Miele

Instruções de instalação e uso
Forno com micro-ondas



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

pt-BR

M.-Nr. 11 983 801

PRECAUÇÕES PARA EVITAR RADIAÇÃO EXCESSIVA DO MICRO-ONDAS

PRECAUÇÕES PARA EVITAR RADIAÇÃO EXCESSIVA DO MICRO-ONDAS

(a) Não tente operar este aparelho com a porta aberta, pois operá-lo com a porta aberta pode resultar em exposição prejudicial à radiação do micro-ondas. É importante que você nunca modifique os mecanismos de travamento da porta a ponto de a porta não fechar corretamente.

(b) Nunca insira um objeto entre a frente do aparelho e a porta e certifique-se de que não haja sujeira ou resíduos de produto de limpeza nas juntas.

(c) Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento. É muito importante que a porta feche corretamente e que nenhum dos seguintes componentes esteja danificado: (1) porta (deformada), (2) dobradiças e trincos da porta (danificados ou soltos), (3) porta e juntas.

(d) Trabalhos de instalação e de manutenção ou reparos só podem ser realizados por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Índice

PRECAUÇÕES PARA EVITAR RADIAÇÃO EXCESSIVA DO MICRO-ONDAS 2

Instruções e Avisos de Segurança ... **7**

Projeção ... **19**
Visão geral do forno com micro-ondas H 7840 BM ... 19
Visão geral do forno com micro-ondas H 7770 BM, H 7870 BM ... 20

Controles ... **21**
Tecla ligar/desligar ... 22
Sensor de aproximação ... 22
Teclas táteis ... 23
Visor tátil ... 24
Símbolos ... 25

Princípio de utilização ... **26**
Selecionar o ponto do menu ... 26
Avançar ... 26
Sair do nível do menu ... 26
Alterar valor ou configuração ... 26
Alterar a configuração em uma lista de seleção ... 26
Introduzir números com a sequência de números ... 26
Introduzir números com o teclado numérico ... 26
Alterar a configuração com uma barra de segmentos ... 26
Selecionar letras ... 27
Exibir menu de contexto ... 27
Mover registros ... 27
Exibir menu suspenso ... 27
Exibir Ajuda ... 27
Ativar MobileStart ... 27

Equipamento ... **28**
Placa de identificação ... 28
Fornecimento ... 28
Acessórios fornecidos junto e que podem ser adquiridos ... 28
Dispositivos de segurança ... 31
Superfícies com tratamento PerfectClean ... 31

Primeiro uso ... **32**
Miele@home ... 32
Configurações básicas ... 33
Aquecer o forno pela primeira vez ... 34

Regulações ... **35**
Visão geral de configurações ... 35
Acessar o menu «Regulações» ... 38
Idioma ... 38

Índice

Horas ... 38
Data ... 38
Iluminação ... 39
Ecrã inicial ... 39
Visor ... 39
Volume do sinal ... 39
Unidades ... 40
Quick-MO ... 40
Pipocas ... 40
Booster ... 40
Temperaturas propostas ... 41
Serviços propostos ... 41
Funcio. suplem. ventila. arrefeci. ... 41
Comando por sensor ... 41
Segurança ... 42
Reconhecim. frontal do móvel ... 43
Miele@home ... 43
Efetuar Scan & Connect ... 44
Comando à distância ... 44
Ativar MobileStart ... 44
SuperVision ... 44
RemoteUpdate ... 45
Tipos de tensão ... 46
Calibragem Temperatura ... 46
Versão Software ... 46
Informações legais ... 46
Agente ... 46
Regulações de fábrica ... 46
Horas (total) de funcionamento ... 46

Alarme e Tempo curto ... **47**
Utilizar a função Alarme ... 47
Utilizar a função Tempo curto ... 48

Menu principal e submenus ... **49**

Funcionamento por micro-ondas ... **51**
Modo de funcionamento ... 51
Escolha da louça ... 51
Louça adequada ... 52
Louça não adequada ... 54
Teste da louça ... 54
Tampa ... 55

Índice

Utilização **56**
Alterar valores e configurações para um processo de cozimento 56
Alterar a temperatura e a temperatura interna 57
Alterar o nível de potência do micro-ondas 57
Ajustar os tempos de funcionamento 57
Alterar tempos de cozimento ajustados 58
Apagar tempos de cozimento programados 58
Interromper o processo de cozimento no modo de funcionamento Micro-ondas ... 58
Cancelar o processo de cozimento 58
Pré-aquecer o forno 58
Booster 59
Pré-aquecer 60
Crisp function 61
Mudar modo de funcionamento 61

Quick-MO **62**

Programas automáticos **63**
Categorias 63
Utilizar programas automáticos 63
Indicações sobre a utilização 63
Procurar 63

Aplicações especiais **65**
Descongelar 66
Secar/ Desidratar 69
Aquecer 70
Aquecer louça 73
Deixar levedar a massa 73
Manter quente 73
Cozinhar a baixas temper. 73
Cozinhe com «Cozinhar a baixas temperaturas» 73
Programa Sabbat 77
Cozimento 78
Preparar conservas 81
Produtos congelados/alimentos prontos 83

MyMiele **84**

Programas favoritos **85**

Cozinhar **88**
Dicas de cozimento 88
Instruções sobre os modos de funcionamento 88

Assado **90**
Recomendações para assar 90

Índice

Instruções sobre os modos de funcionamento 91
Termômetro culinário 92

Grelhar **94**
Dicas para grelhar 94
Instruções sobre os modos de funcionamento 95

AirFry **96**
Acessórios 96
Recomendações para AirFrying 96
Utilize o modo de funcionamento AirFry 96

Limpeza e cuidados do forno **98**
Produtos de limpeza inadequados 98
Remover sujeira normal 99
Remover a sujeira persistente 100
Rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill 101

O que fazer quando **102**

Serviço de assistência técnica **107**
Assistência técnica 107
Garantia 107

A sua colaboração para proteger o meio-ambiente **108**

Instalação **109**
Dimensões de montagem H 7840 BM 109
Montagem em um armário inferior ou superior 109
Visão lateral 110
Conexões e ventilação 111
Dimensões de montagem H 7770 BM, H 7870 BM 112
Montagem em um armário inferior ou superior 112
Visão lateral 113
Conexões e ventilação 114
Instalar e remover o forno 115
Retirar o forno do móvel 117
Conexão elétrica 118

Legenda **119**

Código de homologação ANATEL **120**
EK057 120

Direitos autorais e de licenças **121**

Direitos autorais e de licenças para o módulo de comunicação **122**

Ao usar o dispositivo, observe as normas básicas de segurança, incluindo:

Certifique-se de ler todas as instruções antes de instalar e usar o dispositivo. Com isso, você não somente se protege, como também evita danos.

AVISO – Siga estas orientações para evitar o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio, ferimentos ou exposição à radiação do micro-ondas:

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

Leia as instruções de uso e instalação atentamente antes de colocar o dispositivo em funcionamento. Use o dispositivo apenas para o fim a que se destina.

Guarde as instruções de uso e instalação e preserve-as para o uso por um eventual futuro proprietário.

Leia e siga as «PRECAUÇÕES PARA EVITAR RADIAÇÃO EXCESSIVA DO MICRO-ONDAS» encontradas no início destas instruções de operação e instalação.

Use o dispositivo apenas para o fim a que se destina. Este aparelho de micro-ondas deve ser instalado e conectado de acordo com as instruções de instalação e regulamentos locais.

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

Utilização adequada

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

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

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

▶ Risco de incêndio devido a materiais inflamáveis.
Se secar materiais inflamáveis no funcionamento por micro-ondas, a umidade contida evapora. Consequentemente, os materiais podem secar e inflamar-se.
Não utilize o forno para guardar ou secar materiais inflamáveis.

▶ As pessoas que, devido a restrições em suas capacidades físicas, sensoriais, psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o forno com segurança, deverão ser supervisionadas durante o uso.
Estas pessoas somente podem utilizar o forno sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes estiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Essas pessoas devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

▶ Devido a normas específicas (por exemplo, em relação a temperatura, umidade, resistência química, resistência à abrasão e vibração), há lâmpadas especiais instaladas no interior. Estas lâmpadas especiais só podem ser utilizadas para o fim previsto. Elas não são adequadas para iluminação ambiente. A substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Crianças

▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que o forno possa ser ligado acidentalmente por crianças.

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

▶ Risco de queimaduras devido ao uso inadequado! Evite que as crianças liguem o forno com a função micro-ondas e outros modos de funcionamento.

▶ Risco de asfixia por meio do material da embalagem. Ao brincar com o material da embalagem (p. ex., sacos plásticos), crianças podem se enrolar ou cobrir a cabeça e sofrer asfixia.
Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

▶ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes. A pele das crianças reage de forma mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos. O forno aquece no painel da porta, no painel de controle e nas aberturas de saída para o ar do interior do forno.
Impeça que as crianças toquem no forno durante o respectivo funcionamento.

▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta. A porta suporta no máximo 8 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta.
Não permita que as crianças fiquem em cima da porta aberta, se sentem ou se pendurem nela.

Segurança técnica

▶ Este forno deve ser instalado e conectado de acordo com as instruções de instalação.

▶ Trabalhos de instalação, de manutenção e reparos inadequados podem apresentar perigos consideráveis para o usuário. Trabalhos de instalação e de manutenção ou reparos só podem ser realizados por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

▶ Manutenção do usuário: Nunca conserte ou substitua qualquer parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todo os trabalhos de manutenção devem ser realizados apenas por um especialista qualificado.

▶ 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 em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160.
As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da VDE AR E 2510-2.

▶ Se o forno estiver danificado, ao ligá-lo, as micro-ondas podem ser prejudiciais ao usuário. Não utilize o forno nos seguintes casos:

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

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

▶ Instalação adequada: Certifique-se de que o seu aparelho esteja devidamente instalado e aterrado por um profissional qualificado.

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

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

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

▶ Este forno não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., navios).

▶ Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. O eventual toque em alguma peça condutora de eletricidade ou alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do forno. Nunca abra o revestimento externo do forno.

▶ Perde-se o direito à garantia se o forno não for reparado por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

▶ No caso da substituição de peças defeituosas relacionadas à segurança, a Miele garante que apenas as peças de reposição originais da Miele atendem integralmente aos requisitos de segurança.

▶ Se o forno for fornecido sem um cabo de alimentação, um cabo de alimentação especial deve ser instalado por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele (consulte o capítulo "Instalação", seção "Conexão elétrica").

▶ Se o cabo alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo de alimentação especial por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele (consulte o capítulo "Instalação", seção "Conexão elétrica").

▶ O forno deve ser desligado da tomada sempre que forem efetuados trabalhos de instalação, manutenção e reparos. Certifique-se de proceder da seguinte forma:

- Desligue os disjuntores individuais da instalação elétrica ou
- desligue os disjuntores principais do quadro elétrico ou
- desconecte da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas sim pelo plugue.

▶ Para funcionar corretamente, o forno necessita de fornecimento suficiente de ar de refrigeração. Assegure-se de que o fornecimento de ar de refrigeração não seja prejudicado (por exemplo, através da montagem de réguas protetoras de calor no móvel). Além disso, o ar de refrigeração necessário não pode ser aquecido excessivamente por outras fontes de aquecimento existentes (p. ex., fogão a lenha, lareira).
▶ Se o forno foi instalado por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto estiver utilizando o forno. Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e umidade. Como resultado, o forno, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a porta do móvel somente quando o forno tiver esfriado completamente.

Uso adequado

▶ Risco de queimaduras! As resistências também podem estar quentes mesmo não estando em brasa. As superfícies da câmara de cozimento podem causar queimaduras se tocadas. O forno aquece no painel da porta, no painel de controle e nas aberturas de saída de ar da parte interna do forno. Durante a operação e depois de desligar o forno, certifique-se de não tocar nas peças e superfícies quentes, e não permita que roupas ou objetos inflamáveis entrem em contato com ele. Espere até que o forno esfrie.

▶ Consumir alimentos que foram armazenados no forno por um longo tempo pode provocar intoxicação alimentar. Guarde os alimentos no forno por apenas um curto tempo antes e depois do cozimento.

▶ Risco de queimaduras! Roupas soltas ou folgadas podem pegar fogo. Use roupas justas para cozinhar.

▶ Use apenas luvas secas e resistentes ao calor. Se você tocar em superfícies quentes com luvas molhadas ou úmidas, poderá se queimar. Certifique-se de que não haja óleo ou gordura nas luvas. Não use panos de prato ou panos grossos em vez de luvas. Não toque nas resistências quentes com as luvas.

▶ Ao colocar ou retirar alimentos no forno quente, abra com cuidado a porta porque o vapor e o ar quente podem escapar.

▶ Risco de queimaduras! Deslize as bandejas e grelhas no nível apropriado antes de aquecer o forno. Se desejar remover a bandeja de metal ou a grelha quando o forno estiver quente, não toque nas resistências quentes com as luvas de proteção.

▶ Risco de queimaduras! Deixe o forno esfriar antes de realizar a limpeza manual.

▶ Abafe o fogo ou chamas ou use produtos químicos secos ou um extintor de incêndio de espuma.

▶ Não armazene líquidos e objetos inflamáveis perto do forno ou de um tampo de fogão.

⚠ AVISO

Nunca use o aparelho como aquecedor de ambientes. Isso pode causar envenenamento por monóxido de carbono e superaquecer o forno.

⚠ AVISO

Nunca use o aparelho como aquecedor, como um espaço de armazenamento ou guarda-objetos. Isso pode causar envenenamento por monóxido de carbono e superaquecer o forno.

⚠ AVISO

Nunca cubra os entalhes, orifícios, passagens na base do forno ou a grelha inteira com materiais como papel-alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar na base do forno e pode causar envenenamento por monóxido de carbono. Tampas de alumínio também podem causar acúmulo de calor e causar um incêndio.

▶ Não cubra os orifícios de ventilação.

▶ Use o forno apenas para preparação de alimentos. Produtos químicos, assim como a fumaça que é emitida por adesivos aquecidos, plásticos ou líquidos e objetos inflamáveis, podem ser perigosos para sua saúde. Não use o forno para secar, torrar ou desumidificar.

▶ Certifique-se de que nenhum objeto de metal (por exemplo, papel-alumínio ou panelas) toque nas resistências.

▶ Certifique-se de que os cabos de conexão de pequenos aparelhos elétricos não toquem a porta e não fiquem presos entre a porta e o compartimento de cozimento.

▶ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes. O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar na resistência de aquecimento, no interior do forno, nos acessórios e nos alimentos.
Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre que tiver de mexer no forno quente.

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

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

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

▶ Ao grelhar alimentos, os tempos de cozimento muito longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de cozimento recomendados.

▶ Observe que os tempos para cozinhar, aquecer e descongelar em um modo de funcionamento com microondas são muito mais curtos do que seria necessário em um modo de funcionamento sem microondas. Tempos de ativação muito longos fazem com que os alimentos sequem muito e há risco de combustão espontânea dos alimentos.
Observe os tempos de cozimento recomendados nos modos de funcionamento com a grelha. Não use o modo de funcionamento Micro-ondas [≋] para secar flores, ervas, broas ou pão, por exemplo. Nunca use modos de funcionamento com a grelha para secar flores ou ervas, por exemplo. Utilize os modos de funcionamento Ar quente plus [⁂] ou Aquecimento superior/inferior [▭] e sempre controle o processo.

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

▶ No caso de utilização do calor restante para manter os alimentos quentes, a umidade elevada e a condensação podem provocar corrosão no forno. Além disso,o painel de controle e a bancada podem ser danificados. Mantenha o forno ligado e configure a temperatura mais baixa no modo de funcionamento selecionado. O ventilador permanece ligado automaticamente.

▶ Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a umidade libertada pode provocar corrosão no forno. Proteja os alimentos.

▶ O forno pode ser danificado devido ao acúmulo de calor.
Não tampe a base do interior do forno com, por exemplo, papel alumínio ou folha para proteção de fornos.
Caso queira utilizar a base da câmara de cocção como superfície para cozinhar ou aquecer pratos, use apenas o modo de funcionamento Ar quente plus [⁂] sem a função Booster.

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

▶ Perigo de ferimentos devido a vapor de água. Se regar líquidos frios numa superfície quente, forma-se vapor, o que pode resultar em queimaduras graves. Além disso, as superfícies quentes podem ficar danificadas devido à súbita mudança de temperatura. Nunca coloque líquidos frios diretamente em superfícies quentes.

▶ O forno não é adequado para a limpeza e desinfecção de utensílios, já que altas temperaturas podem ser geradas no processo. Você pode se queimar ao remover objetos.

▶ É importante que a temperatura nos alimentos seja distribuída uniformemente e também suficientemente elevada.
Mexa os alimentos para que se aqueçam uniformemente e observe os tempos de compensação indicados ao aquecer, descongelar e cozinhar. Tempos de compensação são tempos de repouso durante os quais a temperatura se distribui uniformemente pelo alimento.

▶ Ao cozinhar, em especial ao aquecer líquidos no modo de funcionamento Micro-ondas [≋], talvez a temperatura de ebulição seja alcançada, mas as típicas bolhas de vapor não se formam. O líquido não ferve de forma uniforme. Este atraso do ponto de ebulição pode resultar em uma fervura excessiva e explosiva, de forma que você pode se queimar ao remover o recipiente de líquido quente. Em circunstâncias desfavoráveis, a pressão pode ser tão elevada que a porta se abre automaticamente.
Mexa o líquido antes de aquecer ou cozinhar. Espere, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento, antes de colocar o recipiente no forno. Para aquecer líquidos, coloque uma vareta de vidro ou objeto similar no recipiente, se disponível.

▶ Risco de ferimentos devido a alimentos quentes. Ao aquecer alimentos, o calor é produzido diretamente nos alimentos e desta forma o recipiente permanece frio (exceto: barro refratário). A louça aquece apenas através da transferência de calor do alimento.
Após retirar os alimentos de dentro do forno, verifique se estão com a temperatura desejada. Ajuste de acordo com a temperatura da louça! **Preste atenção à temperatura das papinhas para bebês!** Após o aquecimento, mexa bem os alimentos, em especial os alimentos de bebês e de crianças, ou agite o frasco e prove em seguida para se certificar de que não vai provocar queimaduras.

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

▶ Se você aquecer ovos sem a casca, a gema pode estourar por conta da pressão elevada após a cozimento.
Você deve espetar a pele da gema várias vezes.

▶ Se você cozinhar ovos com casca, estes explodem mesmo ao serem retirados da parte interna do forno.
Cozinhe ovos com casca apenas em um recipiente especial. Não aqueça ovos cozidos no modo de funcionamento Micro-ondas ≋.

▶ Alimentos com pele firme ou casca, tais como tomates, salsichas, batatas e beringelas, se forem aquecidos ou cozidos, podem rachar. Espete a pele dos alimentos várias vezes ou corte-os para que o vapor que se forma durante a cozimento possa ser libertado.

▶ Termômetros de mercúrio ou líquido não são adequados para temperaturas elevadas e quebram facilmente.
Para medir a temperatura dos alimentos, utilize apenas a sonda de temperatura Miele fornecida.

▶ Embalagens com sementes, granulado, gel ou outro semelhante, também podem incendiar-se mesmo ao serem retiradas do interior do forno. Não as aqueça no forno.

▶ Em recipientes com alças ocas, a umidade pode se infiltrar no seu interior. Através da evaporação da umidade, forma-se uma pressão elevada que pode rebentar as alças ocas de forma explosiva (exceção: espaços ocos suficientemente arejados).
Não utilize louça com alças ou puxadores de tampa ocos no modo de funcionamento Micro-ondas ≋.

▶ A louça de plástico não adequada para o micro-ondas pode ser danificada e danificar o micro-ondas no modo de funcionamento Micro-ondas [≋] e no modo de funcionamento com micro-ondas.
Não utilize recipientes de metal, papel-alumínio, talheres, louça com partes metálicas, vidro cristal com chumbo, recipientes com rebordos serrilhados, recipientes sintéticos não resistentes a temperaturas, recipientes em madeira e clipes de papel com arame no interior e copos de plástico com tampa de alumínio não totalmente removida (consulte o capítulo «Funcionamento por micro-ondas», seção «Escolha da louça»).

▶ Os utensílios de plástico não adequados ao forno derretem com temperaturas elevadas e podem danificar o forno ou começar a queimar.
No modo de funcionamento sem micro-ondas, utilize somente louça sintética adequada para o forno. Siga todas as instruções do fabricante do utensílio.

▶ Risco de incêndio devido a recipientes feitos de materiais inflamáveis.
Os recipientes descartáveis de plástico devem possuir as características indicadas no capítulo «Funcionamento com micro-ondas», seção «Escolha da louça».
Mantenha o forno sob supervisão ao aquecer ou cozinhar alimentos em embalagens descartáveis de plástico, papel ou outro material inflamável.

▶ As embalagens para manter o calor são compostas, entre outros, por uma fina folha de papel-alumínio, que reflete micro-ondas. O papel que envolve o papel-alumínio pode, assim, aquecer de forma que gere incêndio.
Não aqueça alimentos em embalagens para manter o calor, como por ex. sacos para frango grelhado.

▶ Ao utilizar o forno sem alimentos ou com carga incorreta no modo de funcionamento Micro-ondas [≋] ou em modos de funcionamento com micro-ondas, o forno poderá ser danificado.
Utilize **sempre** a bandeja de vidro no modo de funcionamento Micro-ondas [≋], mesmo como zona de preparação para formas pequenas.
Não use quaisquer modos de funcionamento com micro-ondas para pré-aquecer pratos ou para secar ervas. Em vez disso, utilize os modos de funcionamento Ar quente plus [⁂] ou Aquecimento superior/inferior [▭].

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

▶ Risco de ferimentos devido à porta aberta. Você pode colidir com a porta aberta ou tropeçar sobre a mesma. Não deixe a porta desnecessariamente aberta.

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

Para superfícies em aço inoxidável:

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

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

Limpeza e cuidados

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

▶ Limpe somente as peças descritas nestas instruções para uso e montagem.

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

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

▶ Em áreas úmidas e quentes, existe uma maior probabilidade de infestação com insetos (p. ex., baratas). Mantenha o forno e as suas imediações sempre limpos.
Os danos provocados pelos insetos não são cobertos pela garantia.

Acessórios

▶ A Miele não se responsabiliza pelo uso de acessórios que não sejam originais da Miele. A Miele não se responsabiliza por reclamações decorrentes de garantia, garantia legal e/ou responsabilidade civil pelo produto, na medida em que os danos ou defeitos sejam atribuíveis ao uso ou à instalação de acessórios que não sejam da Miele ou que não tenham sido aprovados pela Miele.

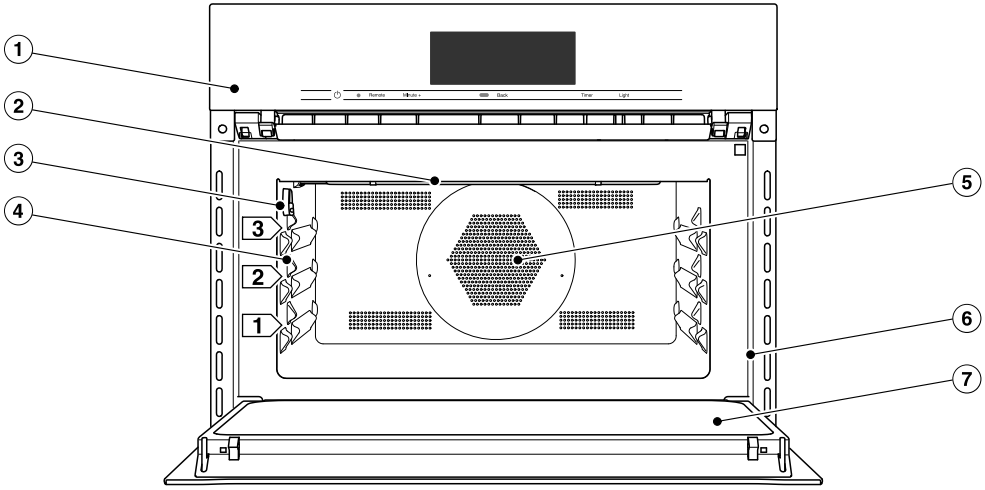
▶ Utilize apenas o termômetro culinário Miele fornecido. Se o termômetro culinário estiver com defeito, ele terá de ser substituído por um novo termômetro culinário original Miele.

▶ O plástico do termômetro culinário pode derreter em caso de temperaturas muito altas. Não utilize o termômetro culinário no modo de funcionamento com grill. Não guarde o termômetro culinário na parte interna do forno.

GUARDE ESSAS INSTRUÇÕES DE USO E MONTAGEM E LEIA-AS PERIODICAMENTE.

Forno

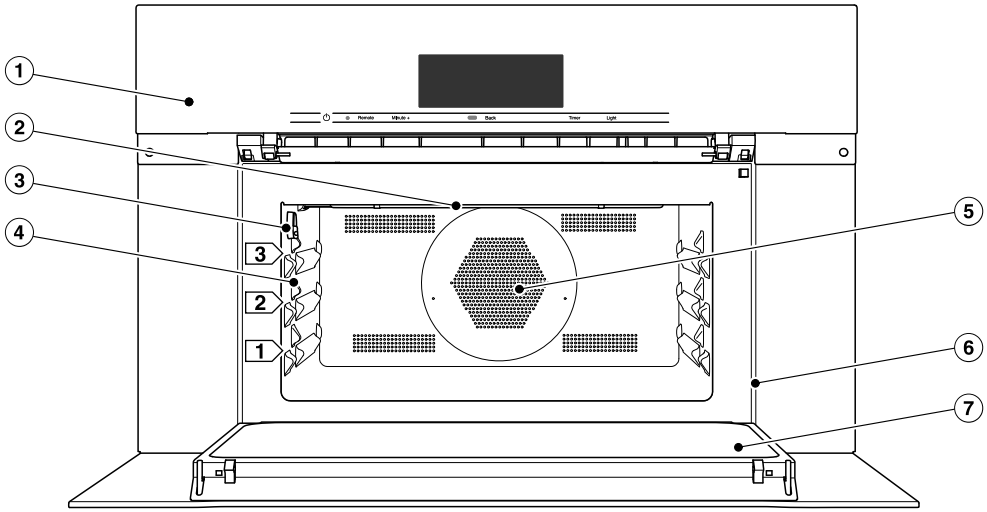
Visão geral do forno com micro-ondas H 7840 BM



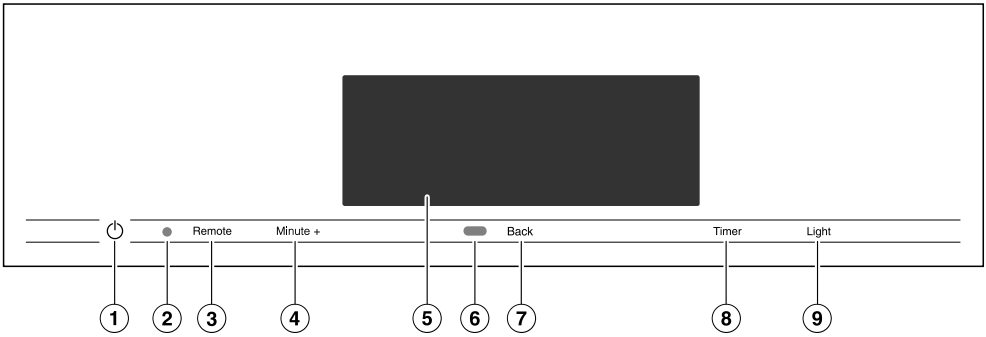
① Controles
② Aquecimento superior/Resistência do grill
③ Tomada para ligar o termômetro culinário
④ 3 níveis para encaixar a bandeja de vidro e a grelha
⑤ Abertura de ventilação com resistência circular traseira
⑥ Moldura frontal com placa de identificação
⑦ Porta

Projeção

Visão geral do forno com micro-ondas H 7770 BM, H 7870 BM



① Controles
② Aquecimento superior/Resistência do grill
③ Tomada para ligar o termômetro culinário
④ 3 níveis para encaixar a bandeja de vidro e a grelha
⑤ Abertura de ventilação com resistência circular traseira
⑥ Moldura frontal com placa de identificação
⑦ Porta



① Tecla ligar/desligar ⏻ em parte côncava
Para ligar e desligar o forno

② Interface visual
(somente para o Serviço técnico Miele)

③ Tecla tátil *Remote*
Para controlar o forno através do seu dispositivo móvel

④ Tecla tátil *Minute + (Quick-MO)*
Para iniciar a função Quick-MO

⑤ Visor tátil
Para indicação de informações e para utilização

⑥ Sensor de aproximação
Para ligar a iluminação interna do forno e do visor e para confirmar os sinais sonoros durante a aproximação

⑦ Tecla tátil *Back (Voltar)*
Para retornar

⑧ Tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*
Para ajustar tempos mínimos ou alarmes

⑨ Tecla tátil *Light (Iluminação)*
Para ligar e desligar a luz do forno

Tecla ligar/desligar

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

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

Sensor de aproximação

O sensor de aproximação reconhece quando você se aproxima do visor tátil, por ex., com a mão ou com o corpo.

Caso tenha ativado as configurações correspondentes, é possível ligar a iluminação interna do forno, ligar o forno ou confirmar os sinais sonoros (consulte o capítulo «Regulações», seção «Comando por sensor»).

Teclas táteis

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

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

Tecla tátil	Função
Remote	Se pretender controlar o forno através do seu dispositivo móvel, você deverá dispor do sistema Miele@home, ligar a configuração Comando à distância e tocar nesta tecla tátil. Em seguida, esta tecla tátil acende e a função MobileStart fica disponível. Enquanto esta tecla tátil estiver acesa, é possível controlar o forno através do seu dispositivo móvel (consulte o capítulo «Regulações», seção «Miele@home»).
Minute + (Quick-MO)	Com esta tecla tátil, é possível iniciar a função Quick-MO. O processo de cozimento decorre com o nível de potência do microondas 5 predefinido e 1 minuto de tempo de cozimento (consulte o capítulo «Quick-MO»). É possível aumentar gradualmente o tempo de cozimento pressionando esse botão do sensor várias vezes. Esta função só pode ser utilizada se não estiver ocorrendo nenhum outro processo de cozimento.
Back (Voltar)	Dependendo do menu onde você se encontra, existe o acesso ao menu superior ou ao menu principal.
Timer (Tempo mínimo)	Se aparecer um menu no visor ou estiver ocorrendo um processo de cozimento, através desta tecla tátil pode-se, sempre que pretender, ajustar um tempo mínimo (por ex., para cozinhar ovos) ou um alarme (um tempo fixo) (consulte o capítulo «Alarme e tempo mínimo»).
Light (Iluminação)	É possível ligar e desligar a iluminação interna do forno tocando nesta tecla tátil. Dependendo da configuração selecionada, a iluminação interna do forno se apaga após 15 segundos ou fica permanentemente ligada ou desligada.

Visor tátil

A superfície frágil do visor tátil pode ficar riscada se você utilizar objetos pontiagudos e afiados como, por exemplo, canetas.
Toque no visor tátil apenas com os dedos.
Certifique-se de que a água não passe 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 itens 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 itens do menu principal são apresentados por **…** **l**.

Ao tocar em um nome de menu no cabeçalho, a visualização é alterada para o respectivo menu. Para trocar para a tela inicial, toque em ⌂.

As horas são exibidas no lado direito do cabeçalho. É possível ajustar as horas com o toque.
Além disso, podem aparecer outros símbolos, por exemplo SuperVision 👁.

Na parte superior do cabeçalho, encontra-se uma linha laranja, na qual é possível deslizar o menu suspenso para baixo. Assim, você pode ligar ou desligar as configurações durante o processo de cozimento.

No **centro**, encontra-se o menu atual com os tópicos do menu. Você pode avançar para a direita ou para a esquerda, deslizando pelo visor. A seleção é feita tocando em um ponto do menu (consulte o capítulo «Princípio de utilização»).

De acordo com o menu, aparecem no **rodapé** diferentes campos para utilização, como por ex., Timer, Memorizar ou *OK*.

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
i	Este símbolo fornece informações e instruções adicionais de uso. Confirme esta janela de informação com a tecla tátil *OK*.
…I	Indicação sobre os itens do menu principal que, por questões de espaço, deixam de ser exibidos no caminho do menu.
	Alarme
	Tempo mínimo
	Algumas configurações, como por ex., a luminosidade do visor ou o volume do sinal, são ajustadas por meio de uma barra de segmentos.
	O bloqueio de funcionamento ou o bloqueio das teclas estão ativados (consulte o capítulo «Regulações», seção «Segurança»). O funcionamento está bloqueado.
	Temperatura interna utilizando o termômetro culinário
	Comando à distância (aparece apenas se você possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a configuração Comando à distância | Ativado)
	SuperVision (aparece apenas se possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a configuração SuperVision | Indicação SuperVision | Ativado)

O forno é operado através do visor tátil tocando nos pontos de menu desejados.

Cada toque em uma opção possível altera a cor do caractere correspondente (palavra e/ou símbolo) para **laranja**.

Os campos para confirmação de uma etapa de operação estão destacados em **verde** (por ex., *OK*).

Selecionar o ponto do menu

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

Avançar

Você pode avançar para a direita ou para a esquerda.

- Passe o dedo pela tela. Coloque a ponta do dedo no visor tátil e mova-a na direção que desejar.

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

Sair do nível do menu

- Toque na tecla tátil *Back (Voltar)* ou no símbolo … **I** no caminho do menu.
- Toque no símbolo ⌂ para trocar para a tela inicial.

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

Alterar valor ou configuração

Alterar a configuração em uma lista de seleção

A configuração atual está marcada em laranja.

- Toque na configuração desejada.

A configuração foi memorizada. Você volta ao menu superior.

Introduzir números com a sequência de números

- Passe o dedo sobre a sequência de números deslizando para cima ou para baixo até que o valor desejado 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 desejados.

Assim que você inserir um valor válido, a tecla *OK* fica verde.
por meio da seta, apague o número inserido por último.

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

Alterar a configuração com uma barra de segmentos

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

Se não estiver preenchido nenhum segmento ou se estiver preenchido apenas um, está selecionado o valor mínimo ou a configuração está desligada (por ex. os sinais sonoros).

- Para alterar a configuração, toque no segmento correspondente na barra de segmentos.
- Selecione Ativado ou Desligado para ligar ou desligar a configuração.
- Confirme a seleção com *OK*.

A configuração foi memorizada. Você volta ao menu superior.

Selecionar letras

Introduza as letras através de um teclado no visor. Selecione nomes curtos e concisos.

- Toque nas letras ou caracteres desejados.

Dica: Através do caractere ⌠, pode-se 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, é possível exibir um menu de contexto, por exemplo, voltar a nomear os seus programas favoritos ou mover as entradas em MyMiele.

- Por ex., toque em um 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 registros

É possível alterar a ordem das entradas ou programas favoritos em MyMiele.

- Toque, por ex., em um programa favorito até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Mover.
- Mantenha o dedo no campo marcado e deslize-o para a posição desejada.

Exibir menu suspenso

Durante o processo de cozimento, você pode ligar ou desligar configurações, como por ex. Booster ou Pré-aquecer, bem como a função Wi-Fi ᯤ.

- Arraste para baixo o menu suspenso na linha laranja por baixo do cabeçalho.
- Selecione a configuração que você pretende alterar.
  As configurações ativas são marcadas em laranja. Dependendo do esquema de cores selecionado, as configurações inativas são marcadas em preto ou branco (consulte o capítulo «Regulações», seção «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 tátil *Remote* para ativar a MobileStart.

A tecla tátil *Remote* se acende. Você pode comandar o forno através do app Miele.

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

É possível utilizar a MobileStart enquanto a tecla tátil *Remote* estiver acesa.

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

Placa de identificação

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

Lá você encontra a designação do modelo, o número de série, bem como os dados de conexão (tensão da rede/frequência/potência máxima de conexão).

Mantenha esta informação sempre disponível, se tiver dúvidas ou problemas, para que a Miele o(a) possa ajudar de forma direcionada.

Fornecimento

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

Acessórios fornecidos junto e que podem ser adquiridos

O seu forno está equipado com bandeja de vidro, grelha e termômetro culinário.

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

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

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

Bandeja de vidro



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

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

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

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

Grelha com proteção



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

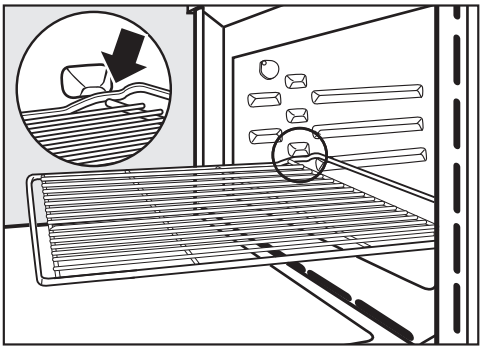
⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
A grelha aquece durante o processo de cozimento.
Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre que tiver de mexer no forno quente.

O forno e a grelha podem ser danificados devido a uma possível formação de faíscas.
Não utilize a grelha para processos de cozimento no modo de funcionamento Micro-ondas [≋].
Não coloque a grelha sobre a base da parte interna do forno; encaixe-a em um nível.

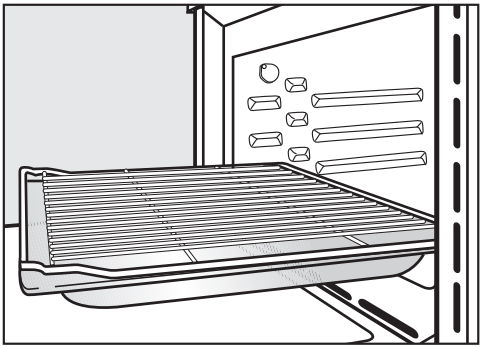
Utilizar grelha

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

Se você introduzir a grelha de forma incorreta, o batente de proteção não está garantido.
Por este motivo, deve-se encaixar a grelha no forno sempre com o batente de proteção **na parte traseira**.



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



- Para determinados processos (p. ex., assar sobre a grelha), recomendamos a utilização de uma grelha em conjunto com uma forma refratária.
  O batente de proteção encontra-se à frente apenas neste caso.
- Não coloque mais de 8 kg de peso na grelha.

Formas redondas

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

Não utilize formas redondas nos modos de funcionamento Micro-ondas, MO + Sistema automático, MO + Ar quente plus/MO + Ar qu. + assar, MO + Grill ou MO + Grelhar circulação de ar.



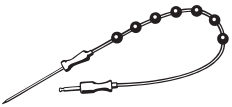
A **forma redonda não perfurada HBF 27-1** é adequada para a preparação de pizzas, bolos rasos de massa levedada ou massa simples, tortas doces e salgadas, sobremesas gratinadas, pão sírio ou para bolos ou pizzas congelados.

A **forma redonda perfurada HBFP 27-1 para forno e AirFry** tem as mesma possibilidades de utilização 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.

Termômetro culinário



Através da sonda de temperatura, pode-se controlar a temperatura exata dos processos de cozimento (consulte o capítulo «Assar com a sonda de temperatura»).

Assadeiras Gourmet HUB
Tampa para assadeira HBD

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

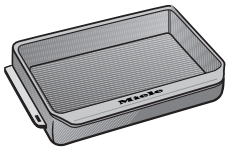
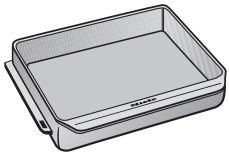
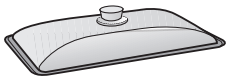
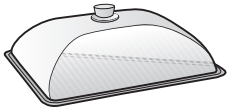
Utilize a assadeira e a tampa apenas em processos de cozimento no modo de funcionamento **sem** micro-ondas.

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

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

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

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

Profundidade: 22 cm	**Profundidade: 35 cm***
HUB 62-22	HUB 62-35
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

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

Dispositivos de segurança

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

Superfícies com tratamento PerfectClean

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

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

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

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

Superfícies com tratamento PerfectClean:

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

Miele@home

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

Para a utilização, você precisa de:

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

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

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

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

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

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

Disponibilidade de Conexão WLAN

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

Disponibilidade Miele@home

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

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

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

App Miele

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

Baixar na App Store

DISPONÍVEL NO Google Play

Configurações básicas

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

⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno fica quente durante o funcionamento.
Utilize o forno apenas após ele estar corretamente instalado, para que o funcionamento correto seja garantido.

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

Configurar o idioma

- Selecione o idioma desejado.

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

Configurar localização

- Selecione a localização desejada.

Configurar a Miele@home

No visor aparece Configurar o Miele@home?.

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

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

Configurar a data

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

Configurar a hora do dia

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

Ajustar a variante de tensão

⚠ A variante de tensão ajustada deve corresponder à tensão da rede elétrica para que sejam evitadas avarias no forno.
Compare a tensão antes do ajuste. No caso de dúvida, consulte um eletricista.

- Use a variante de tensão.
- Confirme com *OK*.

Concluir a primeira colocação em funcionamento

- Siga eventuais indicações adicionais no visor.

A primeira colocação em funcionamento está concluída.

Aquecer o forno pela primeira vez

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

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

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

Aparece o menu principal.

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

160 °C aparece como valor sugerido.

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

- Selecione a temperatura máxima possível.
- Confirme com *OK*.

Aqueça o forno vazio durante pelo menos uma hora.

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

Limpar o interior do forno após o primeiro aquecimento

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências e no forno.
Deixe as resistências e o forno esfriarem antes de efetuar a limpeza manual.

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

Feche a porta somente quando o forno estiver completamente seco.

Visão geral de configurações

Ponto do menu	Configurações possíveis
Idioma	... | deutsch | english | ... Localização
Horas	Indicação Ativado | Desligado* | Desligar noturno Apresentação Analógico* | 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

* Configuração de fábrica

Regulações

Ponto do menu	Configurações 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. confeção* | 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

* Configuração de fábrica

Ponto do menu	Configurações possíveis
SuperVision	Indicação SuperVision Ativado | Desligado*
	Indicação em Standby Ativado | Só se houver erros*
	Lista aparelhos Mostrar aparelho | Sinais acústic.
RemoteUpdate	Ativado* Desligado
Tipos de tensão	208V / 60Hz 220V / 60Hz 240V / 60Hz
Calibragem Temperatura	■■■■□□□
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

* Configuração de fábrica

Acessar o menu «Regulações»

No menu ⚙ Regulações, é possível personalizar o seu forno, onde você pode adaptar as configurações de fábrica às suas necessidades.

Vá para o menu principal.

- Selecione ⚙ Regulações.
- Selecione a configuração pretendida.

Você pode verificar ou alterar as configurações.

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

Idioma ⚑

Você pode configurar o seu idioma e a sua localização.

Após selecionar e confirmar, o idioma desejado aparece imediatamente no visor.

Dica: Se selecionou por engano um idioma que não entende, selecione no menu principal ⚙. Oriente-se pelo símbolo ⚑ para voltar ao submenu Idioma ⚑.

Horas

Indicação

Selecione o formato de horas que deve aparecer com o forno desligado:

- Ativado
  A indicação das horas aparece sempre na tela. Esta configuração aumento o consumo de energia.
  Caso selecione a configuração Visor | QuickTouch | Ativado, todas as teclas táteis reagem de imediato ao toque e o sensor de aproximação detecta automaticamente quando você se aproximar da tela.
  Ao selecionar a configuração Visor | QuickTouch | Desligado, você deverá ligar o forno antes de poder utilizá-lo.
- Desligado
  A tela fica escura para poupar energia. Você deve ligar o forno para poder utilizá-lo.
- Desligar noturno
  A hora aparece na tela apenas das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, a tela fica escura. Esta configuração aumenta o consumo de energia.

Apresentação

É possível 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

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

Acertar

Você define as horas e os minutos.

Dica: Se não estiver havendo nenhum processo de cozimento, toque nas horas no cabeçalho para alterá-las.

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

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

Data

Ajustar a data.

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

Iluminação

- Ativado
  A luz do forno fica ligada enquanto o processo de cozimento estiver em curso.
- «Ativ.» durante 15 s
  Durante um processo de cozimento, a iluminação interna do forno desliga após 15 segundos. Ao selecionar a tecla tátil *Light (Iluminação)*, a iluminação interna do forno liga novamente durante 15 segundos.
- Desligado
  A iluminação interna do forno está desligada. Ao selecionar a tecla tátil *Light (Iluminação)*, a iluminação interna do forno liga durante 15 segundos.

Ecrã inicial

Ao ligar o forno, aparece o menu principal ativado de fábrica. Em vez disso, também é possível selecionar como tela de início, por exemplo , os modos de funcionamento ou as entradas em MyMiele (ver capítulo «MyMiele»).

A tela inicial alterada é exibida apenas depois de ligar novamente o forno.

Acesse o menu principal selecionando a tecla tátil *Back (Voltar)* 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 táteis e o sensor de aproximação devem reagir quando o forno está desligado:

- Ativado
  Se também tiver selecionado a configuração Horas | Indicação | Ativado ou Desligar noturno, as teclas táteis e o sensor de aproximação reagem também quando o forno está desligado. Esta configuração aumenta o consumo de energia.
- Desligado
  Independentemente da configuração Horas | Indicação, as teclas táteis 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 acústic.

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

O volume do alarme 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 tátil, é apresentado através de uma barra de segmentos.

- ■■■■■■■
  Volume máximo
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  O som das teclas está desligado

Melodia de boas-vindas

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

Unidades

Peso

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

Temperatura

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

Quick-MO

Para iniciar imediatamente o funcionamento do microondas, estão pré-ajustados o nível de potência 5 e o tempo de cozimento de 1 minuto.

- Potência
  Você pode regular o nível de potência do microondas entre 1 e 7.
- Tempo
  O tempo de cozimento máximo ajustável depende do nível de potência do microondas selecionado:
  nível de potência 1 a 3: máximo 10 minutos
  nível de potência 4 a 7: máximo 5 minutos

Pipocas

Para dar início imediatamente a micro-ondas para preparação de pipoca, estão pré-ajustados o nível de potência do micro-ondas 6 e o tempo de cozimento de 2:50 minuto. Estes dados correspondem às indicações da maioria dos fabricantes para fazer pipocas no micro-ondas.

Você pode ajustar no máximo 4 minutos de tempo de cozimento.

O nível de potência de micro-ondas está regulado e não pode ser alterado.

Booster

A função Booster serve para aquecer mais rapidamente o forno.

- Ativado
  A função Booster é ligada automaticamente durante a fase de aquecimento do processo. A resistência de aquecimento superior/do grill, a resistência circular e o ventilador pré-aquecem o interior do forno em simultâneo para a temperatura desejada.
- Desligado
  A função Booster é desligada durante a fase de aquecimento de um cozimento. Só as resistências correspondentes ao modo de funcionamento é que aquecem o forno.

Também é possível ligar ou desligar a função Booster para um processo de cozimento através do menu suspenso.

Temperaturas propostas

Se você selecionar temperaturas diferentes na maioria das vezes, faz sentido alterar as temperaturas recomendadas.

Assim que ativado o Item do menu, a lista de seleção dos modos de funcionamento é exibida.

■ Selecione o modo de funcionamento desejado.

A temperatura recomendada é indicada e simultaneamente aparece o limite de alteração de temperatura.

■ Altere a temperatura recomendada.

■ Confirme com *OK*.

Serviços propostos

Se selecionar níveis de potência de micro-ondas diferentes na maioria das vezes, faz sentido alterar os níveis de potência recomendados.

Você pode alterar o nível de potência recomendado para o modo de funcionamento Micro-ondas e para os modos de funiconamento com micro-ondas.

Ao acessar o item do menu, aparece a lista dos modos de funcionamento com o respectivo nível de potência recomendado.

- Micro-ondas:
  Nível de potência de 1 a 7
- MO + Sistema automático, MO + Ar quente plus/MO + Ar qu. + assar, MO + Grill e MO + Grelhar circulação de ar:
  Nível de potência de 1 a 3

■ Selecione o modo de funcionamento desejado.

■ Altere o nível de potência recomendado.

■ Confirme com *OK*.

Funcio. suplem. ventila. arrefeci.

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

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

A condensação de água pode danificar o móvel e a bancada onde o aparelho está instalado, além de provocar corrosão no forno.
Caso você mantenha alimentos quentes no interior do forno ao selecionar Comando por tempo, a umidade do ar aumenta e o painel de controle fica embaçado ou formam-se gotas de água por baixo da bancada ou a frente do móvel fica embaçada.
Ao selecionar Comando por tempo, não mantenha alimentos quentes na parte interna do forno.

Comando por sensor

O sensor de aproximação reconhece quando você se aproxima do visor tátil, por ex., com a mão ou com o corpo.

Se desejar que o sensor de aproximação reaja mesmo quando o forno estiver desligado, selecione a configuração Visor | QuickTouch | Ativado.

Ligar luz

- Durante o proc. confeção
  Logo que se aproximar do visor tátil durante um processo de cozimento, a iluminação interna do forno liga. A iluminação interna do forno desliga novamente automaticamente após 15 segundos.
- Sempre ligado
  Logo que se aproximar do visor tátil, a iluminação interna do forno liga. A iluminação interna do forno desliga novamente automaticamente após 15 segundos.
- Desligado
  O sensor de aproximação não reage quando você se aproximar do visor tátil. Ligue a iluminação interna do forno ao selecionar a tecla tátil *Light (Iluminação)* durante 15 segundos.

Ligar aparelho

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

Silenciar sons acústicos

- Ativado
  Logo que se aproximar do visor tátil, os sinais sonoros desligam.
- Desligado
  O sensor de aproximação não reage quando você se aproximar do visor tátil. Desligue os sinais sonoros manualmente.

Segurança

Bloqueio funci. 🔒

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

Com o bloqueio de funcionamento ativado, também é possível programar de imediato um alarme e um tempo mínimo, bem como utilizar a função MobileStart.

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

- Ativado
  O bloqueio de funcionamento é ativado. Antes de poder utilizar o forno, ligue-o e toque no símbolo 🔒por pelo menos 6 segundos.
- Desligado
  O bloqueio de funcionamento está desativado. Você pode utilizar o forno normalmente.

Bloqu.de teclas

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

- 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 táteis reagem imediatamente ao serem selecionadas.

Reconhecim. frontal do móvel

- Ativado
  A detecção da frente do móvel está ativada. Através do sensor de aproximação, o forno detecta automaticamente se a porta do móvel está fechada.

  Caso a porta do móvel esteja fechada, o forno desliga automaticamente ao fim de um determinado tempo.
- Desligado
  A detecção da frente do móvel está desativada. O forno não detecta se a porta do móvel está fechada.

Se o forno foi embutido por trás de uma frente do móvel (por ex., uma porta), o forno, o móvel e a base podem ser danificados pela acumulação de calor e umidade 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 estiver resfriado completamente.

Dica: Desligue o reconhecimento da frente do móvel caso pretenda utilizar o programa Sabbat.

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 fio.

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

- Activar
  Essa configuração só é visível se a Miele@home se encontrar desativada. A função Wi-Fi é ativada de novo.
- Desativar
  Essa configuração só é visível se a Miele@home se encontrar ativada. A Miele@home fica configurada, a função Wi-Fi é desligada.
- Estado da ligação
  Essa configuração só é visível se a Miele@home se encontrar ativada. O visor exibe informações como a qualidade de recebimento do Wi-Fi, o nome da rede e o endereço de IP.
- Instalar de novo
  Essa configuração só é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. Redefina as configurações de rede e configure imediatamente uma nova ligação à rede.
- Repor
  Essa configuração só é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. A função Wi-Fi é desligada e a ligação à rede Wi-Fi é restaurada para a configuração de fábrica. É necessário configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home. Redefina as configurações de rede ao eliminar o forno, ao vendê-lo ou ao colocar em funcionamento um forno usado. Só assim fica garantida a remoção de todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consiga acessar o forno.
- Instalar
  Essa configuração só é visível se não existir qualquer ligação à rede Wi-Fi. É necessário 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), é possível utilizar a função MobileStart e, por ex., acessar indicações relativas a processos de cozimento em curso do seu forno ou terminar um processo de cozimento em curso.

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

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla tátil *Remote* para ativar a MobileStart.

A tecla tátil *Remote* se acende. Você pode comandar o forno através do app Miele.

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

É possível utilizar a MobileStart enquanto a tecla tátil *Remote* estiver acesa.

SuperVision

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

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

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 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 você 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 acústic.
  Pode definir se os sinais sonoros deste aparelho estão ligados (Ativado) ou desligados (Desligado).

RemoteUpdate

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

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

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

Ligar/Desligar

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

Desligue a RemoteUpdate se desejar não baixar automaticamente uma atualização.

Processo da RemoteUpdate

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

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

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

Se não desejar instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na RemoteUpdate, deve ser observado o seguinte:

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

Tipos de tensão

Você pode ajustar a variante de tensão. A configuração deve corresponder à tensão de rede de sua rede elétrica.

Calibragem Temperatura

Você pode alterar a temperatura gradualmente em todos os modos de funcionamento e programas automáticos, de modo que seja maior ou menor do que o indicado no forno.

A calibração de temperatura é representada por uma barra com sete segmentos.



Quando todos os segmentos estão preenchidos, a temperatura do forno é muito maior do que a indicada. Quando um segmento está preenchido, a temperatura do forno é muito menor do que a indicada.

Versão Software

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

■ Confirme com *OK*.

Informações legais

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

■ Confirme com *OK*.

Agente

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

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. Você pode utilizar o forno normalmente.

Regulações de fábrica

- Regulações do aparelho
  Todas as configurações alteradas voltam às configurações de fábrica.
- Programas favoritos
  Os programas favoritos são todos apagados.
- MyMiele
  Todas as entradas MyMiele são apagadas.
- Serviços propostos
  Os níveis de potência recomendados alterados retornam para a configuração de fábrica.
- Temperaturas propostas
  As temperaturas sugeridas alteradas voltam à configuração de fábrica.

Horas (total) de funcionamento

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

Através da tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*, é possível programar um tempo mínimo (por ex., para cozinhar ovos) ou um alarme (uma hora fixa).

Você pode definir dois alarmes, dois tempos mínimos ou um alarme e um tempo mínimo ao mesmo tempo.

Utilizar a função Alarme

É possível utilizar o alarme ⏰ para selecionar uma hora fixa na qual deve soar um sinal.

Ajustar o alarme

Quando tiver selecionado a configuração Visor – QuickTouch – Desligado, ligue o forno para ajustar o alarme. A hora para o alarme aparece com o forno desligado.

- Selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*.
- Selecione ⏰ Alarme.
- Ajuste 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 havendo um processo de cozimento em simultâneo ou se estiver em um menu, no visor aparece ⏰ e a hora do alarme em cima à direita.

A hora ajustada para o alarme ⏰ pisca junto à indicação das horas no visor e soa um sinal.

- Selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)* ou a hora programada para o alarme no visor.

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o alarme

- Selecione o alarme no visor ou selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)* e, em seguida, o alarme desejado.

A hora programada para o alarme aparece.

- Ajuste 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 tátil *Timer (Tempo mínimo)* e, em seguida, o alarme desejado.

A hora programada para o alarme aparece.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O alarme foi apagado.

Utilizar a função Tempo curto

O tempo mínimo 🔔 pode ser utilizado para controlar um processo que nada tenha a ver com o funcionamento do forno, como por ex., cozinhar ovos.

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

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

Configurar o tempo mínimo

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

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

- Selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*.
- Selecione 🔔 Tempo curto.
- Ajuste o tempo mínimo.
- Confirme com Fechar.

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

Quando um processo de cozimento está decorrendo simultaneamente, ou se você estiver em um menu, no visor aparece 🔔 e o tempo mínimo a decorrer no canto superior direito.

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

- Selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)* ou o tempo mínimo desejado no visor.

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o tempo mínimo

- Selecione o tempo mínimo no visor ou selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)* e, em seguida, o tempo mínimo desejado.

O tempo mínimo ajustado aparece.

- Ajuste o novo tempo mínimo.
- Confirme com Fechar.

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

Excluir o tempo mínimo

- Selecione o tempo mínimo no visor ou selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)* e, em seguida, o tempo mínimo desejado.

O tempo mínimo ajustado aparece.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O tempo mínimo é apagado.

Menu	Valor sugerido	Área
Modos de funcionamento		
Ar quente plus	160 °C	30 – 250 °C
AirFry	210 °C	30 – 250 °C
Micro-ondas	7	1 – 7
Aquecimento superior/inferior	180 °C	30 – 250 °C
MO Combi		
MO + Ar quente plus/ MO + Ar qu. + assar	3 160 °C	1 – 3 30 – 220 °C
MO + Grelhar circulação de ar	3 200 °C	1 – 3 100 – 200 °C
MO + Grill	3 3	1 – 3 1 – 3
MO + Sistema automático	3 160 °C	1 – 3 100 – 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
Programas automáticos Auto		

Menu principal e submenus

Menu	Valor sugerido	Área
Aplicações especiais		
Pipocas	6	–
Descongelar	–	–
Secar/Desidrat.	90 °C	80–100 °C
Aquecer	–	–
Aquecer louça	80 °C	50–100 °C
Deixar levedar a massa	35 °C	30–50 °C
Cozinhar a baixas temper.	100 °C	80–120 °C
Programa Sabbat		
Aquecimento superior/inferior	180 °C	30–250 °C
Aquecimento inferior	180 °C	30–250 °C
Manter quente	75 °C	60–90 °C
MyMiele		
Programas favoritos		
Regulações		

Modo de funcionamento

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

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

Vantagens do micro-ondas

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

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

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

Escolha da louça

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

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

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

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

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

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

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

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

O material e o formato da louça utilizada influenciam nos tempos de aquecimento e de cozimento.

Foram comprovadas como adequadas superfícies planas redondas ou ovais. A

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

Louça adequada

⚠ Perigo de incêndio devido a materiais inflamáveis.
Os recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis podem inflamar-se e danificar o forno.
Mantenha o forno sob vigilância se aquecer ou cozinhar alimentos em embalagens descartáveis de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Você pode utilizar a seguinte louça e o seguinte material:

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

⚠ Risco de ferimentos devido a louça quente.
A cerâmica pode ficar quente.
Utilize luvas de proteção quando utilizar louças de barro.

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

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

Utensílios de plástico têm de ser resistentes ao calor e suportar temperaturas de, pelo menos, 110 °C. A louça de plástico pode deformar-se e pode misturar-se com o alimento.
Utilize louça de material sintético apenas no modo de funcionamento Micro-ondas.
Não utilize louça de material sintético nos modos de funcionamento MO + Sistema automático, MO + Ar quente plus/MO + Ar qu. + assar, MO + Grill ou MO + Grelhar circulação de ar.

- Louça de plástico para micro-ondas
  É possível encontrar louça de plástico especial para micro-ondas em lojas especializadas.
- Louça de plástico em poliestireno
  Para aquecimento de alimentos em tempo curto
- Sacos de plástico
  Utilize para aquecer e cozinhar alimentos se antes forem feitos pequenos orifícios. O vapor pode sair através dos orifícios. Dessa forma, evita-se o aumento de pressão e o estouro do saco.
  Além disso, existem sacos especiais para cozinhar a vapor que não precisam ser perfurados. Siga todas as instruções da embalagem.
- Sacos para assar e mangueira para forno
  Observe as indicações de utilização do fabricante.

⚠ Risco de incêndio devido a peças de metal.
Os materiais inflamáveis das peças de metal, como clipes de metal ou clipes de plástico e de papel com fio metálico no interior, podem aquecer até o ponto de se incendiarem.
Não utilize clipes de metal ou plástico com interior metálico na parte interna do forno.

Dica: As formas de metal não são adequadas para os modos de funcionamento com micro-ondas, pois o metal reflete as micro-ondas. As micro-ondas atingem os bolos apenas por cima para que o tempo de cozimento seja prolongado. Caso utilize formas de metal, coloque a forma na bandeja de vidro de maneira que ela não toque nas paredes do forno. Se faíscas se formarem, não volte a utilizar esta forma nos modos de funcionamento com micro-ondas.

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

Ao utilizar recipientes de alumínio e papel alumínio, pode ocorrer crepitação e formação de faíscas.
Por isso, não coloque formas de alumínio na grelha, mas sim uma forma refratária.
Recipientes de alumínio e papel alumínio não podem tocar nas paredes do interior do forno e devem estar pelo menos 2 cm afastados das mesmas.

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

Louça não adequada

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

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

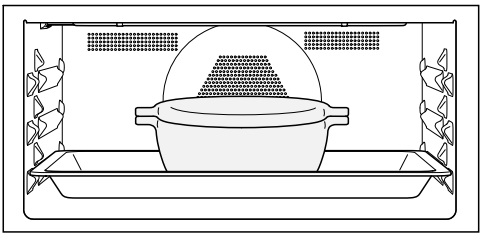
Não deve-se utilizar a seguinte louça e material:

- Em princípio, as grelhas de metal (incluindo a grelha fornecida) **não** são adequadas para a utilização no modo de funcionamento Micro-ondas.
- Recipiente de metal
- Papel-alumínio
  Exceção: no caso de peças de carne irregulares, p ex., aves, obtém-se um descongelar, aquecer ou cozinhar uniformes se cobrir as partes mais finas com película de alumínio nos últimos minutos.
- Clipes de metal, de plástico ou de papel com arame no interior
- Copos de plástico com tampas de alumínio não totalmente removidas
- Vidro cristal
- Talheres e louça com ornamentos metálicos (p. ex., rebordos dourados, azul cobalto)
- Louça com alças ocas
- Louça de plástico em melamina
  A melamina absorve energia e fica, deste modo, quente.
  Ao comprar, pergunte de que material são compostos os utensílios de plástico.
- Recipientes de madeira
  A água na madeira evapora durante o processo de cozimento. Assim sendo, a madeira seca e surgem fissuras.

Teste da 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.

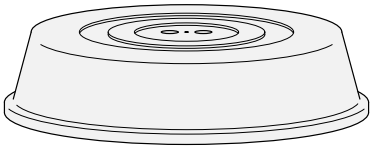
Não é possível reconhecer os espaços ocos das alças com o teste de louça.



- Encaixe a bandeja de vidro no nível 1 e coloque a louça vazia em cima e no centro deste.
- Feche a porta.
- Selecione o modo de funcionamento Micro-ondas.
- Ajuste o nível de potência de micro-ondas mais elevado (nível de potência 7) e um tempo de cozimento de 30 segundos.
- Inicie o processo.
- Observe o teste de louça durante todo o tempo.
- Abra a porta imediatamente caso surjam faíscas ou estalidos.

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

Tampa



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

- Impede a saída excessiva de vapores de água, especialmente com aquecimentos mais longos.
- Acelera o processo de aquecimento dos alimentos.
- Impede a dessecação dos alimentos.
- Impede que o interior do forno fique sujo.

■ Durante um processo de cozimento no modo de funcionamento Micro-ondas, utilize uma tampa em vidro ou plástico adequada para micro-ondas.

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

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

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

■ **Não** utilize tampas para aquecer os seguintes alimentos:

- Alimentos empanados
- Alimentos que precisem ficar com uma crosta (p. ex., torradas)
- Alimentos que devem ser aquecidos nos modos de funcionamento MO + Sistema automático, MO + Ar quente plus/MO + Ar qu. + assar, 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 a bandeja de vidro no nível 1 e coloque os recipientes como taças e tabuleiro **sempre** na bandeja de vidro.

- Ligue o forno.

O menu principal é exibido.

- Introduza o alimento no forno.
- Selecione Modos de funcionamento [▭].
- Selecione o modo de funcionamento desejado.

Surge o modo de funcionamento. Dependendo do modo de funcionamento, aparecem a potência proposta, a temperatura proposta e o tempo de cozimento.

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

Você pode alterar os valores propostos mais tarde ao selecionar os respectivos valores ou Timer.

- Inicie o processo de cozimento nos modos de funcionamento **sem** micro-ondas com *OK*.
- Inicie o processo de cozimento nos modos de funcionamento **com** micro-ondas com Iniciar.

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

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

A produção de micro-ondas para assim que você interromper o processo de cozimento com Parar ou abrir a porta. Você pode retomar o processo de cozimento com Iniciar.

- Após o processo de cozimento, selecione Terminar ou Fechar (dependendo do modo de funcionamento).
- Retire o alimento do forno.
- Desligue o forno.

Alterar valores e configurações para um processo de cozimento

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

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

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

Alterar a temperatura e a temperatura interna

Você pode regular a temperatura proposta permanentemente através de Regulações | Temperaturas propostas para que esta corresponda aos seus hábitos de uso.

A temperatura interna só aparece se utilizar o termômetro culinário (consulte o capítulo «Assar», seção «Termômetro culinário»).

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

O processo decorre com a temperatura definida alterada.

Alterar o nível de potência do micro-ondas

Você pode definir o nível de potência recomendado pelo Regulações | Serviços propostos como permanente e de acordo com os hábitos de uso.

- Toque no nível de potência do micro-ondas no visor.
- Altere o nível de potência do micro-ondas.
- Selecione Iniciar.

O processo de cozimento continua a decorrer com o nível de potência de micro-ondas alterado.

Ajustar os tempos de funcionamento

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

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

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

- Tempo
  Selecione o tempo necessário para o alimento ser preparado. Após esse tempo, o aquecimento do forno desliga automaticamente. O tempo de cozimento máximo que pode ser regulado depende do modo de funcionamento selecionado.
- Pronto às
  Determine a hora pretendida para terminar o processo de cozimento. O aquecimento da parte interna do forno é desligado automaticamente nesse momento.
- Início às
  Esta função não aparece no menu enquanto você não programar Tempo ou Pronto às. Com Início às, determine a hora na qual o processo de cozimento deve ser iniciado. O aquecimento da parte interna do forno é ligado automaticamente nesse momento.

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

Alterar tempos de cozimento ajustados

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

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

Apagar tempos de cozimento programados

- Selecione 🕘, o tempo necessário ou Timer.
- Selecione o tempo desejado.
- Selecione Eliminar.
- Confirme com *OK*.

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

Se apagar Pronto às ou Início às, o processo de cozimento começa com o tempo de cozimento programado.

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

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

Enquanto decorre o tempo de cozimento, aparece Parar no canto inferior direito do visor.

- Selecione Parar.

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

Iniciar fica destacado em verde.

- Selecione Iniciar.

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

Cancelar o processo de cozimento

Caso interrompa o processo de cozimento, a iluminação e o aquecimento do forno desligam. Os tempos de cozimento ajustados são apagados.

Interromper o processo de cozimento sem tempo programado

- Selecione Terminar.

Aparece o menu principal.

Interromper o processo de cozimento com tempo programado

- Selecione Cancelar.

Cancelar o processo? aparece.

- Selecione Sim.

Aparece o menu principal.

Pré-aquecer o forno

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

A função Pré-aquecer pode ser utilizada em qualquer modo de funcionamento (exceto Micro-ondas [≋]) e deve ser ativada separadamente para cada processo de cozimento.
Se você tiver regulado um tempo de cozimento, este só decorre se a temperatura nominal for alcançada e você tiver inserido os alimentos.

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

- A maior parte dos alimentos pode ser colocada diretamente no forno frio para utilizar o calor já durante a fase de aquecimento.
- Pré-aqueça o forno para as seguintes preparações e modos de funcionamento:

- Massa de pão escura, rosbife e lombo nos modos de funcionamento Ar quente plus/AirFry e Aquecimento superior/inferior
- Bolos e pastelaria com tempos de cozimento curtos (até aprox. 30 minutos), bem como massas delicadas (por ex., biscoitos) no modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior (sem a função Booster)

Booster

A função Booster serve para aquecer mais rapidamente o forno.

Por configuração de fábrica, esta função está ativada para os seguintes modos de funcionamento (Regulações | Booster | Ativado):

- Ar quente plus
- AirFry
- Aquecimento superior/inferior
- Sistema automático
- MO + Ar quente plus
- MO + Ar qu. + assar
- MO + Sistema automático

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

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

Para este tipo de preparação, desligue a função Booster.

Ligar ou desligar Booster para um processo

Se tiver selecionado a configuração Booster | Ativado, você poderá desligar individualmente a função para um determinado processo.

Assim, é possível ligar individualmente a função para um determinado processo se tiver selecionado a configuração Booster | Desligado.

Exemplo: você selecionou um modo de funcionamento e as configurações necessárias, como por exemplo, uma temperatura.
Você deseja desativar a função Booster para este processo.

- Arraste o menu suspenso para baixo.

Booster está marcado em laranja.

- Selecione Booster.

Dependendo do esquema de cores, Booster está marcado em preto ou em branco.

- Feche o menu suspenso.

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

Pré-aquecer

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

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

Se você regular um tempo de cozimento, este só decorre se a temperatura nominal for alcançada e se você tiver inserido os alimentos.

Inicie imediatamente o processo de cozimento sem alterar a hora de iniciar o mesmo.

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 cozimento.

Exemplo: você selecionou um modo de funcionamento e as configurações necessárias, como por exemplo, uma temperatura.
Você deseja ativar a função Pré-aquecer para este processo de cozimento.

- Arraste o menu suspenso para baixo.

Dependendo do esquema de cores, Pré-aquecer está marcado em preto ou em branco.

- Selecione Pré-aquecer.

Pré-aquecer está marcado em laranja.

- Feche o menu suspenso.

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

- Introduza o alimento no interior do forno logo que for solicitado.
- Confirme com *OK*.

Crisp function

A utilização da função Crisp function (redução da umidade) é útil perante alimentos como, por ex., quiche, pizza, bolinhos feitos na tabuleiro com recheio úmido ou muffins.

Especialmente, as aves adquirem uma pele crocante com esta função.

Ligar Crisp function

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

Você selecionou um modo de funcionamento e as configurações necessárias, como por ex., uma temperatura.
Você deseja ativar a função Crisp function para este processo de cozimento.

- Arraste o menu suspenso para baixo.

Dependendo do esquema de cores, Crisp function está marcado em preto ou em branco.

- Selecione Crisp function.

Crisp function está marcado em laranja.

- Feche o menu suspenso.

A função Crisp function está ativada.

Mudar modo de funcionamento

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

- Selecione o símbolo do modo de funcionamento selecionado.
- Caso não tenha programado um tempo de cozimento, confirme a mensagem Cancelar o processo? com Sim.
- Selecione o novo modo de funcionamento.

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

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

Esta função só pode ser utilizada se não estiver decorrendo nenhum processo de cozimento.

Utilize sempre a bandeja de vidro.

Quick-MO

Se você selecionar a Tecla tátil *Minute + (Quick-MO)*, o microondas tem início com um determinado nível de potência e tempo de cozimento, p. ex., para aquecer líquidos.

Já está pré-ajustado o nível de potência de microondas 5 e um tempo de cozimento de 1 minuto.

É possível alterar o nível de potência do microondas e o tempo de cozimento. O tempo máximo de cozimento regulável depende do nível de potência do microondas selecionado (consulte o capítulo "Regulações", seção "Quick-MO").

- Selecione a tecla tátil *Minute + (Quick-MO)*.
  Através da seleção repetida desta tecla sensora, pode-se aumentar o tempo de cozimento passo a passo.

Surge o tempo restante a decorrer.

Você pode interromper o processo de cozimento a qualquer momento com Parar ou cancelar ao selecionar a tecla sensora *Back (Voltar)*.

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

- Selecione Fechar.

Aparece o menu principal.

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

Categorias

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

Utilizar programas automáticos

■ Selecione Programas automáticos Auto.

Aparece a lista de seleção.

■ Selecione a categoria desejada.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria selecionada.

■ Selecione o programa automático desejado.

■ Siga as indicações que aparecem no visor.

Em alguns programas automáticos, será indicado que você deve utilizar o termômetro culinário. Leia as indicações mencionadas no capítulo «Assar», seção «Termômetro culinário».

Nos programas automáticos, os valores de temperatura interna já estão predefinidos.

Dica: Com **i** info, é possível acessar a informação sobre, por exemplo, como introduzir ou virar os alimentos de acordo com o processo de cozimento.

Indicações sobre a utilização

- Deixe o interior do forno esfriar à temperatura ambiente depois de um processo de cozimento e antes de iniciar um programa automático.
- Em alguns programas automáticos, é necessário pré-aquecer a parte interna do forno antes de colocar 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 cozimento. No visor aparece uma indicação correspondente com o tempo necessário (por ex., para verter líquido).
- A indicação de duração do programa automático é uma indicação de tempo aproximada. Dependendo do processo de cozimento, este pode ser reduzido ou aumentado. As alterações no tempo podem ser resultantes da temperatura inicial da carne.
- Na utilização do termômetro culinário, o tempo de cozimento depende do alcance da temperatura interna.
- Se no final de um programa automático o alimento ainda não estiver cozido como deseja, selecione Prolongar cozedura ou Prolongar cozedura. Os alimentos são cozidos durante 3 minutos com o sistema de aquecimento convencional.

Procurar

(de acordo com o idioma)
Em Programas automáticos, é possível procurar pelo nome das categorias e dos programas automáticos.

Será uma pesquisa de texto completa, onde também pode-se procurar partes de palavras.

Vá para o menu principal.

■ Selecione Programas automáticos Auto.

A lista de seleção das categorias aparece.

- Selecione Procurar.
- Selecione o texto através do teclado, por 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 será necessário alterar o texto usado na busca.

- Selecione XX resultados.

Aparecem as categorias encontradas e os programas automáticos.

- Selecione o programa automático desejado ou as categorias e, em seguida, o programa automático desejado.

O programa automático inicia.

- Siga as indicações que aparecem na tela.

Você encontra neste capítulo informações sobre as seguintes aplicações:

- Pipocas
- Descongelar
- Secar/ Desidratar
- Aquecer
- Aquecer louça
- Deixar levedar a massa
- Cozinhar a baixas temper.
- Programa Sabbat
- Manter quente
- Cozimento
- Preparar conservas
- Produtos congelados/alimentos prontos

Pipocas

Se você selecionar o programa Pipocas, o micro-ondas tem início com um determinado nível de potência e tempo de cozimento.

Já estão pré-ajustados o nível de potência de micro-ondas 6 e um tempo de cozimento de 2:50 minutos. Estes dados correspondem às indicações da maioria dos fabricantes para fazer pipocas no micro-ondas.

Você pode ajustar no máximo 4 minutos de tempo de cozimento. O nível de potência de micro-ondas está regulado e não pode ser alterado (consulte o capítulo «Regulações», seção «Pipocas»).

■ Selecione Aplicações especiais [✿].

■ Selecione Pipocas.

Surge o tempo restante a decorrer.

Você pode interromper o processo de cozimento a qualquer momento com Parar ou cancelar ao selecionar a tecla sensora *Back (Voltar)*.

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

Durante o processo de cozimento, siga as instruções da embalagem e mantenha o forno sempre sob supervisão.

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

■ Selecione Fechar.

Aparece o menu principal.

Descongelar

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

■ 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
  Você ajusta o nível de potência do micro-ondas e o tempo de descongelamento.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

⚠ Risco de infeções devido a formação de bactérias.

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

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

Não utilize o líquido descongelado.

Processe os alimentos imediatamente após descongelar.

Sugestões

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

Utilizar aplicação especial Descongelar

Este programa é adequado para descongelar alimentos delicadamente.

Utilize louça adequada para micro-ondas.

- Selecione Aplicações especiais.
- Selecione Descongelar.

Aparece a lista de seleção.

- Selecione a categoria desejada.
- Ajuste o peso dos alimentos congelados.

Você pode iniciar o processo de descongelamento imediatamente ou com atraso e exibir ações individuais e etapas de cozimento.

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Sugestões

- Com info, você pode acessar a informação sobre, por exemplo, como virar os alimentos congelados dependendo do processo de cozimento.
- Se no final do programa de descongelamento 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 descongelamento, selecione Memorizar para guardar a categoria selecionada e o peso selecionado como um programa separado (consulte o capítulo «Programas favoritos»).

Utilizar o modo de funcionamento Micro-ondas

Em alternativa, para aplicações especiais, pode-se utilizar o modo de funcionamento Micro-ondas para descongelar. Você ajusta o nível de potência do micro-ondas e o tempo de descongelamento.

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

Utilize louça adequada para micro-ondas.

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

Aplicações especiais

Descongelar com o modo de funcionamento Micro-ondas

Alimento a ser descongelado	Quantidade	≋	◴ [min]	⧖[1] [min]
Manteiga	250 g	1	8–10	5–10
Leite	1000 ml	4	12–16	10–15
Bolo (3 fatias)	aprox. 300 g	2	4–6	5–10
Bolo de frutas (3 unidades)	aprox. 300 g	2	6–8	10–15
Bolo de manteiga (3 fatias)	aprox. 300 g	2	6–8	5–10
Torta de natas, Torta de creme (3 fatias)	aprox. 300 g	1	4–4:30	5–10
Sortido de massa folhada (3 fatias)	aprox. 300 g	2	6–8	5–10

≋ Nível de potência do micro-ondas/◴ Tempo de descongelar/⧖ Tempo de compensação

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

Secar/ Desidratar

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

Como condição, a fruta e os legumes devem ser frescos e bem maduros e não possuir itens de pressão.

- Prepare os alimentos secos triturando-os, descascando-os previamente e removendo os caroços, se necessário.
- Dependendo do tamanho, espalhe os alimentos a serem desidratados uniformemente em uma só camada, se possível, na grelha ou na bandeja de vidro.
- Desidrate, no máximo, em 2 níveis em simultâneo.
  Coloque os alimentos a serem desidratados nos níveis 1+2.
  Caso esteja utilizando grelha e bandeja de vidro, introduza a bandeja de vidro sob a grelha.
- Selecione 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 serem desidratados na bandeja de vidro, em intervalos regulares.

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

Alimento a ser desidratado	▭	[°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 na bandeja 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 na parte interna do forno se formarem gotas de água.

Remover alimentos

⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.
Utilize luvas de proteção ao retirar os produtos.

- Deixe a fruta ou os legumes esfriar.

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

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

Aquecer

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

⚠ Risco de ferimentos devido a alimentos quentes.

Se aquecer muito o alimento de bebês e crianças, as crianças podem se queimar.

Aqueça o alimento de bebês e crianças apenas durante 30–60 segundos com o nível de potência do micro-ondas 4.

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

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

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

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

Risco de ferimentos devido a líquidos quentes.

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

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

Mexa o líquido antes de aquecer ou cozinhar.

Espere, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento antes de colocar o recipiente no forno.

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

Utilizar aplicação especial Aquecer

Este programa foi desenvolvido para aquecer alimentos.

O tempo necessário depende da qualidade, quantidade e temperatura inicial do alimento. Alimentos que estiverem no congelador necessitam, p. ex., de um tempo mais longo de aquecimento do que alimentos que estiverem em temperatura ambiente. Tenha também atenção aos tempos de compensação.

Utilize louça adequada para micro-ondas.

Utilize sempre uma tampa, exceto ao aquecer frituras empanadas.

- Coloque o alimento para aquecer tampado e sobre a bandeja de vidro.
- Selecione Aplicações especiais.
- Selecione Aquecer.

Aparece a lista de seleção.

- Selecione a categoria desejada.
- 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. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios. Na base do recipiente, pode existir formação de água condensada.

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

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

- Depois do aquecimento, deixe os alimentos em repouso à temperatura ambiente durante alguns minutos para que a temperatura se distribua uniformemente nos alimentos.

Sugestões

- Utilize sempre uma tampa, exceto ao aquecer frituras empanadas.
- Com i info, você pode obter informação sobre, por exemplo, como virar ou mexer os alimentos dependendo do processo de cozimento.
  Mexa das camadas externas para as internas, pois as extremidades aquecem 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»).

Aplicações especiais

Aquecimento com o modo de funcionamento Micro-ondas

Bebidas/ Alimentos	Quantidade	≋	🕘 [min]	⌛[1] [min]
Bebidas (temperatura de consumo 60–65 °C)	1 xícara/1 copo (200 ml)	7	0:50–1:10	–
Mamadeira (leite)[2]	cerca de 200 ml	4	0:50–1:00[3]	1
Papinha para bebês[3]	1 copo (200 g)	4	0:30–1:00	1
Peças assadas com molho[3]	200 g	5	3:00–5:00	1
Acompanhamentos[3]	250 g	5	3:00–5:00	1

≋ Nível de potência do micro-ondas, 🕘 Tempo de cozimento, ⌛ Tempo de compensação

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

[2] Evite um atraso do ponto de ebulição mexendo o líquido antes de aquecer. Espere, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento antes de colocar o recipiente no forno. Para aquecer líquidos, coloque uma vareta de vidro ou algo similar dentro do recipiente, se disponível.

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

Aquecer louça

Ao pré-aquecer a louça, os alimentos não resfriam tão rapidamente.

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

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

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios. Na base do recipiente, pode existir formação de água condensada.
Use luvas de cozinha ao manusear a louça.

Deixar levedar a massa

Este programa foi desenvolvido para fermentar massas.

- Selecione Aplicações especiais ⚙.
- Selecione Deixar levedar a massa.
- Se necessário, altere a temperatura recomendada e selecione o tempo de cozimento.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

Manter quente

É possível manter alimentos quentes no interior do forno por várias horas.

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

- Selecione Aplicações especiais ⚙.
- Selecione Manter quente.
- Introduza os alimentos que você deseja manter quentes no interior do forno e confirme com *OK*.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e regule o tempo de cozimento.
- 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 carneiro, que devem ser cozidas ao ponto.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Cozinhe com «Cozinhar a baixas temperaturas»

Primeiro, e em um tempo mínimo, a peça de carne fica muito quente e tostada uniformemente.

Em seguida, leve a peça de carne ao interior do forno pré-aquecido, onde ela irá cozinhar delicadamente com temperatura baixa e um tempo de cozimento mais longo.

Dessa forma, a carne relaxa. O suco na parte interna começa a circular, sendo distribuído uniformemente até a cama-

da externa.
Como resultado, você terá uma carne muito macia e suculenta.

- 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 tampe a carne durante o cozimento.

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

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

Utilizar aplicação especial Cozinhar a baixas temper.

Observe as indicações do capítulo «Assar», seção «Termômetro culinário».

- Selecione Aplicações especiais [☼].
- Selecione Cozinhar a baixas temper..
- Siga as indicações que aparecem no visor. No pré-aquecimento, deixe os acessórios necessários no interior do forno.
- Regule a temperatura e a temperatura interna.
- Enquanto o forno está pré-aquecendo, 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. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.
Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre que tiver de mexer no forno quente.

- Assim que aparecer Introduzir os alimentos com a sonda de temperatura, coloque a carne sobre a grelha e insira o termômetro culinário de forma que a ponta deste chegue até o centro da carne.
- Feche a porta.

Quando o programa terminar, aparece Pronto e soa um sinal.

Utilizar o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior

Utilize a forma refratária com a grelha colocada em cima.
Durante o pré-aquecimento, desligue a função Booster.

- Encaixe a bandeja 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.

- Aqueça a parte interna do forno com a bandeja de vidro e a grelha durante cerca de 15 minutos.
- Enquanto o forno está pré-aquecendo, 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. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.
Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre que tiver de mexer no forno quente.

- Coloque a carne dourada sobre a grelha.
- Reduza a temperatura para os 90 °C.
- Deixe a carne cozinhar até o fim do tempo.

Aplicações especiais

Tempos de cozimento/Temperaturas internas

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Carne	Tempo de cozimento	Temperatura interna
Lombo de vaca, aprox. 1 kg		
- mal passado	60–80 min	45–48 °C
- ao ponto	75–85 min	54–57 °C
- bem passado	110–130 min	63–66 °C
Rosbife, aprox. 1 kg		
- mal passado	70–80 min	45–48 °C
- ao ponto	105–115 min	54–57 °C
- bem passado	130–140 min	63–66 °C
Lombinho de porco, aprox. 350 g	70–90 min	63–69 °C
Kasseler*, aprox. 1 kg	140–160 min	63–66 °C
Lombinho de vitela, aprox. 1 kg		
- mal passado	45–55 min	45–48 °C
- ao ponto	75–85 min	54–57 °C
- bem passado	90–100 min	63–66 °C
Lombo de vitela*, aprox. 1 kg		
- mal passado	75–85 min	45–48 °C
- ao ponto	100–130 min	54–57 °C
- bem passado	130–140 min	63–66 °C
Lombo de cordeiro*	40–60 min	54–66 °C

* sem osso

Programa Sabbat

As aplicações especiais Programa Sabbat e Yom-Tov destinam-se a apoiar costumes religiosos.

Siga as instruções no visor para cumprir os mandamentos do Sabbat.

O forno aquece até a temperatura que você definiu e mantém esta temperatura no máximo durante 24 horas (Programa Sabbat) ou 76 horas (Yom-Tov). Em ambas as aplicações especiais, o forno desliga automaticamente após 76 horas.

- Desative o reconhecimento da frente do móvel.
- Introduza o alimento no interior do forno.
- Selecione Aplicações especiais ☼.
- Selecione Programa Sabbat.
- Selecione a aplicação especial pretendida (Programa Sabbat ou Yom-Tov).
- Se necessário, selecione o modo de funcionamento desejado.

Caso tenha definido um tempo curto ou um alarme, não será possível iniciar uma aplicação especial.

Não é possível alterar uma aplicação especial iniciada nem memorizá-la em Programas favoritos.

A aplicação especial é interrompida no caso de uma falha de energia elétrica. O forno só permanece em conformidade com o Sabbat enquanto ainda estiver desligado da rede elétrica. Assim que a conexão for restabelecida, aparece Falha de energia operação cancelada no visor.

Usar Programa Sabbat

Esta aplicação especial é adequada para o Sabbat semanal. Você pode usá-la para aquecer alimentos por um máximo de 24 horas até que você abra a porta pela primeira vez.

- Ajuste a temperatura.
- Selecione Iniciar.

Programa Sabbat e a temperatura ajustada aparecem.

O aquecimento do interior do forno liga aprox. 30 segundos após o fechamento da porta. A iluminação do interior do forno fica ligada durante todo o processo de cozimento.

A hora do dia não aparece. O sensor de aproximação e todas as teclas sensoras (exceto o interruptor para ligar/desligar ⏻) não respondem.

Aparece a mensagem Sabbat - Não abrir a porta. Após aprox. 45 minutos, esta mensagem desaparece inicialmente e volta a aparecer de tempos a tempos.

Se a mensagem **não** aparecer, o forno não está aquecendo e você pode abrir e voltar a fechar a porta.
Uma vez aberta a porta, o aquecimento do interior do forno **permanece desligado** até o final da aplicação especial.

Se você deixar a porta fechada até o final da aplicação especial, o aquecimento do interior do forno só será desligado após 24 horas. O forno permanece ligado.

- Caso queira finalizar a aplicação especial antes do tempo, desligue o forno com o interruptor para ligar/desligar ⏻.

No final da aplicação especial, a indicação Sabbat - Não abrir a porta apaga e o aquecimento do interior do forno desliga. As outras indicações continuarão a ser mostradas no visor até que o forno desligue automaticamente após 76 horas.

Usar Yom-Tov

Esta aplicação especial é adequada para feriados de vários dias na semana. Você pode usá-la para aquecer alimentos por um máximo de 76 horas. Durante esse tempo, você pode abrir e fechar a porta várias vezes.

- Ajuste a temperatura.
- Selecione Iniciar.

Yom-Tov e a temperatura ajustada aparecem.

O aquecimento do interior do forno liga aprox. 30 segundos após o fechamento da porta. A iluminação do interior do forno fica ligada durante todo o processo de cozimento.

A hora do dia não aparece. O sensor de aproximação e todas as teclas sensoras (exceto o interruptor para ligar/desligar ⏻) não respondem.

Aparece a mensagem Sabbat - Não abrir a porta. Após aprox. 45 minutos, esta mensagem desaparece inicialmente e volta a aparecer de tempos a tempos.

Se a mensagem **não** aparecer, você pode abrir e voltar a fechar a porta várias vezes. O aquecimento do interior do forno **permanece ligado**.

- Caso queira finalizar a aplicação especial antes do tempo, desligue o forno com o interruptor para ligar/desligar ⏻.

O aquecimento do interior do forno permanece ligado até o final da aplicação especial. O forno desliga automaticamente após 76 horas.

Cozimento

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

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

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

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

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

Se possível, utilize a sonda de temperatura para cozinhar com controle da temperatura (consulte o capítulo «Assar», seção «Sonda de temperatura»). Configure a temperatura interna:

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

Sugestões

- Vire, corte ou mexa os alimentos várias vezes. Mexa das camadas externas para as internas, pois as extremidades aquecem 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 sem tampa, caso contrário os alimentos não ficam tostados.
- Selecione no modo de funcionamento Micro-ondas, o nível de potência de micro-ondas 6 para parboilização e continue cozinhando com 4.

Aplicações especiais

Cozinhar com modo de funcionamento Micro-ondas

Sopas/ensopados legumes	[g]	Nível 6 [min]	+	Nível 4 [min]	[min][1]
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 brócolis	500	6	+	8	2
Brócolis (ultracongelados)	450	5	+	11	2
Pedacinhos de couve-flor	500	6	+	10	2
Couve-rábano	500	3	+	8	2
Aspargos	500	5	+	8	2
Alho poró	500	5	+	8	2
Alho poró (ultracongelado)	450	5	+	8	2
Tiras de pimentão	500	5	+	10	2
Feijões verdes	500	4	+	12	2
Couve-de-Bruxelas	500	5	+	12	2
Couve-de-Bruxelas (ultracongelada)	450	5	+	10	2
Legumes mistos (ultracongelados)	450	5	+	12	2

Peso, Tempo de cozimento, Tempo de compensação

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

Preparar conservas

⚠ Risco de infeções devido a formação de bactérias.
Ao cozinhar leguminosas e carne, podem formar-se esporos de toxina botulínica, que podem resultar em intoxicações graves. somente é possível matar estes esporos, aquecendo novamente até 2 dias após a primeira conserva.
Cozinhe **sempre** os legumes e a carne uma segunda vez depois de estes resfriarem.

⚠ Risco de ferimentos devido a sobrepressão em latas de conserva fechadas.
As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem preparadas e aquecidas e podem explodir.
Não cozinhe nem aqueça latas de conserva.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Preparar frutas e legumes

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

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

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

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

Utilizar o modo de funcionamento Ar quente plus

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

Reduza a temperatura antecipadamente para evitar que o alimento transborde.

Preparar conservas de frutas e pepinos

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

Preparar conservas de legumes

- Assim que as «bolhas» forem visíveis nos recipientes, configure a temperatura de preparação de conserva e continue a preparação dos legumes pelo tempo indicado.
- Após preparar as conservas, ajuste a temperatura de aquecimento e deixe os recipientes aquecerem no interior do forno pelo tempo indicado.

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

/🕘 Temperatura e tempo de preparação de conserva, assim que as «bolhas» forem visíveis
/ Temperatura e tempo de aquecimento

Utilizar o modo de funcionamento Micro-ondas ≋

- Selecione o modo de funcionamento Micro-ondas ≋ e um nível de potência de micro-ondas de 6.
- Aguarde até que surjam «bolhas» (até que pequenas bolhas subam uniformemente nos recipientes). Este processo demora cerca de 3 minutos por frasco. Para 5 recipientes, o tempo é, assim, prolongado para cerca de 15 minutos.

Reduza o nível de potência de micro-ondas antecipadamente para evitar que o alimento transborde.

Preparar conservas de frutas e pepinos

- Assim que as «bolhas» forem 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» forem visíveis nos recipientes, configure o nível de potência de micro-ondas e proceda à preparação dos legumes pelo tempo indicado.
- 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	Nível 4 20–30 min	25– 30 min
Feijão (verde ou amarelo)	Nível 4 20–30 min	25– 30 min

≋/🕘 Nível de potência de micro-ondas e tempo de preparação de conservas, assim que as «bolhas» forem visíveis
 Tempo de aquecimento

Remova os recipientes depois de preparar as conservas

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
Depois de preparar as conservas, os recipientes estão muito quentes.
Utilize luvas de proteção ao manusear os recipientes.

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

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

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

Produtos congelados/ alimentos prontos

Dicas para bolos, pizzas e baguetes

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

Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares

Prepare estes produtos ultracongelados com o modo de funcionamento Air-Fry (consulte o capítulo "AirFry").

Preparar produtos congelados/alimentos prontos

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.
Asse bolos, pizza, batatas fritas ou produtos idênticos apenas até ficarem dourados e nunca cozinhe até ficarem com um tom castanho escuro.

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

É possível armazenar as aplicações mais utilizadas em MyMiele.

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

Dica: Também é possível configurar como tela inicial os pontos do menu registrados em MyMiele (consulte o capítulo «Configurações», seção «Tela inicial»).

Adicionar registros

Você pode adicionar até 20 registros.

- Selecione MyMiele.
- Selecione Adicionar registo.

É possível selecionar sub-itens a partir das seguintes categorias:

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

- Confirme com *OK*.

Na lista aparece o sub-item selecionado e o símbolo correspondente.

- Proceda da mesma forma com os outros registros. Só estão disponíveis os sub-itens que ainda não foram adicionados.

Apagar registros,

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

O registro é apagado da lista.

Mover registros

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

Aparece um quadro laranja ao redor do registro.

- Mova o registro.

O registro fica na posição pretendida.

Você pode criar e memorizar até 20 programas favoritos.

- É possível combinar até 9 etapas de cozimento para descrever exatamente o desenrolar das suas receitas preferidas ou que faz com frequência. Para isso, selecione configurações como, por ex., modo de funcionamento, temperatura e tempo de cozimento ou temperatura interna para cada etapa de cozimento.
- Você pode especificar o(s) nível(eis) no forno.
- Você pode introduzir o nome do programa que atribuiu à sua receita.

Quando voltar a acessar o seu programa e iniciá-lo, ele decorre automaticamente.

Outras possibilidades para criar programas favoritos:

- No final de um programa automático, memorize-o como programa favorito.
- Depois do decorrer de um processo de cozimento, memorize com um tempo de cozimento ajustado.

No final atribua um nome ao programa.

Criar programas favoritos

■ Selecione Programas favoritos [👤].

■ Selecione Criar programa.

Agora é possível efetuar as configurações para a primeira etapa de cozimento.

Siga as indicações que aparecem no visor:

■ Selecione e confirme as configurações desejadas.

Quando selecionar a função Pré-aquecer, adicione outra etapa de cozimento através de Juntar, no qual regula um tempo de cozimento. Só depois será possível salvar ou iniciar o programa.

Todas as configurações para a primeira etapa de cozimento estão definidas.

Você pode adicionar mais etapas de cozimento, por ex., se após o primeiro modo de funcionamento ainda desejar utilizar um outro.

■ Se forem necessárias mais etapas de cozimento, selecione Juntar e proceda como na primeira etapa.

■ Assim que definidas todas as etapas de cozimento necessárias, selecione Determinar nível.

■ Selecione o(s) nível(eis) desejado(s).

■ Confirme com *OK*.

Caso pretenda verificar ou alterar as configurações mais tarde, toque na respectiva etapa de cozimento.

■ Selecione Memorizar.

■ Introduza o nome do programa através do teclado.

Através do caractere ⌠, pode-se inserir uma mudança de linha para nomes de programa mais longos.

■ Após inserir o nome do programa, selecione Memorizar.

No visor aparece a confirmação de que o nome do programa foi memorizado.

■ Confirme com *OK*.

Você pode iniciar o programa memorizado imediatamente ou mais tarde, ou alterar as etapas de cozimento.

Iniciar programas favoritos

- Introduza o alimento no forno.
- Selecione Programas favoritos [♟].
- Selecione o programa desejado.

Dependendo das configurações de programa, surgem os seguintes pontos do menu:

- Iniciar imediato
  O programa é iniciado imediatamente. O aquecimento da parte interna do forno liga imediatamente.
- Pronto às
  Determine o momento em que o programa deve ser finalizado. O aquecimento da parte interna do forno é desligado automaticamente nesse momento.
- Início às
  Determine o momento em que o programa deve iniciar. O aquecimento da parte interna do forno é ligado automaticamente nesse momento.
- Mostrar passos de confeção
  Aparece o resumo das suas configurações.
- Exibir acções
  As ações necessárias, por ex., para encaixar o alimento, aparecem.

- Selecione o Item do menu desejado.
- Confirme a indicação sobre o nível de encaixe do alimento por meio de *OK*.

O programa inicia imediatamente ou no momento ajustado.

Com ℹ info, é possível acessar a informação sobre, por exemplo, como introduzir ou virar os alimentos de acordo com o processo de cozimento.

- Quando o programa terminar, selecione Fechar.

Alterar etapas de cozimento

As etapas de cozimento dos programas automáticos, que você 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 cozimento que pretende alterar ou Juntar para adicionar uma etapa de cozimento.
- Selecione e confirme as configurações desejadas.
- Se pretender iniciar o programa alterado sem alterá-lo, selecione Iniciar.
- Depois de alterar todas as configurações, selecione Memorizar.

No visor aparece a confirmação de que o nome do programa foi memorizado.

- Confirme com *OK*.

O programa memorizado está alterado e você poderá iniciá-lo de imediato ou mais tarde.

Renomear os 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 caractere ⌡, pode-se inserir uma mudança de linha para nomes de programa mais longos.

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

No visor aparece a confirmação de que o nome do programa foi 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.

Você 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 laranja ao redor do registro.

- Mova o programa.

O programa fica na posição pretendida.

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Dicas de cozimento

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

Selecionar temperatura

■ Em geral, selecione a temperatura padrão.

Temperaturas mais elevadas reduzem o tempo de cozimento, mas o bolo não fica com o tom acastanhado uniforme e poderá até não cozinhar.

Selecionar o tempo de cozimento

■ Verifique pouco antes do final do tempo de cozimento especificado se os alimentos estão cozidos. Espete a massa com um espeto de madeira.

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

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

Utilizar Programas automáticos Auto

■ Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus

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

Você pode cozinhar 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 cozinhar em vários níveis simultaneamente.

■ 1 nível: introduza o bolo na forma no nível 1.

■ 1 nível: introduza um sortido plano (p. ex., bolinhos sortidos, bolos feitos no tabuleiro) no nível 2.

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

Utilizar Aquecimento superior/inferior

São adequadas formas foscas e escuras de chapa preta, esmalte escuro, folha de flandres escurecida; alumínio fosco, formas de vidro e formas revestidas resistentes a temperaturas elevadas.

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

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

Utilize este modo de funcionamento para cozinhar bolos com cobertura úmida.

Não utilize este modo de funcionamento para cozinhar produtos panificados pouco altos.

- Introduza o bolo na forma no nível 1.

Utilizar MO + Ar quente plus

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

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

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

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

Dica: As formas de metal não são adequadas para os modos de funcionamento com micro-ondas, pois o metal reflete as micro-ondas. As micro-ondas atingem os bolos apenas por cima para que o tempo de cozimento seja prolongado. Se utilizar formas de metal, coloque a forma na bandeja de vidro de maneira que a forma não toque nas paredes do forno. Se faíscas se formarem, não volte a utilizar esta forma nos modos de funcionamento com micro-ondas.

Assado

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Recomendações para assar

- O **pré-aquecimento** do interior do forno só é necessário para a preparação de rosbife e lombo. Em geral, não é necessário pré-aquecer o forno.
- Ao assar carne, utilize um **recipiente fechado**, como p. ex., uma assadeira. A carne fica suculenta internamente. O interior do forno fica mais limpo do que ao assar na grelha. Sobra molho de carne suficiente para preparar um molho.
- Caso você utilize um **tuboou saco para assar**, siga as indicações na embalagem.
- Se você utilizar a **grelha** ou uma **assadeira aberta** para assar, você pode pincelar a carne magra com gordura, envolvê-la em fatias de bacon ou tempera-la.
- **Tempere** a carne e coloque-a na assadeira. Envolva-a com flocos de manteiga ou regue-a com óleo ou gordura. No caso de peças grandes e magras (2–3 kg) para assar e, no caso de aves gordas, adicione aprox. 1/8 l de água.
- Enquanto assa, não adicione muito líquido. Com isso, a **cor** da carne é afetada. Pode ser obtida uma cor mais dourada ao final do tempo de cozimento. A carne fica com uma cor mais intensa se o recipiente estiver sem tampa por cerca da metade do tempo de cozimento.
- Depois de assar, retire o alimento do interior do forno, cubra-o e aguarde um **tempo de repouso** de cerca de 10 minutos. Depois, ao cortar, escorre menos molho.
- A pele das **aves** fica estaladiça se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do término do tempo de cozimento.

Selecionar temperatura

- Geralmente, selecione a temperatura especificada na receita correspondente.
- Escolha uma temperatura que não seja muito alta, especialmente para grandes peças de carne. O processo de cozimento demora um pouco mais, mas a carne fica cozida uniformemente e não fica com uma crosta tão grossa.
- Para assar sobre a grelha, selecione uma temperatura aprox. 20 °C mais baixa do que ao assar na assadeira com tampa.

Selecionar o tempo de cozimento

- Determine o tempo de funcionamento conforme o tipo de carne, multiplicando a altura da peça de carne [cm] pelo tempo por cm de altura [min/cm]:
  - Bovinos: 15–18 min/cm
  - Porco/vitela/cordeiro: 12–15 min/cm
  - Rosbife/Lombo: 8–10 min/cm
- Verifique pouco antes do final do tempo de cozimento especificado se os alimentos estão cozidos.

Sugestões

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

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

Selecione o modo de funcionamento Aquecimento inferior no final do tempo de funcionamento se desejar que o alimento fique mais dourado por baixo.

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

Utilizar Programas automáticos Auto

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilize Ar quente plus ou Sistema automático

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

No modo de funcionamento Ar quente plus, é possível 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 primeiramente aquecida até a temperatura mais alta deste modo de funcionamento enquanto estiver dourando o alimento. Assim que esta temperatura for alcançada, a temperatura do forno é reduzida automaticamente para a temperatura configurada (temperatura para continuar o processo de assar).

- Para assar, utilize louça com alças resistentes ao calor, tais como assadeiras, tábuas de grelhar, caçarolas ou formas de vidro resistentes a altas temperaturas.
- Encaixe a grelha com o alimento no nível 1.

Utilizar MO + Ar qu. + assar ou MO + Sistema automático

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

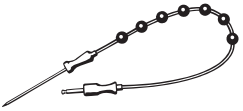
Utilize o modo de funcionamento MO + Ar qu. + assar para aquecer e assar rapidamente alimentos com um grau de alourado uniforme. Neste modo de funcionamento, a economia de tempo e energia é maior.

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 cozimento encurta.

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

Termômetro culinário



Através do termômetro culinário, você pode controlar a temperatura exata dos processos de cozimento.

Modo de funcionamento

A ponta metálica do termômetro culinário fica completamente espetada no alimento até a alça. Na ponta metálica encontra-se um sensor de temperatura que mede a temperatura no interior do alimento durante o processo de cozimento. O aumento da temperatura interna no alimento indica o grau de cozimento. Aumente ou reduza a temperatura interna de acordo com suas preferências (bem passado ou mal passado).

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

Os processos de cozimento com e sem termômetro culinário têm tempos de funcionamento idênticos.

Possibilidades de uso

Em alguns programas automáticos e aplicações especiais, será indicado que você deve utilizar o termômetro culinário.

Além disso, o termômetro culinário ainda pode ser utilizado em programas favoritos e nos seguintes modos de funcionamento:

- Sistema automático
- AirFry
- Aquecimento superior/inferior
- Micro-ondas
- MO + Sistema automático
- MO + Ar qu. + assar

Instruções de uso importantes

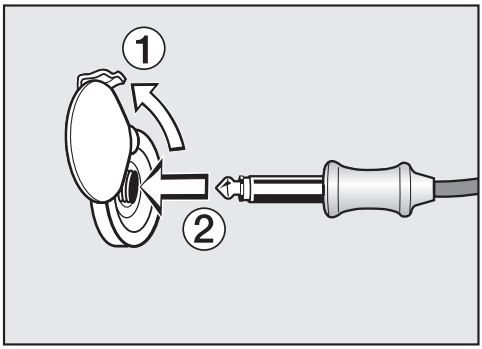
- Você pode colocar a carne em um pote ou, dependendo do modo de funcionamento, sobre a grelha ou na forma refratária.
- A ponta metálica do termômetro culinário é espetada na totalidade no alimento até a alça, de modo que o sensor de temperatura atinja seu núcleo.
- Nas aves, insira bem o termômetro na área do peito com mais carne. Apalpe a área do peito com o dedo polegar e o indicador para detectar a área com mais carne.
- A ponta de metal não pode tocar em nenhum osso e não pode ser inserida em partes especialmente ricas em gordura. O tecido gordo e os ossos podem conduzir ao desligamento precoce.
- Em caso de utilização de papel alumínio ou saco, insira a sonda de temperatura na folha até o núcleo do alimento. Também pode-se colocar a sonda de temperatura junto com a carne na folha. Preste atenção às instruções do fabricante do papel alumínio.

Utilizar o termômetro culinário

■ Espete a totalidade da ponta metálica do termômetro culinário no alimento até a alça.

Se pretender cozinhar várias peças de carne ao mesmo tempo, espete a sonda de temperatura na peça mais alta.

■ Introduza o alimento no forno.



- Encaixe o conector do termômetro culinário na tomada até sentir o encaixe.
- Feche a porta.
- Selecione o modo de funcionamento ou um programa automático.
- Regule a temperatura e a temperatura interna, se for necessário.

Nos programas automáticos, os valores de temperatura interna já estão predefinidos.

Siga as indicações que aparecem no visor.

O processo de cozimento termina assim que a temperatura interna for atingida.

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O termômetro culinário pode ficar quente. Você pode se queimar na sonda de temperatura.
Use luvas de cozinha ao retirar a sonda de temperatura da tomada de ligação.

Iniciar o processo com a sonda de temperatura mais tarde

Você também pode iniciar o processo mais tarde.

- Selecione Início às.

O término do processo pode ser calculado de uma forma aproximada, uma vez que o tempo de cozimento utilizando o termômetro culinário corresponde aproximadamente ao tempo de cozimento sem utilizar o termômetro culinário.

Você não pode ajustar Tempo e Pronto às, uma vez que o tempo total depende do alcance da temperatura interior.

Indicação do tempo restante

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

O tempo restante é calculado a partir da temperatura do forno, da temperatura interna configurada e ao longo do processo de aumento de temperatura.

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

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

Grelhar

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
Se você grelhar com a porta do forno aberta, o ar quente do interior do forno não passa automaticamente pelo ventilador de resfriamento e não é arrefecido. Os controles aquecem.
Ao grelhar, feche a porta.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

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/grelha durante cerca de 5 minutos, mantendo a porta do forno fechada.
- Passe rapidamente a carne por água corrente fria e seque-a. Não salgue as fatias de carne antes de grelhar, já que, caso contrário, perde-se o suco da carne.
- Você pode cobrir a carne magra com óleo. Não utilize outras gorduras, já que estas ficam facilmente muito escuras ou geram fumaça.
- Limpe o peixe pouco alto e os filés de peixe e tempere-os com sal. Você também pode salpicar o peixe com sumo de limão.
- Grelhe sempre utilizando a grelha.
- Para grelhar, pincele a grelha com óleo e coloque os alimentos em cima.

Selecionar temperatura

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

- Como regra geral, selecione a temperatura mais baixa. Com temperaturas mais elevadas do que as indicadas, a carne fica dourada por fora, mas não cozida.

Selecionar nível do grill

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

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

Ajuste o nível de potência do micro-ondas, o nível do grill e o tempo de cozimento.

Selecionar o tempo de cozimento ⏲

- Grelhe peças pouco altas de carne ou de peixe durante cerca de 6 a 8 minutos de cada lado. As peças que vão ser grelhadas devem ser todas da mesma espessura para que o tempo de cozimento não seja muito diferente.
- Grelhe peças mais altas durante aprox. 7–9 minutos de cada lado.
- Grelhe rolo de carne durante aprox. 10 minutos por cm de diâmetro.
- Verifique pouco antes do final do tempo de cozimento especificado se os alimentos estão cozidos.

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

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

O plástico do termômetro culinário pode derreter em caso de temperaturas muito altas.
Não utilize o termômetro culinário no modo de funcionamento com grill.
Não guarde o termômetro culinário na parte interna do forno.

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

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 pouco altos ou de 180 a 200 °C para alimentos maiores.

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

Utilizar Grill ou MO + Grill

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

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

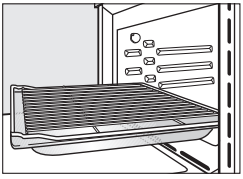
A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.
Doure as batatas fritas ou similares somente até que fiquem douradas e não marrom-escuras.

O modo de funcionamento AirFry é utilizado para fritar alimentos com ar quente. AirFrying é um método de preparação delicado e permite obter um resultado de cozimento crocante e uniforme.

Por isso, o AirFrying é adequado para a preparação de produtos ultracongelados, como batatas fritas, croquetes ou similares.

Acessórios

- **No caso de alimentos que não pingam**, como p. ex. batatas fritas, utilize a forma redonda perfurada para forno e AirFry HBFP 27-1 (se disponível).
  A perfuração fina da forma redonda perfurada para forno e AirFry permite que os alimentos fiquem dourados e crocantes em todos os lados.
- **No caso de grandes quantidades ou de alimentos que pingam**, como p. ex. coxas de frango, utilize o prato de vidro com a grelha.
  A grelha protege o molho que pinga da carne, para que ele não queime e possa continuar sendo utilizado.



- Recomendamos que forre o prato de vidro com papel vegetal para facilitar a limpeza.

Recomendações para AirFrying

- Não descongele alimentos ultracongelados.
- Introduza o alimento no interior do forno não pré-aquecido.
  Se o resultado de cozimento não for suficientemente crocante, é possível pré-aquecer o interior do forno na próxima vez.
- Cozinhe apenas em um nível.
  Ao cozinhar em vários níveis, a umidade no interior do forno torna-se muito elevada e os alimentos não ficam crocantes.
- Geralmente, coloque os alimentos no nível 1.
  Se desejar uma superfície mais tostada, pode também utilizar um nível mais elevado na próxima vez.
- Vire o alimento, p. ex. batatas fritas, se possível, após metade do tempo de cozimento.
  Ajuste um timer de lembrete.

Utilize o modo de funcionamento AirFry

- Distribua os alimentos uniformemente sobre a louça, de preferência em uma só camada.
- Coloque os alimentos no nível 1.
- Selecione Modos de funcionamento.
- Selecione o modo de funcionamento AirFry.

É exibida a temperatura sugerida.

- Altere a temperatura recomendada, se necessário.

A temperatura recomendada é adotada em poucos segundos. Você pode alterar a temperatura posteriormente através da seleção da indicação de temperatura.

- Confirme com *OK*.
- No final do tempo de cozimento, verifique se os alimentos já estão suficientemente crocantes e dourados.
- Selecione após o processo de cozimento Terminar.
- Retire o alimento do interior do forno.
- Desligue o forno.

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.
Deixe as resistências, o forno e os acessórios resfriarem antes de efetuar a limpeza manual.

⚠ Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.
O vapor produzido por um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar curtos-circuitos.
Nunca realize a limpeza com um aparelho a vapor.

As superfícies podem mudar de cor ou sofrer alterações caso sejam utilizados produtos de limpeza inadequados. Em particular, a frente do forno fica danificada devido a produtos limpa-fornos.
Todas as superfícies podem sofrer arranhões. Em determinadas circunstâncias, os riscos podem provocar a quebra de superfícies de vidro.
Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

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

Se o forno estiver danificado, ao ligá-lo, as micro-ondas podem ser prejudiciais ao usuário.
Verifique a porta e a vedação quanto a danos. Não utilize nenhum modo de funcionamento por micro-ondas até que o reparo seja realizado pela assistência técnica.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

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

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

Recomenda-se remover a sujeira imediatamente.

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

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

Para uma limpeza mais conveniente, recomendamos:

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

Remover sujeira normal

O forno é danificado por líquidos no seu interior.

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

Remover sujeira normal

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

Limpar o termômetro culinário

O termômetro culinário não pode ser imerso em água ou lavado na máquina de lavar louças porque pode ser danificado.

Limpe o termômetro culinário somente com um pano úmido.

Remover a sujeira persistente

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

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

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

Utilizar produtos de limpeza para fornos

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

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

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

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

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

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

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

Rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill

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

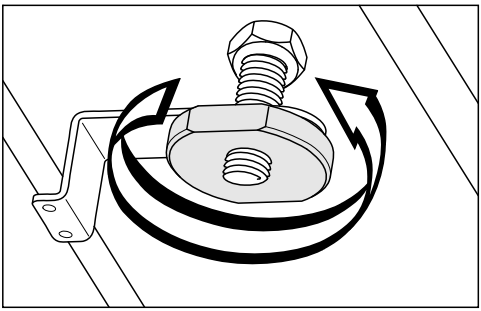
⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

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

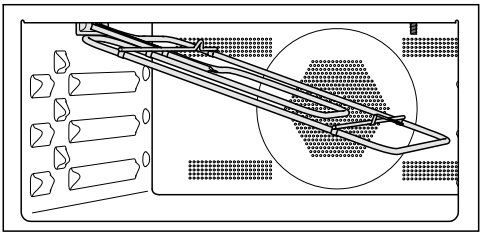
Como proteção, coloque, p. ex., um pano de prato no fundo do interior do forno.



- Desaperte as porcas.

A resistência do aquecimento superior/do Grill pode ser danificada.

Nunca pressione a resistência de aquecimento superior/do grill para baixo com força.



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

A placa situada no teto da parte interna do forno pode ficar danificada.

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

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

Se possível, não limpe a luz LED.

- Limpe regularmente o teto da parte interna do forno com um pano úmido ou uma esponja.
- Após a limpeza, volte a resistência do aquecimento superior/do grill para cima.
- Coloque novamente a porca e rosqueie-a.

O que fazer quando ...

A maioria das falhas e dos erros que podem ocorrer na utilização diária podem ser solucionados por você. Em muitos casos, pode-se economizar tempo e custos, pois não há necessidade de recorrer ao serviço de assistência técnica.

Em www.miele.com/service você pode obter informações relativas à resolução autônoma de anomalias.

As tabelas apresentadas a seguir podem ajudá-lo a encontrar as causas de uma falha ou de um erro e a solucioná-los.

Problema	Causa e solução
O visor está escuro.	Você selecionou a configuração Horas	Indicação	Desligado. Assim, o visor fica escuro quando o forno estiver desligado. ■ Logo ao ligar o forno, o menu principal aparece. Caso pretenda que a hora seja exibida permanentemente, selecione a configuração Horas	Indicação	Ativado.
	O forno não possui alimentação elétrica. ■ Verifique se o plugue do forno está encaixado na tomada. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desligou. Solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço técnico da Miele.
Não se ouve qualquer sinal sonoro.	Os sinais sonoros estão desligados ou muito baixos. ■ Ligue os sinais sonoros ou aumente o volume do sinal em Configurações	Volume do sinal	Sinais acústic..
O forno não aquece.	O modo de demonstração está ativado. Você pode selecionar pontos de menu e teclas táteis no visor, mas o aquecimento do forno não funciona. ■ Desative o modo de demonstração através de Configurações	Agente	Modo exposição	Desligado.
A tecla tátil Remote pisca quando se liga o forno.	Ainda não ligou o seu forno a uma rede Wi-Fi. A tecla tátil pisca para lhe indicar que pode conectar em rede o forno simplesmente através desta tecla tátil. Depois de ligar e desligar o forno várias vezes, a tecla tátil deixa de piscar, mas a função de conexão em rede continua ativa.

Problema	Causa e solução
Não é possível começar nenhum processo de cozimento.	Para um processo com micro-ondas, a porta ainda está aberta. ■ Verifique se a porta está bem fechada.
	Para um processo com micro-ondas, o nível de potência de micro-ondas ou o tempo de cozimento não estão ajustados. ■ Verifique se o nível de potência de micro-ondas e o tempo de cozimento estão configurados.
	Para um processo em um modo de funcionamento com micro-ondas, não são inseridas todas as regulações necessárias. ■ Verifique se o nível de potência de micro-ondas, o tempo de cozimento e a temperatura estão configurados.
As teclas táteis ou o sensor de aproximação não reagem.	Você selecionou a configuração Visor | QuickTouch | Desligado. Assim, as teclas táteis e o sensor de aproximação não reagem quando o forno está desligado. ■ Logo que ligar o forno, as teclas táteis e o sensor de aproximação reagem. Se pretender que as teclas táteis e o sensor de aproximação reajam sempre, mesmo quando o forno estiver desligado, selecione a configuração Visor | QuickTouch | Ativado.
	As configurações para o sensor de aproximação estão desligadas. ■ Altere as configurações do sensor de aproximação através de Configurações | Comando por sensor.
	O sensor de aproximação está com defeito. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.
	O forno não está ligado à rede elétrica. ■ Verifique se o plugue do forno está encaixado na tomada. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desligou. Solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço técnico da Miele.
	Se o visor também não reagir, existe um problema no comando. ■ Toque na tecla ligar/desligar ⏻ até que o visor desligue e o forno reinicie.

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
Ao ligar, aparece Bloqueio funci. 🔒 **no visor.**	O bloqueio de funcionamento 🔒 está ativado. ■ Você pode desativar o bloqueio de funcionamento para um processo de cozimento tocando no símbolo 🔒 durante, pelo menos, 6 segundos. ■ Caso pretenda desligar permanentemente o bloqueio de funcionamento, selecione a configuração Segurança | Bloqueio funci. 🔒 | Desligado.
Falha de energia operação cancelada **aparece no visor.**	Faltou energia elétrica por um curto espaço de tempo. Um processo de cozimento sendo executado foi interrompido. ■ Desligue e volte a ligar o forno. ■ Reinicie o processo de cozimento.
Aparece no visor 12:00**.**	Faltou energia elétrica durante mais de 150 horas. ■ Configurar novamente as horas e a data.
Foi alcançado o tempo máximo de funcionamento **aparece no visor.**	O forno esteve funcionando durante um longo período. O desligamento de segurança foi ativado. ■ Confirme com *OK*. Depois disso, o forno está novamente pronto para funcionar.
Aparece no visor Erro **e um código de erro não mencionado aqui.**	Um problema que você não consegue solucionar. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.
Se a porta estiver aberta durante um processo de cozimento no modo de funcionamento Micro-ondas ≋**, não irá se ouvir nenhum ruído de funcionamento.**	Não se trata de anomalia! Se a porta estiver aberta durante um processo de cozimento no modo de funcionamento Micro-ondas ≋, o interruptor de contacto da porta desliga o micro-ondas e o ventilador de resfriamento passa para um valor de r.p.m. mais baixo.
Após um processo de cozimento, é possível ouvir um ruído de funcionamento.	Após um processo de cozimento, o ventilador de resfriamento permanece ligado (consulte o capítulo «Configurações», seção «Ventilador de Resfriamento»).

Problema	Causa e solução
Durante o funcionamento por micro-ondas, ouve-se um ruído fora do comum.	Durante um processo com micro-ondas, você utilizou louça metálica. ■ Verifique se são produzidas faíscas devido à utilização de louça metálica (consulte o capítulo «Funcionamento por micro-ondas», seção «Escolha da louça»).
	Durante um processo com micro-ondas, você tampou o alimento com papel alumínio. ■ Retire a cobertura, se necessário.
	Durante um processo com micro-ondas, você utilizou a grelha. ■ Para funcionamento por micro-ondas, utilize sempre a forma refratária.
O forno desligou-se automaticamente.	Por motivos de economia de energia, o forno desliga automaticamente se não efetuar qualquer operação dentro de um determinado espaço de tempo após ligar o forno o após o fim de um processo de cozimento. ■ ligue novamente o forno.
O bolo/doce está mal cozido.	A temperatura selecionada é diferente da indicada na receita. ■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita.
	As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita. ■ Verifique se alterou a receita. Devido à adição de mais líquido ou mais ovos, a massa fica mais úmida e necessita de um tempo de cozimento mais prolongado.
A cor do bolo/ dos produtos de confeitaria não é uniforme.	Você selecionou uma temperatura ou um nível errado. ■ Há sempre alguma diferença no nível de douramento. Caso a diferença de douramento seja muito acentuada, verifique se selecionou a temperatura e o nível de encaixe corretos.
	O material ou a cor da forma não estão adaptados ao modo de funcionamento. Formas claras, espelhadas e de fina espessura são menos adequadas. Estas refletem a radiação térmica do forno. Desta forma, o calor pode ter mais dificuldades em alcançar o alimento, o que resulta em um douramento desigual ou fraco na forma. ■ Utilize formas escuras e foscas.

Problema	Causa e solução
Após decorrer o tempo regulado, os alimentos não são suficientemente aquecidos ou cozinhados pelo sistema de micro-ondas no modo de funcionamento Micro-ondas [≋].	Interrompeu um processo de cozimento com micro-ondas, mas não o reiniciou. ■ Inicie novamente o processo de cozimento até que os alimentos fiquem suficientemente quentes ou cozidos.
	Para cozinhar ou aquecer com micro-ondas, foi regulado um tempo muito curto. ■ Verifique se regulou o tempo correto para o nível de potência de micro-ondas selecionado. Quanto mais reduzido o nível de potência de micro-ondas, mais longo o tempo.
Após aquecer ou cozinhar com micro-ondas, os alimentos resfriam rapidamente.	Devido às caraterísticas 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 um nível de potência de micro-ondas elevado, 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, um nível de potência de micro-ondas mais baixo e, para isso, um tempo mais longo.
A luz do forno desliga ao fim de um curto espaço de tempo.	Você selecionou a configuração Iluminação	«Ativ.» durante 15 s. ■ Se pretender ligar a iluminação interna do forno durante o processo de cozimento, selecione a configuração Iluminação	Ativado.
A iluminação interna do forno está desligada ou não liga.	Você selecionou a configuração Iluminação	Desligado. ■ Ligue a iluminação interna do forno durante 15 segundos ao selecionar a tecla tátil *Light (Iluminação)*. ■ Caso pretenda, selecione a configuração Iluminação	Ativado ou «Ativ.» durante 15 s.
	A iluminação interna do forno está com defeito. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.

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

Assistência técnica

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

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

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

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

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

Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

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

A sua colaboração para proteger o meio-ambiente

Descarte dos materiais de embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte.

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

Descarte de aparelho antigo

Os equipamentos elétricos e eletrônicos contêm diversos materiais valiosos. Eles também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes que foram necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no meio ambiente. Por isso, não coloque o seu aparelho usado, em circunstância alguma, no lixo doméstico.



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

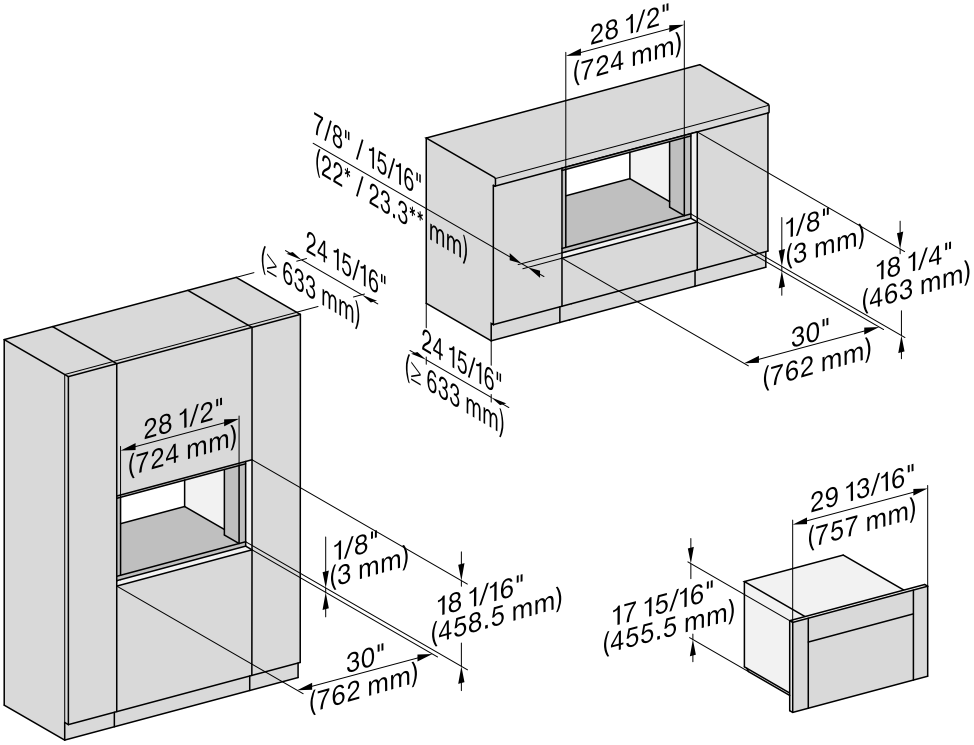
Dimensões de montagem H 7840 BM

A instalação é apresentada em um nicho de 30" junto com o Trim Kit EBA 7xxx.

Montagem em um armário inferior ou superior

Os fornos Miele podem ser instalados nivelados ou salientes. Discuta essas possibilidades com seu arquiteto, empresa de móveis planejados e instalador.

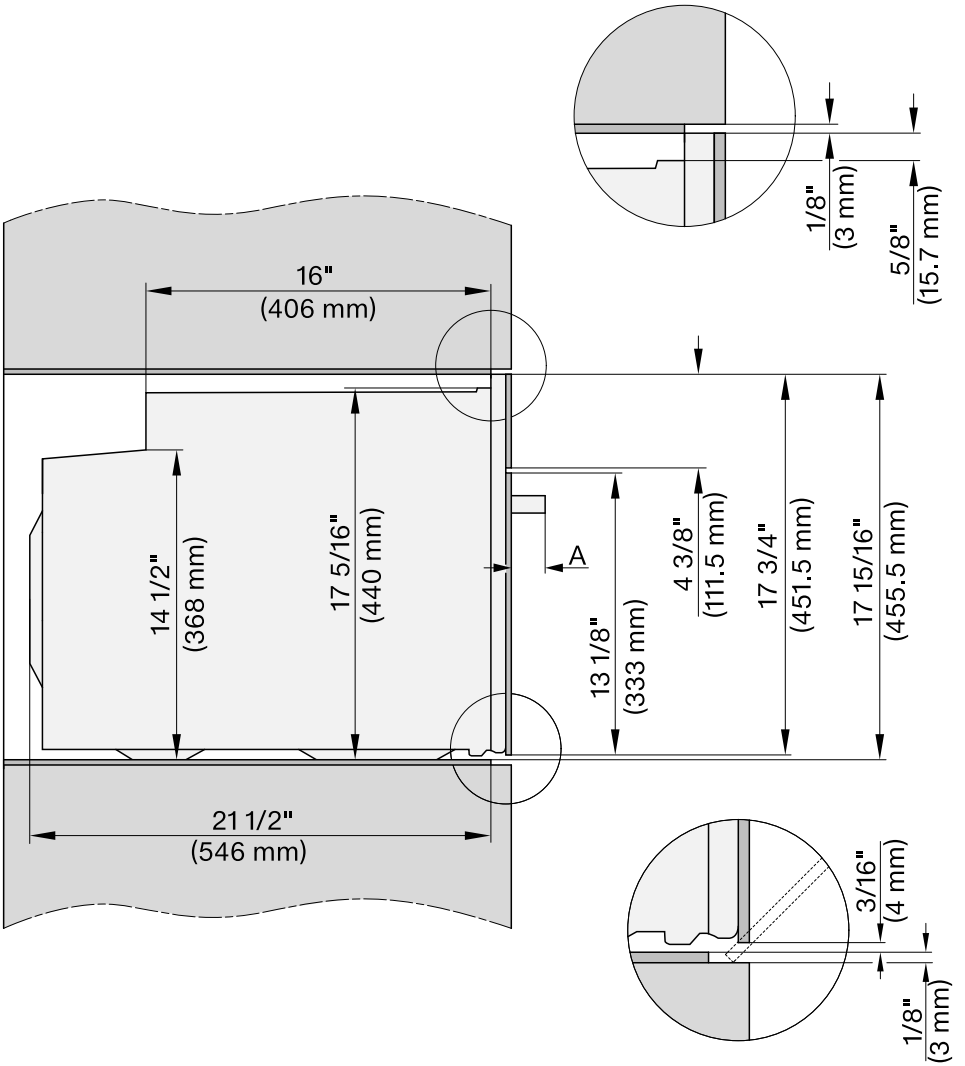
Outros desenhos de montagem estão disponíveis na página inicial da Miele.



* Forno com frente em vidro

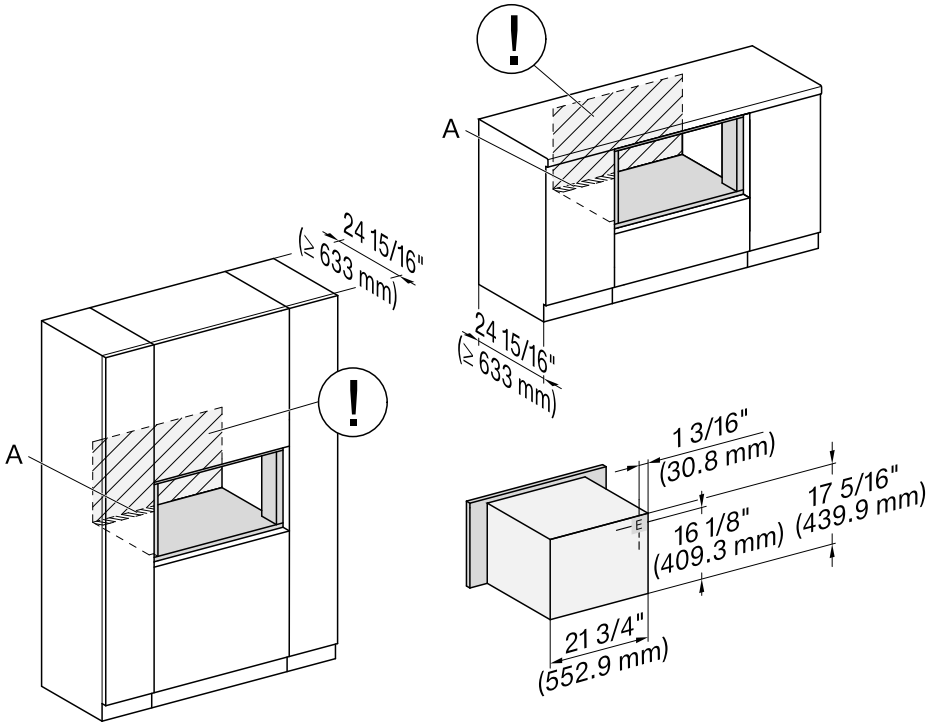
** Forno com frente em metal

Visão lateral



A H 78xx: 1 7/8" (47 mm)

Conexões e ventilação



A Seção (4" x 28 3/8"/100 mm x 720 mm) na parte inferior do armário da cozinha para cabo de conexão e ventilação

Ⓘ A tomada para a conexão elétrica deve estar acessível, por exemplo, em um armário de cozinha, perto dela. Se a conexão elétrica estiver atrás do forno, o armário da cozinha deverá estar mais baixo do que o indicado.

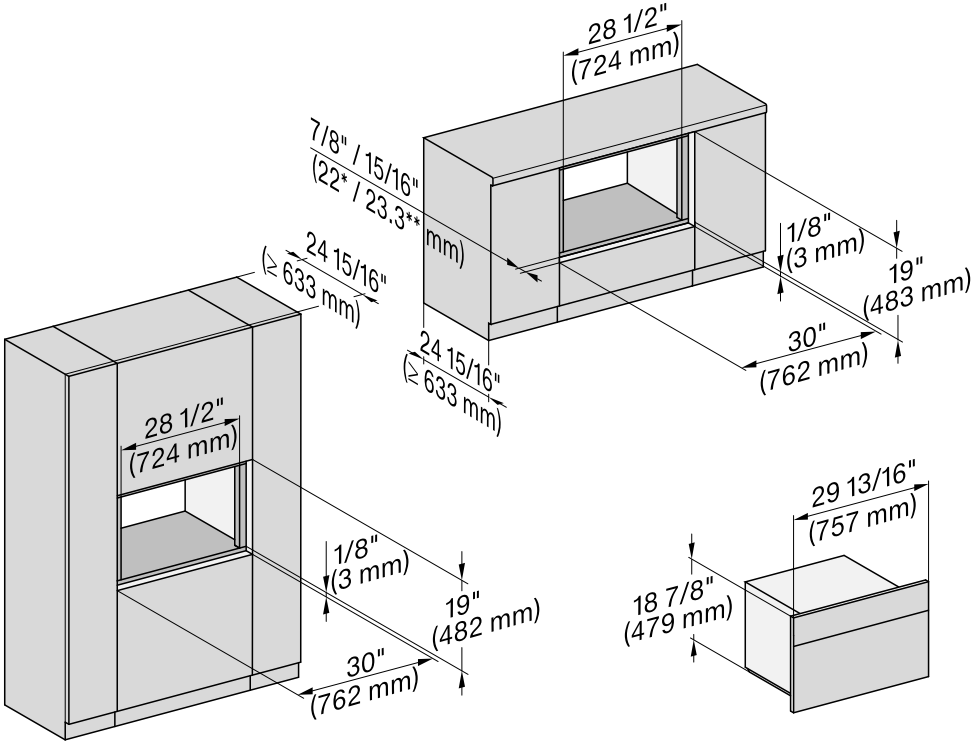
E Conexão elétrica

Dimensões de montagem H 7770 BM, H 7870 BM

Montagem em um armário inferior ou superior

Os fornos Miele podem ser instalados nivelados ou salientes. Discuta essas possibilidades com seu arquiteto, empresa de móveis planejados e instalador.

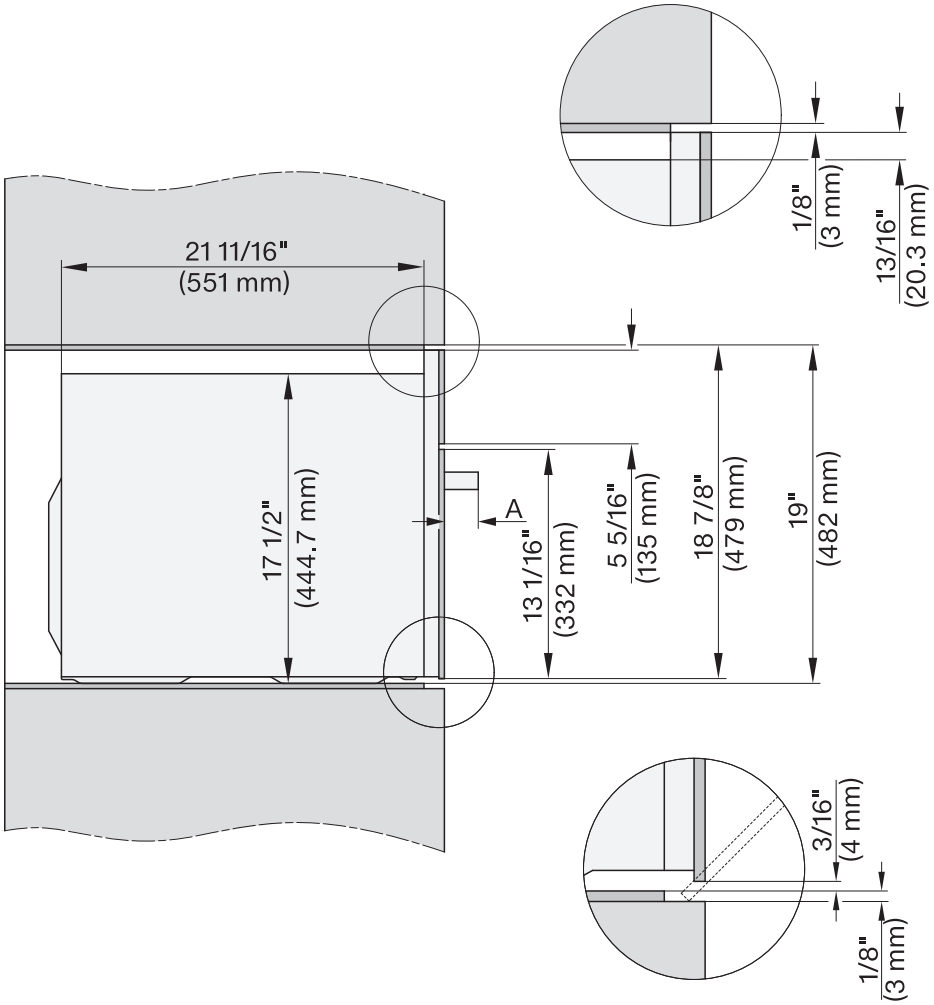
Outros desenhos de montagem estão disponíveis na página inicial da Miele.



* Forno com frente em vidro

** Forno com frente em metal

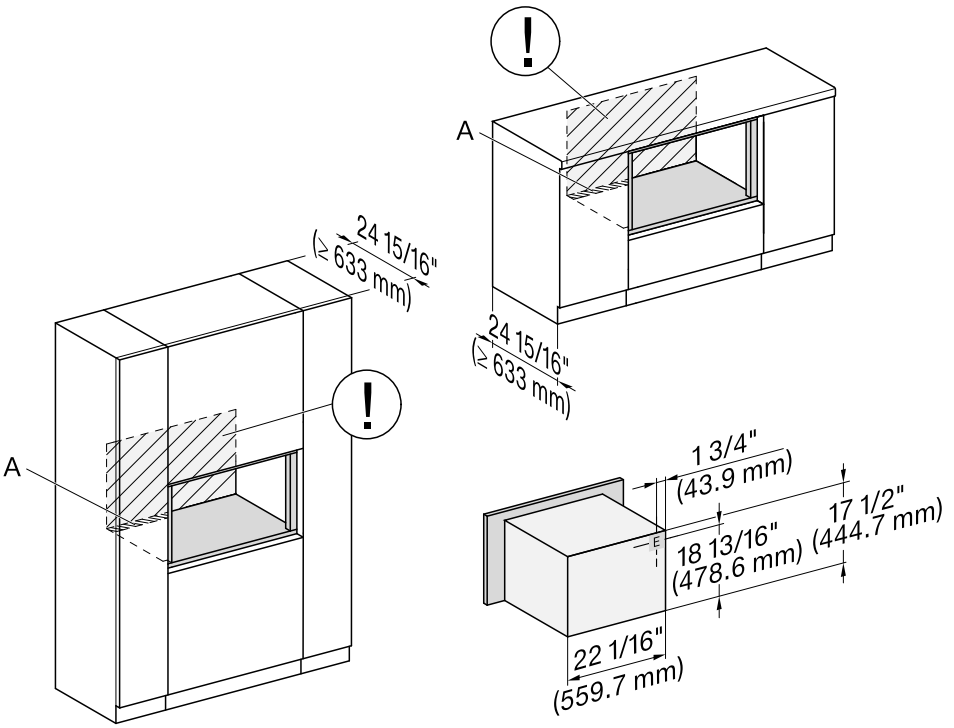
Visão lateral



A H 77xx: 2 1/2" (64 mm)
H 78xx: 1 7/8" (47 mm)

Instalação

Conexões e ventilação



A Seção (4" x 28 3/8"/100 mm x 720 mm) na parte inferior do armário da cozinha para cabo de conexão e ventilação

Ⓘ A tomada para a conexão elétrica deve estar acessível, por exemplo, em um armário de cozinha, perto dela. Se a conexão elétrica estiver atrás do forno, o armário da cozinha deverá estar mais baixo do que o indicado.

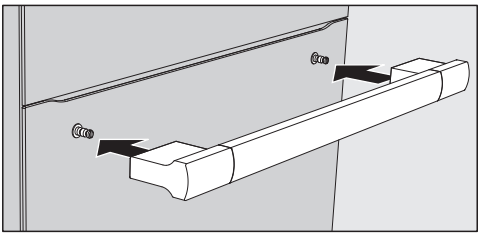
E Conexão elétrica

Instalar e remover o forno

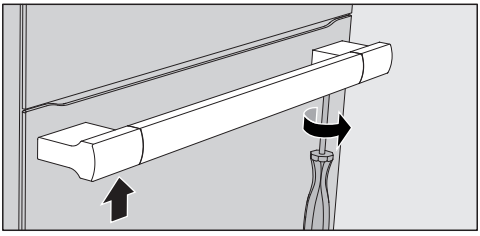
Utilize o forno apenas após ele estar instalado, para que o funcionamento correto seja garantido.

A porta pode ser danificada se for aberta enquanto o forno estiver no chão.
Somente abra a porta se o forno estiver instalado em um móvel.

Fixação da alça (depende do modelo)



- Insira a alça nos pinos.



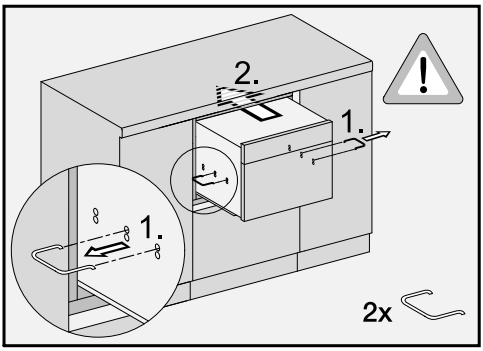
- Aperte os quatro parafusos com a chave de fenda fornecida.

Fixar o forno no móvel

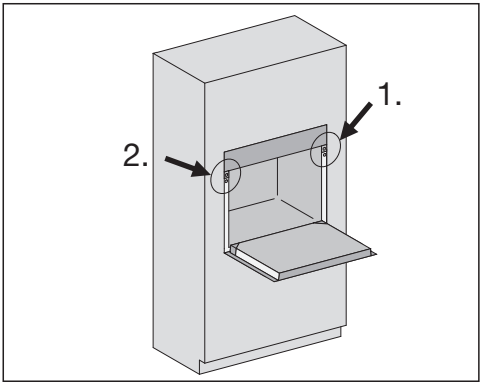
- Ligue o forno à rede elétrica.

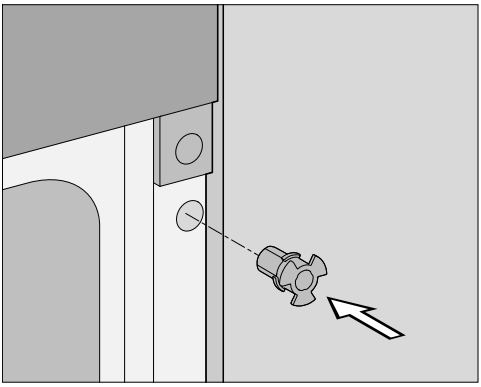
A porta pode ser danificada ao transportar o forno utilizando o puxador da porta.
Para transportá-lo, utilize as alças para transporte na lateral do aparelho.

- Deslize o forno para o interior do móvel até que as alças para transporte possam ser removidas.

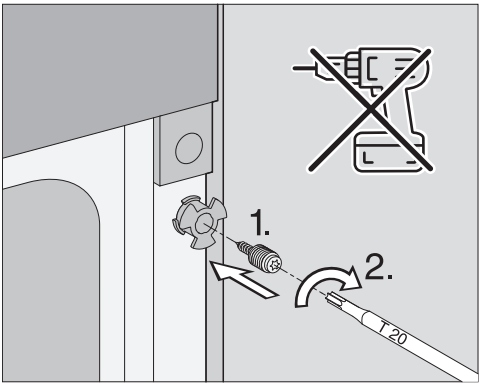


- Remova as alças para transporte (1.). Guarde as alças para transporte para um transporte posterior.
- Deslize o forno completamente para o interior do móvel e alinhe o forno com o móvel, de forma centralizada (2.).
- Abra a porta.

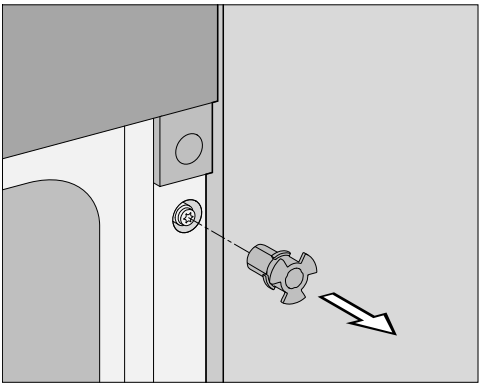




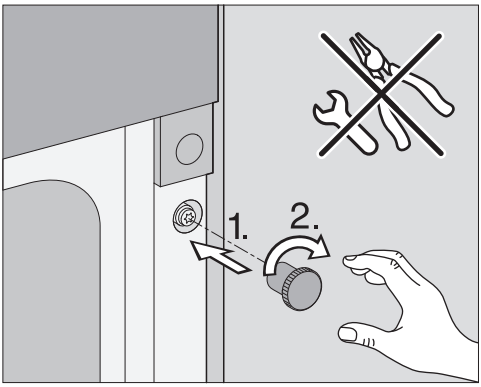
■ Insira o suporte de montagem no orifício da armação frontal.



■ Insira o parafuso no suporte de montagem e aperte-o firmemente no móvel. **Não** utilize uma parafusadeira elétrica.



■ Remova o suporte de montagem.



■ Parafuse manualmente a porca serrilhada no parafuso para fixar o forno no móvel.

A porta pode ser danificada se as porcas serrilhadas na armação frontal sobressaírem.

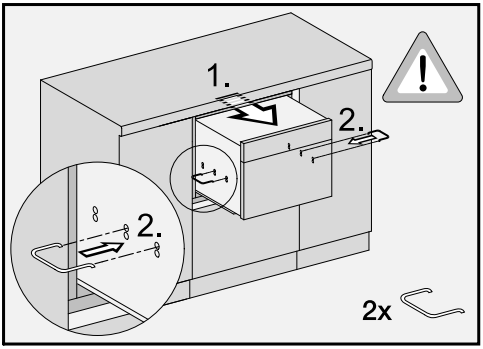
Certifique-se de que as porcas serrilhadas estão niveladas com a armação frontal após a montagem.

■ Repita este processo para o outro lado.

Retirar o forno do móvel

- Abra a porta.
- Desaparafuse as porcas serrilhadas e os parafusos na armação frontal (ver seção «Fixar o forno no móvel»). Conserve as peças para montagem posterior.

⚠ Risco de ferimentos devido a aparelho em queda.
O forno pode tombar para a frente e causar ferimentos graves se as alças para transporte forem encaixadas nos orifícios traseiros.
Encaixe as alças para transporte sempre no orifício **frontal** da parede lateral.



- Puxe o forno para fora do interior do móvel até que os orifícios das alças para transporte fiquem visíveis (1.).
- Encaixe as alças para transporte em ambos os lados do forno no orifício superior **frontal** da parede lateral (2.).

A porta pode ser danificada ao transportar o forno utilizando o puxador da porta.
Para transportá-lo, utilize as alças para transporte na lateral do aparelho.

- Retire o forno do móvel.
- Desligue a conexão da eletricidade.

Conexão elétrica

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

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

Os dados sobre a conexão elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de identificação devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitados danos ao forno.
Considere essas informações antes de realizar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricista.

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

ATENÇÃO: ESTE APARELHO DEVE SER ATERRADO

Instalador: repasse este manual ao cliente.

Conexão elétrica

O forno está equipado com um conector de 4 fios (4 x 1,5 mm^2) sem plugue, pronto para conexão e conectado a uma caixa de junção de 127/220 V, 60 Hz.

Para obter mais informações, consulte o diagrama de conexão do aparelho.

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

Este forno deve ter seu aterramento conectado de acordo com os regulamentos locais ou nacionais.
A instalação, manutenção e reparo somente devem ser executados por técnicos autorizados pela Miele, seguindo os regulamentos locais.

PT	BR
Aplic. Especiais	Aplicações especiais
Aqueci. Inferior	Aquecimento inferior
Bloqueio funci.	Bloqueio funcion
Bloqu.de teclas	Bloqueio de teclas
Durante o proc. confeção	Durante o proc. cozimento
Funcio. suplem. ventila. arrefeci.	Funcio. suplem. ventila. resfriamento
Modo exposição	Modo Showroom
Progra. Sabbat	Programa Sabbat
Regulações	Configurações
Regulações de fábrica	Configurações de fábrica
Regulações do aparelho	Configurações do aparelho
Sinais acústic.	Sinais acústicos
Tabuleiro de vidro	Bandeja de vidro
Tempo curto	Tempo mínimo

Código de homologação ANATEL

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

EK057

ANATEL
Agência Nacional de Telecomunicações

04483-21-11541

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

Direitos autorais e de 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 autorais. Os direitos autorais 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. Você pode consultar os componentes de Open Source incluídos, juntamente com as declarações de direitos autorais correspondentes, cópias das respectivas condições de licença aplicáveis, bem como, se necessário, outras informações no aparelho em Configurações | Informações legais | Licenças de Open Source. Os regulamentos referentes à responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas em relação aos respectivos detentores de direitos.

O 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 você 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 ser disponibilizada em um suporte de dados (CD-ROM, DVD ou pen drive USB). Para obter este código-fonte, entre em contato conosco, indicando o nome do produto, o número de série e a data de compra via e-mail (info@miele.com) ou através do seguinte endereço:

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

Informamos você 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:

Direitos autorais e de licenças para o módulo de comunicação

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

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

Miele do Brasil
Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819
Sao Paulo – SP – CEP 01441 000
Fone: (11) 3061-0430
Brasil
www.mielebrasil.com.br

Endereço do fabricante:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

Miele

H 7840 BM, H 7770 BM, H 7870 BM

pt-BR

M.-Nr. 11 983 801 / 01