estar posicionado de forma a que a tomada esteja em lugar de acesso fácil.

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

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

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

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

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

Este forno compacto com micro-ondas cumpre os requisitos da norma europeia EN 55011. O produto está classificado como um aparelho do grupo 2, classe B. Grupo 2 significa que o aparelho produz energia em forma de radiações eletromagnéticas para aquecer alimentos.

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

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

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



## Massa simples

Bolos/Pastelaria (acessórios)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Muffins		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Small Cakes (1 tabuleiro de vidro)*		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Small Cakes (2 tabuleiros de vidro)*		140	–	2+3	35–45	–
Bolo de areia (forma retangular, 30 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Napfkuchen (forma em coroa/forma de Gugelhupf, Ø 26 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Bolo mármore, bolo de noz (forma retangular, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Bolo mármore, bolo de noz (forma de coroa/forma de «Gugelhupf», Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Bolo de frutas (1 tabuleiro de vidro)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Bolo de frutas (forma desmontável, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	50–60	–
Base de tarte (forma de base de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–

Modo de funcionamento, Temperatura, Potência de micro-ondas, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nível, Tempo de confeitão, CF Crisp function, Ar quente plus, Aquecimento superior/inferior, MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar























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









<sup>1</sup> Coloque a forma no centro sobre o tabuleiro de vidro.

<sup>2</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

# Tabelas de confeitão

## Massa quebrada

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Bolachinhas (1 tabuleiro de vidro)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Sortido seco (1 tabuleiro de vidro)*		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	30–40	–
Sortido seco (2 tabuleiros de vidro)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>	–
Base de tarte (forma de base de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	20–30	–
Cheesecake (forma desmontável, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Tarte de maçã (forma desmontável, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Tarte de maçã coberta (forma desmontável, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Bolo de frutas com cobertura (forma desmontável, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Bolo de frutas com cobertura (1 tabuleiro de vidro)		160–170	✓	2	50–60	–
Tarte doce (1 tabuleiro de vidro)		230–240 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nível,  Tempo de confeitão, CF Crisp function,  Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior,  Aquecimento intenso, ✓ ligar, – desligar

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

<sup>1</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

<sup>2</sup> Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeitão selecionado terminar.

## Massa levedada

Bolos/Pastelaria (acessórios)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
«Gugelhupf» (forma «Gugelhupf», Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Bolo de frutos secos (1 tabuleiro de vidro)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
Bolo Streusel com/sem fruta (1 tabuleiro de vidro)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Bolo de frutas (1 tabuleiro de vidro)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Quadrados de maçã/Caracol com passas de uva (1 tabuleiro de vidro)		160–170 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Pão branco (cozido) (1 tabuleiro de vidro)		180–190	–	2	35–45	–
Pão branco (forma retangular, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Pão integral (forma retangular, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Deixar a massa levedar (taça)		30	–	1	30	–

Modo de funcionamento, Temperatura, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nível, Tempo de confeitão, CF Crisp function, Ar quente plus, Aquecimento superior/inferior, MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar

<sup>1</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.











## Massa de requeijão e óleo








Bolos/Pastelaria (acessórios)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Bolo de frutas (1 tabuleiro de vidro)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Quadrados de maçã/Caracol com passas de uva (1 tabuleiro de vidro)		160–170	✓	2	20–30	–

Modo de funcionamento, Temperatura, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nível, Tempo de confeitão, CF Crisp function, Ar quente plus, MO + Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar

## Tabelas de confeitão

### Massa tipo biscoito

<b>Bolos/Pastelaria</b> (acessórios)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Base de biscoito (2 ovos, forma desmontável, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	15–25	–
Base de biscoito (4 ovos, forma desmontável, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	25–35	–
Massa tipo pão-de-ló (forma desmontável, Ø 26 cm)*		180–190 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
	 <sup>1</sup>	150–180 <sup>2</sup>	–	1	20–45	–
Base de biscoito (1 tabuleiro de vidro)		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–













 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nível,  Tempo de confeitão, CF Crisp function,  Aquecimento superior/inferior,  Ar quente plus,  ligar, – desligar

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

<sup>1</sup> Regra geral, seleccione a temperatura mais baixa e verifique os alimentos após o menor tempo de confeitão.

<sup>2</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.


















### Massa choux, massa folhada, Baiser












<b>Bolos/Pastelaria</b> (acessórios)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Profiteroles (1 tabuleiro de vidro)		160–170		2	30–40	–
Almofadinhas de massa folhada (1 tabuleiro de vidro)		170–180 <sup>1</sup>		2	15–25	–
Macarons (1 tabuleiro de vidro)		120–130 <sup>1</sup>		2	28–38	–
Merengues/Baiser (1 tabuleiro de vidro, 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nível,  Tempo de confeitão, CF Crisp function,  Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior,  ligar, – desligar

<sup>1</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

## Salgados

Alimento (acessórios)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Tarte picante (1 tabuleiro de vidro)		240–250 <sup>2</sup>	✓	1	35–45	✓
Tarte de cebola (1 tabuleiro de vidro)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pizza, massa fermentada (1 tabuleiro de vidro)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Pizza, massa de requeijão e óleo (1 tabuleiro de vidro)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Tostas* (grelha)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4	–
Gratinados, por ex., tostas (grelha em tabuleiro de vidro)New	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9	–
Legumes grelhados (grelha sobre tabuleiro de vidro)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>	–
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>	–


















 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nível,  Tempo de confeitão, CF Crisp function,  Aquecimento superior/inferior,  MO + Ar quente plus,  Aquecimento intensivo,  Ar quente plus,  Grill,  Grill com circulação de ar, ✓ ligar, – desligar











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

- <sup>1</sup> Selecione o nível determinado do grill.
- <sup>2</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.
- <sup>3</sup> Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.
- <sup>4</sup> Volte o alimento, se possível, após metade do tempo.

# Tabelas de confeitão

## Vaca

Alimento (acessórios)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Carne de vaca estufada, aprox. 1 kg (assadeiras com tampa)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Lombo de vaca, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Lombo de vaca «mal passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	65–75	45–48
Lombo de vaca «ao ponto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	70–80	54–57
Lombo de vaca «bem passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–120	63–66
Rosbife, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180–200 <sup>4</sup>	✓	1	35–75	45–75
Rosbife «mal passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	40–50	45–48
Rosbife «ao ponto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	75–85	54–57
Rosbife «bem passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–120	63–66
Hambúrguer <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Almôndegas <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nível,  Tempo de confeitão,  Temperatura interior,  Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior,  Aplicação especial Cozinhar a baixas temper., <sup>3</sup> Grill, ✓ ligar, – desligar

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

<sup>1</sup> Utilize a grelha e o tabuleiro de vidro.

<sup>2</sup> Aloure primeiro a carne na placa.

<sup>3</sup> Selecione o nível determinado do grill.
















<sup>4</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.











<sup>5</sup> Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

<sup>6</sup> Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de confeitão e junte aprox. 0,5 l de líquido.

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

## Vitela

Alimento (acessórios)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 [°C]
Vitela estufada, aprox. 1,5 kg (asadeira com tampa)	 <sup>2</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
	 <sup>2</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	–
Lombinho de vitela, aprox. 1 kg (tabuleiro de vidro)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	–	1	20–50	45–75
Lombinho de vitela «mal passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	50–60	45–48
Lombinho de vitela «médio», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	54–57
Lombinho de vitela «bem passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	85–95	63–66
Lombo de vitela «mal passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	45–48
Lombo de vitela «médio», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	120–130	54–57
Lombo de vitela «bem passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	140–150	63–66

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nível,  Tempo de confeitão,  Temperatura interior,  Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior,  MO + Ar quente plus,  Aplicação especial Cozinhar a baixas temper., ✓ ligar, – desligar

<sup>1</sup> Utilize a grelha e o tabuleiro de vidro.

<sup>2</sup> Aloure primeiro a carne na placa.

<sup>3</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

<sup>4</sup> Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de confeitão e junte aprox. 0,5 l de líquido.

# Tabelas de confeitão

## Porco

Alimento (acessórios)		+ [°C] + [W]		 1 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Porco assado/lombo assado, aprox. 1 kg (assadeira com tam- pa)		160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>5</sup>	80–90
Porco assado com courato, aprox. 2 kg (assadeira)		170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>6</sup>	80–90
Lombo de porco, aprox. 350 g (grelha em tabuleiro de vidro)		95–100	–	1	60–120	60–75
Kasseler, aprox. 1 kg (tabuleiro de vidro)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Rolo de carne picada, aprox. 1 kg (tabuleiro de vidro)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>6</sup>	80–85
		180–190	✓	1	60–70 <sup>6</sup>	80–85
Bacon (grelha em tabuleiro de vidro)		3 <sup>4</sup>	–	2	5–10	–
Salsichas (grelha em tabuleiro de vidro)		3 <sup>4</sup>	–	2	15–20 <sup>7</sup>	–

Modo de funcionamento, Temperatura, Booster, 1<sup>3</sup> Nível, Tempo de confeitão, Temperatura interior, MO + Sistema automático, Aquecimento superior/inferior, Aplicação especial Cozinhar a baixas temper., MO + Ar quente plus, Grill, ✓ li-  
gar, – desligar

<sup>1</sup> Utilize louça adequada para micro-ondas.

<sup>2</sup> Aloure primeiro a carne na placa.

<sup>3</sup> Selecione o nível determinado do grill.

<sup>4</sup> Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.















<sup>5</sup> Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de con-  
feitão e junte aprox. 0,5 l de líquido.











<sup>6</sup> Após decorrer metade do tempo, junte aprox. 0,5 l de líquido.

<sup>7</sup> Volte o alimento, se possível, após metade do tempo.



## Borrego, caça

Alimento (acessórios)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> 1	 [min]	 [°C]
Perna de borrego com osso, aprox. 1,5 kg (assadeira com tampa)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
		180–190	✓	1	110–120 <sup>3</sup>	64–82
Lombo de borrego sem osso (grelha em tabuleiro de vidro)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	15–40	53–80
	 <sup>1</sup>	95–100	–	1	35–90	53–68
Lombo de veado sem osso (as- sadeira)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	45–75	60–81
Lombo de veado sem osso (ta- buleiro de vidro)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Perna de javali sem osso, aprox. 1 kg (assadeira com tam- pa)	 <sup>1</sup>	180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nível,  Tempo de confeitão,  
 Temperatura interior,  MO + Sistema automático,  Aquecimento superior/inferior,  
 Aplicação especial Cozinhar a baixas temper.,  Sistema automático, ✓ ligar, – desli-  
 gar

















<sup>1</sup> Aloure primeiro a carne na placa.













<sup>2</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

<sup>3</sup> Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de confeitão e junte aprox. 0,5 l de líquido.

# Tabelas de confeitão

## Aves, peixe

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

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  3  
1 Nível,  Tempo de confeitão,  Temperatura interior,  Sistema automático,  MO + Sistema automático,  Grill com circulação de ar,  MO + Grelhar circulação de ar,  MO + Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior, ✓ ligar, – desligar

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

<sup>1</sup> Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.


















<sup>2</sup> Ligue Crisp function.









<sup>3</sup> Se possível, volte o alimento após metade do tempo de grelhar.

<sup>4</sup> Após 30 minutos junte aprox. 0,5 l de líquido.

# Indicações para laboratórios de ensaios

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

Alimentos de teste (acessórios)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Small Cakes (1 tabuleiro de vidro <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
Small Cakes (2 tabuleiros de vidro <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45	–
Sortido seco (1 tabuleiro de vidro <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>5</sup>	–	2	30–40	–
Sortido seco (2 tabuleiros de vidro <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>7</sup>	–
Tarte de maçã (grelha <sup>1</sup> , forma desmontável <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Massa tipo pão-de-ló (grelha <sup>1</sup> , forma desmontável <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180–190 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>5</sup>	–	1	20–45	–
Tostas (grelha <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	2–4	–
Hambúrguer (grelha <sup>1</sup> em tabuleiro de vidro <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>8</sup>	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nível,  Tempo de confeção, CF Crisp function,  Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior,  Grill, ✓ ligar, – desligar

<sup>1</sup> Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele.

<sup>2</sup> Utilize uma forma desmontável escura e mate.  
Coloque a forma desmontável no centro da grelha.

<sup>3</sup> Regra geral, selecione a temperatura mais baixa e verifique os alimentos após o menor tempo de confeção.

<sup>4</sup> Selecione o nível determinado do grill.

<sup>5</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.














<sup>6</sup> Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.









<sup>7</sup> Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeção selecionado terminar.

<sup>8</sup> Vire o alimento quando estiver suficientemente dourado (1: tempo de grelhar lado 1, 2: tempo de grelhar lado 2).

## Indicações para laboratórios de ensaios

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

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

 Modo de funcionamento,  Potência de micro-ondas,  Tempo de descongelação ou de confeção,  Tempo de compensação,  Micro-ondas,  MO + Ar quente plus,  MO + Grelhar circulação de ar,  Aplicação especial Descongelar

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

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

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

## Caraterísticas técnicas

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

### Declaração de Conformidade

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

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

- Produtos, Download, em [www.miele.pt](http://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](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.

# Caraterísticas técnicas

---

## Direitos de autor e licenças

Para operar e controlar o aparelho, 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, no presente aparelho estão incluídos componentes de software que são transmitidos sob condições de licença de Open Source. Pode consultar os componentes de 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 no aparelho em Regulações | Informações legais | Licenças de Open Source. Os regulamentos referentes a responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas em relação aos respetivos detentores de direitos.

O aparelho contém particularmente componentes de software que são licenciados pelos detentores de direitos sob a GNU General Public License, versão 2, ou a GNU Lesser General Public License, versão 2.1. Durante um período de, pelo menos, 3 anos após a compra ou entrega do aparelho, a Miele oferece a si ou a terceiros uma cópia legível por máquina do código-fonte dos componentes de Open Source incluídos no aparelho, que são licenciados sob as condições da GNU General Public License, versão 2, ou da GNU Lesser General Public License, versão 2.1, a disponibilizar num suporte de dados (CD-ROM, DVD ou pen USB). Para obter este código-fonte, entre em contacto connosco, indicando o nome do produto, o número de série e a data de compra, via e-mail ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) ou através do seguinte endereço:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Informamos-lhe sobre a garantia limitada para benefício do detentor dos direitos nas condições da GNU General Public License, versão 2, e da GNU Lesser General Public License, versão 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

**Miele Portuguesa, Lda.**

Av. do Forte, 5  
2790-073 Carnaxide

**Contactos:**

Telf.: 214248100

**Apoio ao cliente**

[info@miele.pt](mailto:info@miele.pt)

**Serviço técnico**

[miele.pt/service](http://miele.pt/service)

**Website**

[miele.pt](http://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 7840 BMX

pt-PT

M.-Nr. 11 197 171 / 00