

Instruções de utilização e montagem

Forno



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

Índice

Medidas de segurança e precauções	5
O seu contributo para a proteção do ambiente	12
Descrição	13
Elementos de comando	14
Tecla ligar/desligar.....	15
Visor.....	15
Teclas sensoras.....	15
Símbolos.....	17
Princípio de utilização	18
Selecionar o menu.....	18
Alterar a regulação numa lista de seleção.....	18
Alterar a regulação com uma barra de segmentos.....	18
Selecionar modo de funcionamento ou função.....	18
Selecionar números.....	19
Equipamento	20
Placa de características.....	20
Equipamento fornecido.....	20
Acessórios fornecidos em conjunto e que podem ser adquiridos.....	20
Dispositivos de segurança.....	26
Superfícies com acabamento PerfectClean.....	27
O primeiro funcionamento	28
Regulações base.....	28
Aquecer o forno pela primeira vez.....	29
Regulações	30
Tabela de regulações.....	30
Aceder ao menu «Regulações».....	31
Idioma 	31
Horas.....	31
Iluminação.....	31
Visor.....	32
Volume do sinal.....	32
Unidades.....	32
Booster.....	32
Temperaturas propostas.....	33
Func. supl. ventil. arref.....	33
Segurança.....	33
Versão de software.....	34
Agente.....	34
Regulações de fábrica.....	34
Horas de funcionamento.....	34
Timer	35
Menus principal e submenus	36
Recomendações para poupar energia	37

Utilização	39
Alterar valores e regulações para um processo de confeção.....	39
Alterar a temperatura e a temperatura interior.....	39
Regular os tempos de funcionamento.....	40
Alterar tempos de confeção selecionados.....	40
Apagar tempos de confeção selecionados.....	40
Interromper o processo de confeção	41
Pré-aquecimento do interior do forno	41
Booster.....	41
Programas automáticos	42
Categorias	42
Utilizar os programas automáticos	42
Indicações sobre a utilização.....	42
Outras aplicações	43
Descongelar	43
Preparar conservas	43
Desidratar	45
Cozinhar a baixas temperaturas.....	46
Cozinhar com «Cozinhar a baixas temperaturas».....	46
Produtos ultracongelados/Alimentos pré-confeccionados	47
Aquecer louça	47
Cozer	48
Dicas para cozer	48
Indicações sobre as tabelas de confeção.....	48
Indicações sobre os modos de funcionamento.....	49
Assar	50
Recomendações para assar.....	50
Indicações sobre a tabela de confeção.....	50
Indicações sobre os modos de funcionamento.....	51
Sonda de temperatura	52
Grelhar	55
Dicas para grelhar.....	55
Indicações sobre as tabelas de confeção.....	55
Indicações sobre os modos de funcionamento.....	56
Limpeza e manutenção	57
Produtos de limpeza inadequados.....	57
Remover sujidade normal	58
Remover a sujidade persistente (exceto calhas telescópicas FlexiClip).....	58
Sujidade mais renitente nas calhas telescópicas FlexiClip.....	59
Limpar a parede posterior catalítica esmaltada.....	60
Elimine a sujidade provocada por condimentos, açúcar ou semelhantes	60
Eliminar gorduras	60
Desmontar a porta	61

Índice

Desmontar a porta	62
Montar a porta	64
Desmontar os suportes laterais com calhas telescópicas FlexiClip.....	65
Desmontar a parede posterior	65
Rebater a resistência do aquecimento superior/do grill	66
Que fazer quando	67
Serviço de assistência técnica.....	71
Contacto no caso de avarias	71
Garantia	71
Instalação	72
Dimensões para encastrar	72
Montagem num armário inferior ou superior.....	72
Vista lateral	73
Ligações e ventilação	74
Encastrar o forno	75
Ligação elétrica	76
Tabelas de confeção.....	77
Massa simples	77
Massa quebrada	78
Massa levedada.....	79
Massa de requeijão e óleo	80
Massa tipo pão de ló.....	80
Massa choux, massa folhada, Baiser	81
Salgados	82
Vaca	83
Vitela.....	84
Porco	85
Borrego, caça	86
Aves, peixe.....	87
Indicações para laboratórios de ensaios	88
Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1.....	88
Classe de eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1....	89

Medidas de segurança e precauções

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

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

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

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

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

Utilização adequada

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

Medidas de segurança e precauções

Crianças em casa

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

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

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

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

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

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

Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

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

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

▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta.

A porta suporta no máximo 15 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta.

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

Segurança técnica

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

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

Medidas de segurança e precauções

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

Medidas de segurança e precauções

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

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

▶ Ao serem efetuados trabalhos de instalação, manutenção e reparações, o forno deve ser desligado completamente da rede elétrica, p. ex. se a iluminação interior do forno estiver avariada (consulte o capítulo «Que fazer quando...?»). Certifique-se de que procede da seguinte forma:

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





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

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

Utilização adequada

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

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Se os alimentos no interior do forno formarem fumo, mantenha a porta do forno fechada para apagar uma eventual formação de chama. Interrompa o processo desligando o aparelho e retirando a ficha da tomada. Abra a porta do aparelho somente depois do fumo se dissipar.
- ▶ Os objetos que estejam perto do forno ligado podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o forno para aquecimento de espaços.
- ▶ O azeite ou a gordura pode aquecer demasiado e incendiar-se. Quando estiver a cozinhar com gordura ou azeite, mantenha o forno sempre sob vigilância. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que se tenham incendiado. Desligue o forno e abafe a chama mantendo a porta fechada.
- ▶ Ao grelhar alimentos, os tempos de confeção demasiado longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de confeção recomendados.
- ▶ Alguns alimentos secam rapidamente e podem inflamar devido às elevadas temperaturas de grill. Nunca utilize modos de funcionamento de grill para cozer pão ou para secar flores ou ervas. Utilize os modos de funcionamento Ar quente plus  ou Aquec. superior /inferior .
- ▶ Se utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alimentos, tome cuidado pois o álcool evapora a temperaturas elevadas. Este vapor pode incendiar-se nas resistências de aquecimento.
- ▶ No caso de utilização do calor restante para manter os alimentos quentes, a humidade elevada e a condensação podem provocar corrosão no forno. Também o painel de comandos, o tampo de trabalho ou o móvel podem ficar danificados. Mantenha o forno ligado e configure a temperatura mais baixa no modo de funcionamento selecionado. O ventilador permanece ligado automaticamente.
- ▶ Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a humidade libertada pode provocar corrosão no forno. Tape os alimentos.
- ▶ Devido à acumulação de calor o esmalte da base pode estalar ou rachar. Não tape a base do forno com papel-alumínio ou folha de proteção para fornos. Se pretender utilizar a base do forno como zona de preparação ou para aquecer louça, utilize para isso sempre o modo de funcionamento Ar quente plus  ou Ar quente Eco  sem a função Booster.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ A base do interior do forno pode ficar danificada se arrastar objetos. Ao colocar tachos, frigideiras ou louça sobre a base do interior do forno, não deslize estes objetos sobre a base.
- ▶ Risco de ferimentos devido a vapores de água. Se verter líquidos frios numa superfície quente, forma-se vapor, o que pode resultar em queimaduras graves. Para além disso, as superfícies quentes podem ficar danificadas devido à súbita mudança de temperatura. Nunca verta líquidos frios diretamente em superfícies quentes.
- ▶ É importante que a temperatura nos alimentos seja distribuída uniformemente e também seja suficientemente elevada. Vire ou mexa os alimentos para que sejam aquecidos uniformemente.
- ▶ Os utensílios de plástico não adequados ao forno derretem com temperaturas elevadas e podem danificar o forno ou começar a arder. Apenas utilize utensílios de plástico adequados ao forno. Tenha em atenção as indicações do fabricante da louça.
- ▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepessão ao serem preparadas e aquecidas e podem rebentar. Não cozinhe nem aqueça latas de conserva.
- ▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta. Pode colidir com a porta aberta ou tropeçar sobre a mesma. Não deixe a porta desnecessariamente aberta.
- ▶ A porta suporta no máximo 15 kg de peso. Não se sente e não se apoie na porta aberta do forno e não coloque quaisquer objetos pesados em cima. Certifique-se de que nada fica preso entre a porta e o interior do forno. O forno pode ficar danificado.

Para superfícies em aço inoxidável é válido:

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

Limpeza e manutenção

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

Medidas de segurança e precauções

- ▶ As grelhas laterais podem ser desmontadas (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desmontar as grelhas laterais com calhas telescópicas FlexiClip»). Volte a montar as grelhas laterais corretamente.
- ▶ A parede posterior com esmalte catalítico pode ser desmontada para ser limpa (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desmontar a parede posterior»). Volte a montar a parede posterior corretamente e nunca utilize o forno sem que a mesma esteja corretamente montada.
- ▶ Os riscos podem destruir o vidro dos painéis da porta. Para efetuar a limpeza dos painéis da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos.
- ▶ Em zonas húmidas e quentes, existe uma maior probabilidade de infestação com insetos (p. ex., baratas). Mantenha o forno e as suas imediações sempre limpos.
Os danos provocados pelos insetos não são cobertos pela garantia.

Acessórios

- ▶ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem montadas ou ligadas outras peças, fica excluído o direito à garantia e/ou a responsabilidade pelo produto.
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série do seu forno.
- ▶ As assadeiras Gourmet HUB 5000/HUB 5001 da Miele (se disponíveis) não podem ser inseridas no nível 1. O fundo do forno é danificado. Devido à distância reduzida ocorre acumulação de calor e o esmalte pode estalar ou rebentar. Nunca deslize as assadeiras da Miele para a guia superior do nível 1, uma vez que aí não estão protegidas pelo batente de segurança. Regra geral, utilize o nível 2.
- ▶ Utilize apenas a sonda de temperatura Miele fornecida. Se a sonda de temperatura estiver com defeito terá de ser substituída por uma sonda de temperatura original Miele nova.
- ▶ O plástico da sonda de temperatura pode derreter perante temperaturas muito altas. Não utilize a sonda de temperatura no modo de funcionamento com o grill. Não guarde a sonda de temperatura no interior do forno.

O seu contributo para a proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

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

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

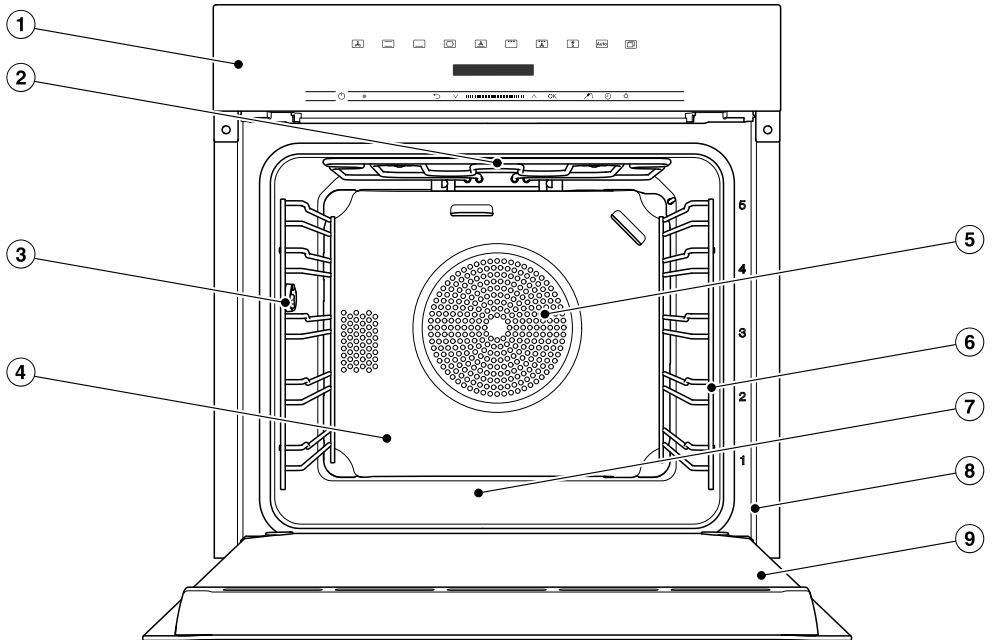
Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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



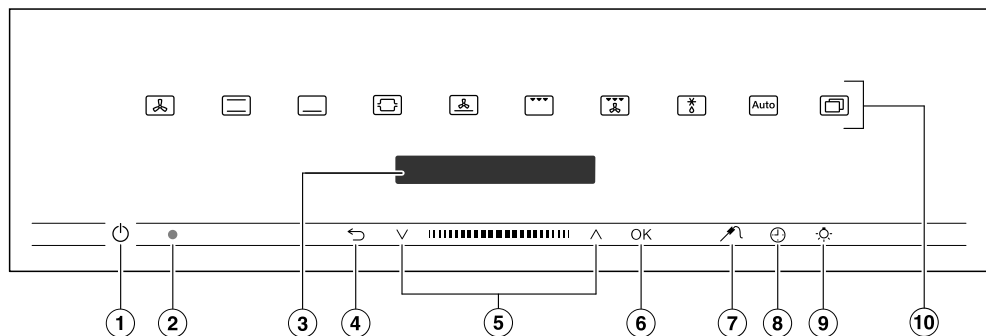
Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto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

Forno




- ① Elementos de comando
- ② Resistência de aquecimento superior/do grill
- ③ Tomada para ligar a sonda de temperatura
- ④ Parede posterior catalítica esmaltada
- ⑤ Abertura de aspiração para o ventilador com resistência circular montada atrás
- ⑥ Grelhas laterais com 5 níveis
- ⑦ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑧ Moldura frontal com placa de características
- ⑨ Porta

Elementos de comando



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


Tecla ligar/desligar

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


Com esta tecla liga e desliga o forno.

Visor

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

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

Teclas sensoras

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






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

Teclas sensoras por cima do visor

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






Elementos de comando

Teclas sensoras por baixo do visor

Tecla sensora	Função
	<p>Dependendo do menu onde se encontra, com esta tecla sensora volta ao menu superior ou ao menu principal.</p> <p>Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode interromper o processo com esta tecla sensora.</p>
	<p>Na área de navegação, através das teclas com setas ou da área entre elas, movimenta as listas de seleção para cima e para baixo. O ponto do menu que pretende selecionar aparece no visor.</p> <p>Pode alterar os valores e as regulações através das teclas com setas ou da área entre elas.</p>
<i>OK</i>	<p>Assim que aparecer um valor, uma indicação ou uma regulação que possa confirmar, a tecla sensora <i>OK</i> acende a cor-de-laranja.</p> <p>Através da seleção desta tecla sensora, pode aceder ar funções como, por exemplo, o tempo curto, guardar alterações de valores ou regulações ou confirmar indicações.</p>
	<p>Se estiver a utilizar a sonda de temperatura, poderá utilizar esse sensor para definir a temperatura interna e alternar entre a exibição do tempo restante e a exibição da temperatura interna.</p>
	<p>Se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção pode, a qualquer momento, regular um tempo curto (p. ex. para cozer ovos) com esta tecla sensora.</p> <p>Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode regular um tempo curto, um tempo de confeção e uma hora de início/fim para o processo de confeção.</p>
	<p>Pode ligar e desligar a iluminação do interior do forno tocando nesta tecla sensora.</p> <p>Dependendo da regulação selecionada, a iluminação do interior do forno apaga-se após 15 segundos ou fica permanentemente ligada ou desligada.</p>

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
	Este símbolo marca informações e indicações adicionais sobre a utilização. Confirme esta janela de informação com <i>OK</i> .
	Tempo curto
	O visto marca a regulação atual.
	Algumas regulações, como p. ex. a luminosidade do visor ou o volume do sinal são configurados através de uma barra de segmentos.
	O bloqueio de funcionamento impede que o aparelho possa ser ligado inadvertidamente (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»).

Princípio de utilização

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

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

Selecionar o menu

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

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

■ Confirme a sua seleção com *OK*.

Alterar a regulação numa lista de seleção

A regulação atual está marcada com um visto \checkmark .

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

■ Confirme com *OK*.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

Alterar a regulação com uma barra de segmentos

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


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

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

■ Confirme a seleção com *OK*.

A regulação está memorizada. Volta ao menu superior.


Selecionar modo de funcionamento ou função

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

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

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

■ Nos modos de funcionamento e funções: regule valores como, p. ex., a temperatura.

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

■ Confirme com *OK*.

Mudar modo de funcionamento


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

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

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

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

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

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

Selecionar números

Os números que podem ser alterados estão iluminados.

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

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

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado. Volta ao menu superior.

Equipamento

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

Placa de características

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

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

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

Equipamento fornecido

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

Acessórios fornecidos em conjunto e que podem ser adquiridos


O equipamento depende do modelo. Basicamente o forno dispõe de grelhas laterais, tabuleiro universal e grelha para cozer e assar (abrev.: grelha). Para além disso, em função do modelo, o seu forno está parcialmente equipado com outros acessórios aqui apresentados.

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

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

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

Grelhas laterais

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

A designação dos níveis pode ser lida na moldura frontal.

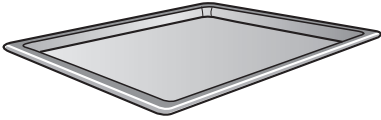
Cada nível é composto por 2 guias sobrepostas.

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

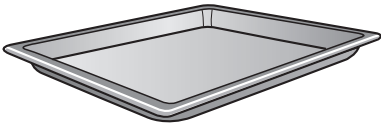
Pode desmontar as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desmontar as grelhas laterais com calhas telescópicas Flexi-Clip»).

Tabuleiro, tabuleiro universal e grelha com batente de segurança

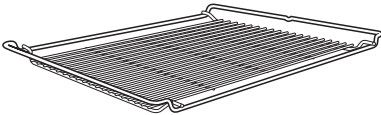
Tabuleiro HBB 71:



Tabuleiro universal HUBB 71:



Grelha HBBR 71:



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

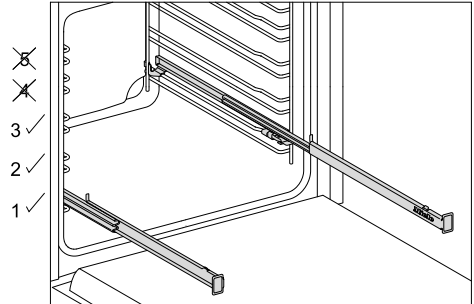
Encaixe a grelha com a superfície de suporte voltada para baixo.

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



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

Calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C

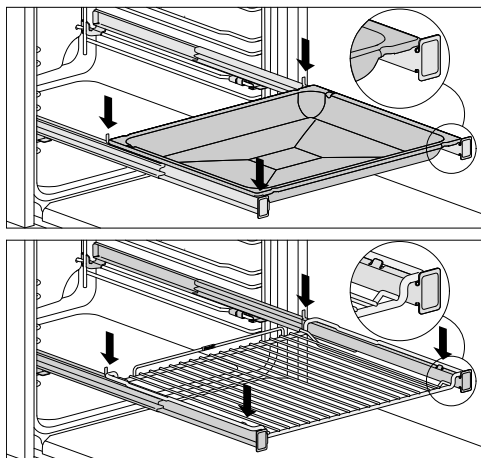


As calhas telescópicas FlexiClip podem ser montadas apenas nos níveis 1, 2 e 3.

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

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

Equipamento



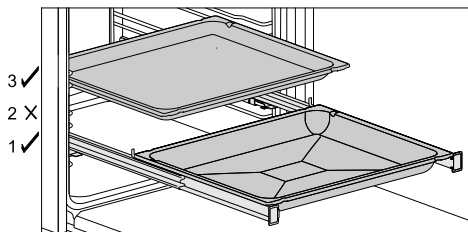
Para que os acessórios não deslizem acidentalmente:

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

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

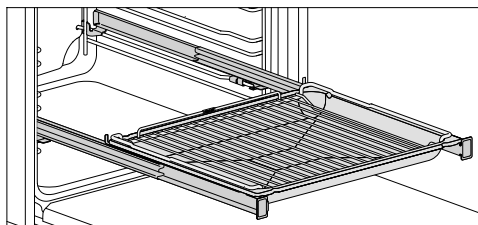
Dado que as calhas telescópicas FlexiClip são montadas na guia superior de um nível, a distância em relação ao nível superior diminui. No caso de uma distância mínima, o resultado de cozadura é afetado.

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



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

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



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

Montar as calhas telescópicas FlexiClip

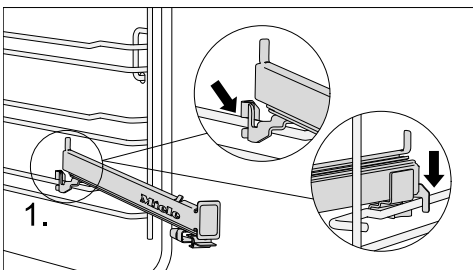
⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
 O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios.
 Deixe as resistências, o forno e os acessórios arrefecerem antes de montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip.

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

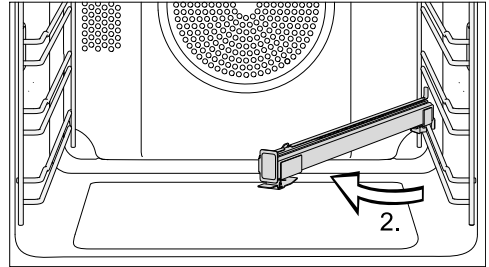
Um nível das grelhas laterais consiste em duas guias. As calhas telescópicas FlexiClip são montadas nas guias superiores de um nível de encaixe.

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

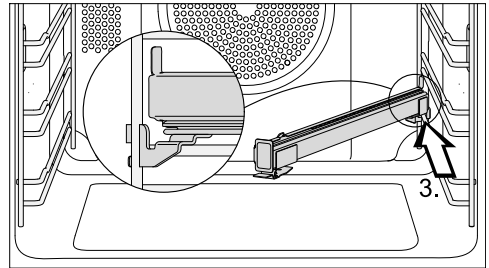
Ao montar ou desmontar as calhas FlexiClip **não** as deve alongar/abrir.



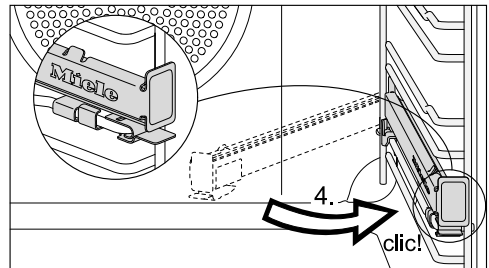
■ Prenda a calha telescópica FlexiClip à frente na guia superior de um nível de encaixe (1.).



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



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



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

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

Equipamento

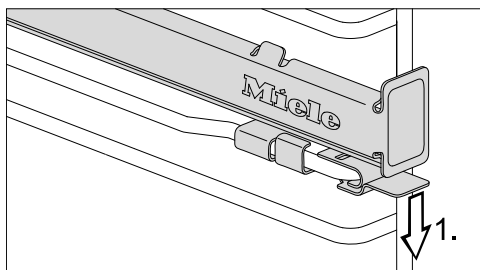
Desmontagem das calhas telescópicas FlexiClip

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

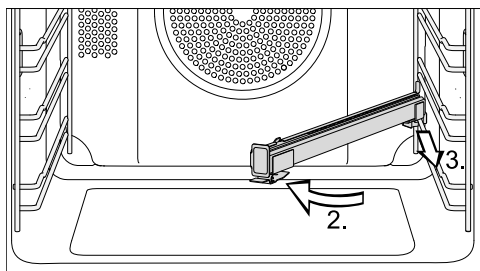
O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios.

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

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



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



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

Formas redondas



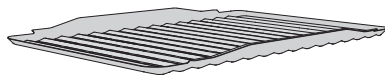
A **forma redonda não perfurada HBF 27-1** é adequada para a preparação de pizzas, bolos rasos de massa levedada ou massa simples, tartes doces ou salgadas, sobremesas gratinadas, pão pita ou para bolos ou pizzas ultracongelados.

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

A superfície esmaltada de ambas as formas tem acabamento PerfectClean.

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

Tabuleiro de grelhar e assar HGBB 71

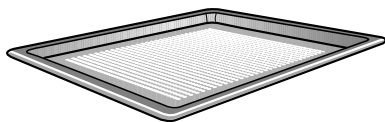


O tabuleiro de grelhar e assar é colocado no tabuleiro universal.

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

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry HBBL 71



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

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

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

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

Pedra HBS 70



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

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

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

Assadeiras Gourmet HUB Tampa para assadeira HBD

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

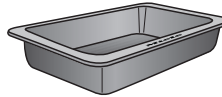
A superfície da assadeira está protegida por um revestimento antiaderente.

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

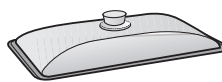
As tampas adequadas estão disponíveis em separado. Ao encomendar, indique sempre o modelo da assadeira.

**Profundidade:
22 cm**

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

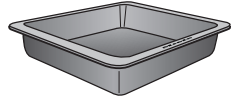


HBD 60-22

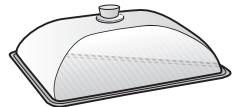


**Profundidade:
35 cm**

HUB 5001-XL*



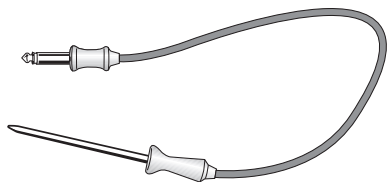
HBD 60-35



*adequada para placas de indução

Equipamento

Sonda de temperatura



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

- Se utilizar a sonda de temperatura, não monte as calhas telescópicas FlexiClip no nível 4, uma vez que cobrem a tomada de ligação.

Acessórios com esmalte catalítico

As superfícies em esmalte catalítico eliminam automaticamente sujidades de gordura ao serem selecionadas temperaturas elevadas. Siga as indicações do capítulo «Limpeza e manutenção».

- Laterais

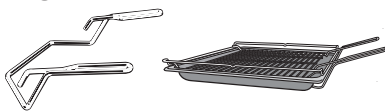
As laterais situadas por trás das grelhas laterais e de tabuleiros protegem as paredes do forno de sujidades.

- Parede posterior

Encomende esta parede caso o esmalte catalítico perca o efeito devido a manuseamento inadequado ou a muita sujidade.

Ao fazer uma encomenda deve indicar o modelo do seu forno.

Pega HEG




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

Acessórios para limpeza e manutenção

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

Dispositivos de segurança

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

- Desativação de segurança

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

- Porta ventilada

A porta é parcialmente constituída por vidros com revestimento refletor de calor. Em funcionamento, o ar é conduzido através da porta de forma a que o vidro exterior da porta permaneça frio.

Pode desmontar a porta para efetuar a sua limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).

Superfícies com acabamento PerfectClean

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

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

Os alimentos podem ser cortados sobre a superfície PerfectClean.

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

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

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


Superfícies com acabamento PerfectClean:

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

O primeiro funcionamento

Regulações base

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

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.


O forno fica quente durante o funcionamento.

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

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

Configurar o idioma

- Selecione o idioma pretendido.

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

Configurar localização

- Selecione a localização pretendida.

Configurar as horas

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

Concluir a primeira colocação em funcionamento

- Siga eventuais indicações adicionais no visor.


O primeiro funcionamento está concluído.

O primeiro funcionamento


Aquecer o forno pela primeira vez

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

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

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

Sel. modo funcionamento aparece.


- Selecione Ar quente plus .

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


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

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

Aqueça o forno durante pelo menos uma hora.

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

Limpar o interior do forno após o primeiro aquecimento

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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







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

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

Apenas feche a porta quando o forno estiver completamente seco.


Regulações



Tabela de regulações

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

* Regulação de fábrica

Aceder ao menu «Regulações»

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

- Selecione Outros .
- Selecione Regulações .
- Selecione a regulação pretendida.




Pode verificar ou alterar as regulações.

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

Idioma

Pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

Horas

Indicação

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

- Ativar
As horas aparecem sempre no visor. Se selecionar a regulação Visor | Quick-Touch | Ativar, todas as teclas sensoras reagem ao toque. Se selecionar a regulação Visor | Quick-Touch | Desligado, tem de ligar o forno antes de o poder utilizar.

- Desligado
Para poupar energia, o visor fica escuro. Tem de ligar o forno antes de o poder utilizar.
- Desligar noturno
Para poupar energia, as horas apenas aparecem no visor das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, o visor permanece escuro.

Formato de horas



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

Acertar

Define as horas e os minutos.

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

Iluminação

- Ativar
A iluminação do interior do forno fica ligada enquanto o processo de confeção estiver a decorrer.
- «Ativ.» dur. 15 s
Durante um processo de confeção, a iluminação do interior do forno desliga-se após 15 segundos. Ao selecionar a tecla sensora , a iluminação do interior do forno liga-se novamente durante 15 segundos.
- Desligado
A iluminação do interior do forno está desligada. Ao selecionar a tecla sensora , a iluminação do interior do forno liga-se durante 15 segundos.

Regulações

Visor

Luminosidade

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

- ■■■■■■■■
luminosidade máxima
- ■■■■■■■■
luminosidade mínima

QuickTouch

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

- Ativar
Se também tiver selecionado a regulação Horas | Indicação | Ativar ou Desligar noturno, as teclas sensoras reagem também quando o forno está desligado.
- Desligado
Independentemente da regulação Horas | Indicação, as teclas sensoras só reagem quando o forno está ligado ou um determinado tempo após o forno ser desligado.

Volume do sinal

Sinais acústicos

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

Melodias

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

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

- ■■■■■■■■
Volume do sinal máximo
- □□□□□□
A melodia está desligada

Som

No final do processo soa, durante um determinado tempo, um som contínuo. O som deste sinal solo é apresentado através de uma barra de segmentos.


- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
Som máximo
- □□□□□□□□□□□□□□
Som mínimo

Som das teclas

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

- ■■■■■■■■
Volume do sinal máximo
- □□□□□□
O som das teclas está desligado

Melodias

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

Unidades

Temperatura

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

Booster

A função Booster serve para aquecer mais rapidamente o forno.

- Ativar
A função Booster é ligada automaticamente durante a fase de aquecimento do processo. A resistência de aqueci-

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

- Desligado

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

Temperaturas propostas

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

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

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

Func. supl. ventil. arref.

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

- Com. de temperatura

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

- Comando por tempo

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


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

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

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

Segurança

Bloqueio de teclas

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

- Ativar

O bloqueio das teclas está ativado.

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

- Desligado

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

Bloqueio funcion.

O bloqueio de funcionamento impede uma ligação inadvertida do aparelho.

Mesmo com o bloqueio de funcionamento ativado pode regular o tempo curto.

Regulações

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

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

Versão de software

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

Agente

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

Modo de demonstração


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

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


Regulações de fábrica

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

Horas de funcionamento

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

Utilizar a função Timer

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


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

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

Regular o tempo curto

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


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


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

Aparece a indicação Acertar 00:00 Min..

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


O tempo curto é memorizado.

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

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

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

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

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

- Selecione a tecla sensora .

- Confirme com *OK*, caso necessário.

Tanto o sinal acústico como óptico desligam.

Alterar o tempo curto

- Selecione a tecla sensora .

- Quando está a decorrer um processo de confeitura em simultâneo, selecione Timer.

- Selecione Alterar.

- Confirme com *OK*.

O tempo curto selecionado aparece.

- Altere o tempo curto.

- Confirme com *OK*.

O tempo curto alterado é memorizado.

Apagar o tempo curto

- Selecione a tecla sensora .












- Quando está a decorrer um processo de confeitura em simultâneo, selecione Timer.

- Selecione Eliminar.





- Confirme com *OK*.

O tempo curto é apagado.

Menus principal e submenus

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

Processos de confeitura


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

Recomendações para poupar energia

Utilização de calor residual

- Nos processos com temperaturas superiores a 140 °C e tempos de confeção superiores a 30 minutos, pode reduzir a temperatura para o valor mínimo aprox. 5 minutos antes do processo terminar. O calor residual é suficiente para acabar de cozinhar o alimento. No entanto, nunca desligue o forno (consulte o capítulo «Medidas de segurança e avisos»).
- Se pretender limpar a gordura das peças com revestimento catalítico, inicie o processo de limpeza logo após terminar de cozinhar. O calor residual reduz o consumo de energia.

Alterar as regulações

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

Modo de poupança energética

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

- Ligue o forno.

Surge o menu principal.

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

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

- Altere a temperatura proposta, se necessário.

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

- Confirme com *OK*.

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

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

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



Alterar valores e regulações para um processo de confeção

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

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

- Temperatura
- Temp. interior
- Tem. funcion.
- Pronto às
- Início às

Alterar a temperatura e a temperatura interior


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

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

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

A temperatura nominal aparece no visor.

- Se necessário, altere a temperatura e a temperatura interior.
- Confirme com *OK*.

Dica: Pode alterar a temperatura diretamente através da área de navegação. Para alterar a temperatura interna, selecione a tecla sensora .

O processo decorre com a temperatura definida alterada.

Utilização

Regular os tempos de funcionamento

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

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

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

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

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

- Tempo func.

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

- Pronto às

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

- Início às

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

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

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

Alterar tempos de confeção selecionados

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

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

Apagar tempos de confeção selecionados

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

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

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

Interromper o processo de confeitura

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




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

O menu principal aparece.

Pré-aquecimento do interior do forno



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




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

- Coloque a maior parte dos alimentos diretamente no interior do forno frio, para utilizar o calor já durante a fase de aquecimento.
- 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**  e **Aquec. superior /inferior** 
 - Bolos e pasteleria com tempos de confeitura curtos (até aprox. 30 minutos), bem como massas delicadas (por exemplo, biscoitos) no modo de funcionamento **Aquec. superior /inferior**  (sem a função **Booster**)

Booster

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

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

- **Ar quente plus** 
- **Aquec. superior /inferior** 
- **Sistema assar automático** 

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

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

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

Desligar **Booster** para um processo de confeitura

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

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

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

Programas automáticos

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

Categorias

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

Utilizar os programas automáticos

■ Selecione Programas automáticos **Auto**.

A lista de seleção aparece.

■ Selecione a categoria pretendida.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria selecionada.

■ Selecione o programa automático pretendido.

■ Siga as indicações que aparecem no visor.

Em alguns programas automáticos será indicado que deve utilizar a sonda de temperatura. Leia as indicações mencionadas no capítulo «Assar», secção «Sonda de temperatura».

Nos programas automáticos os valores da temperatura interior já estão pré-definidos.

Indicações sobre a utilização


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

Encontra neste capítulo informações sobre as seguintes aplicações:


- Descongelar
- Preparar conservas
- Secar/ Desidratar
- Cozinhar a baixas temperaturas
- Produtos ultracongelados/Alimentos pré-confeccionados
- Aquecer a louça

Descongelar

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

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

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

 Risco de infeções devido a nucleação.

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

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

Não utilize o líquido descongelado.

Processe os alimentos imediatamente após descongelar.

Dicas

- Deixe os alimentos descongelarem fora da embalagem sobre o tabuleiro universal ou dentro de um recipiente.
- Para descongelar aves, utilize o tabuleiro universal com a grelha colocada. Os alimentos congelados não estão no líquido de descongelamento.


- Carne, aves ou peixe não têm de estar completamente descongelados antes de cozinhar. É suficiente se os alimentos estiverem descongelados. A superfície fica suficientemente macia para receber os condimentos.

Preparar conservas

 Risco de infeções devido a nucleação.

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

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

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


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

Preparar fruta e legumes

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

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

Outras aplicações

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



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


Preparar conservas de frutas e pepinos

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

Preparar conservas de legumes


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

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

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

 Temperatura e tempo de aquecimento

Remova os frascos depois de preparar as conservas

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de proteção ao manusear os frascos.

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

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

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

do abertos ou a tampa roscada esteja arqueada e não produza um estalido ao abrir, elimine o seu conteúdo.


Desidratar

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






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




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


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

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


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

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

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

- * Desidrate ervas apenas no tabuleiro universal no nível 2 e utilize o modo de funcionamento Aquec. superior /inferior , já que o ventilador é ativado durante mesmo Ar quente plus.
- Reduza a temperatura se no interior do forno se formarem gotas de água.

Remover alimentos

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de proteção ao retirar os produtos.

- Deixe arrefecer a fruta ou os legumes.
A fruta desidratada deve estar completamente seca, mas macia e elástica. Ao partir ou cortar não deve libertar suco.
- Armazene os alimentos em copos ou latas de conserva bem tapados.

Outras aplicações

Cozinhar a baixas temperaturas

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

Cozinhar com «Cozinhar a baixas temperaturas»

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

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

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

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

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

- Assim que o processo de confeção esteja terminado, pode cortar a carne. Não é necessário tempo de repouso.
- Mantenha a carne quente no interior do forno até que seja servida. O resultado não é afetado.


- Sirva a carne em pratos pré-aquecidos e sirva com molho muito quente para que não arrefeça tão rapidamente. A carne tem uma temperatura de consumo ideal.


Se utilizar a sonda de temperatura, tenha em atenção as indicações fornecidas no capítulo «Assar», secção «Sonda de temperatura».

Utilizar Aquec. superior /inferior

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

Utilize o tabuleiro universal com a grelha colocada em cima.

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

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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

- Colocar a carne sobre a grelha.
- Reduza a temperatura para os 100 °C (consulte o capítulo «Tabelas de confeção»).

- Deixe a carne cozinhar até ao fim do tempo.

Produtos ultracongelados/ Alimentos pré-confecionados

Dicas para bolos, pizza e baguetes

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

Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares

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

Preparar produtos ultracongelados/ alimentos pré-confecionados


A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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


- Selecione o modo de funcionamento e a temperatura recomendada na embalagem.
- O forno deve ser pré-aquecido.


- Coloque o alimento no interior do forno pré-aquecido e no nível de encaixe recomendado na embalagem.
- Verifique o alimento ao fim do tempo de confeção mais curto, indicado na embalagem.

Aquecer louça

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

Utilize apenas louça resistente a temperaturas elevadas.

- Encaixe a grelha no nível 1 e coloque a louça sobre a mesma. Conforme o tamanho da louça também a pode colocar na base do forno e desmontar adicionalmente desmontar as grelhas laterais.
- Selecione **Ar quente plus** .
- Regule uma temperatura entre 50–80 °C.

 Risco de queimaduras!

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

- Retire a louça quente do interior do forno.

Cozer

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

Dicas para cozer

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

Utilizar papel vegetal

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

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

Indicações sobre as tabelas de confeitura

Pode encontrar as tabelas de confeitura no final deste documento.

Selecionar temperatura

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

Selecionar tempo de confeitura

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

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

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


Indicações sobre os modos de funcionamento

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

Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus

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

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

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

Dicas

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

Utilizar Aquecimento intensivo

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

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

- Coloque o bolo no nível 1 ou 2.

Utilizar Aquec. superior /inferior

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

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

- Coloque o alimento no nível 1 ou 2.

Utilizar Ar quente Eco

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

- Coloque os alimentos no nível 2.

Assar

Recomendações para assar

- Pode utilizar qualquer louça resistente a altas temperaturas como, p. ex., assadeiras, panelas, forma de vidro, saco, recipiente em barro, tabuleiro universal, grelha e/ou tabuleiros para grelhar ou assar (se disponíveis) sobre o tabuleiro universal.
- O **pré-aquecimento** do interior do forno apenas é necessário para a preparação de rosbife e lombo. Regra geral, não é necessário pré-aquecer o forno.
- Ao assar carne utilize um **recipiente tapado** como, p. ex., uma assadeira. A carne fica suculenta no interior. O interior do forno fica mais limpo do que ao assar na grelha. Fica molho de carne suficiente para preparar um molho.
- Caso utilize um **tubo ou saco para assar**, siga as indicações na embalagem.
- Se utilizar a **grelha** ou uma **assadeira aberta** para assar, pode pincelar carne magra com gordura, envolvê-la em fatias de bacon ou lardeá-la.
- **Tempere** a carne e coloque-a na assadeira. Envolve-a com flocos de margarina ou de manteiga ou regue-a com óleo ou gordura. No caso de peças grandes e magras adicione (2–3 kg) e, no caso de aves gordas, aprox. 1/8 l de água.
- Enquanto assa não adicione demasiados líquidos. O **alourar** da carne é afetado. O alourar ocorre no final do tempo de confeitão. A carne fica com um tom alourado mais intenso se destapar o recipiente após decorrer aproximadamente metade do tempo de confeitão.




- Depois de assar, retire o alimento do interior do forno, cubra-o e aguarde um **tempo de repouso** de cerca de 10 minutos. Depois, ao cortar, larga menos molho.
- A pele das **aves** fica estaladiça se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do fim do tempo de confeitão.

Indicações sobre a tabela de confeitão

Pode encontrar a tabela de confeitão no final deste documento.

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

Selecionar a temperatura

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

Selecionar tempo de confeitão

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

■ Determine o tempo de confeitão conforme o tipo de carne, multiplicando a altura da peça de carne [cm] pelo tempo por cm de altura [min/cm]:

- Vaca/caça: 15–18 min/cm
- Porco/vitela/borrego: 12–15 min/cm
- Rosbife/Lombo: 8–10 min/cm


■ Verifique, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado.


Dicas

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

Indicações sobre os modos de funcionamento

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

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



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


Utilizar Programas automáticos

■ Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus ou Sistema assar automático

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

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

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

■ Coloque os alimentos no nível 2.

Utilizar Aquec. superior /inferior

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

■ Coloque os alimentos no nível 2.

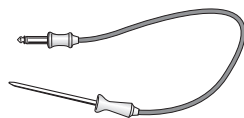
Utilizar Ar quente Eco

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

■ Coloque os alimentos no nível 2.

Assar

Sonda de temperatura



Através da sonda de temperatura pode controlar a temperatura exata dos processos de confeitura.

Modo de funcionamento

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





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

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

Possibilidades de utilização

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

Além disso, a sonda de temperatura ainda pode ser utilizada nos seguintes modos de funcionamento:

- Sistema assar automático 
- Ar quente plus 
- Aquecimento intensivo 
- Aquec. superior /inferior 

Indicações importantes sobre a utilização

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

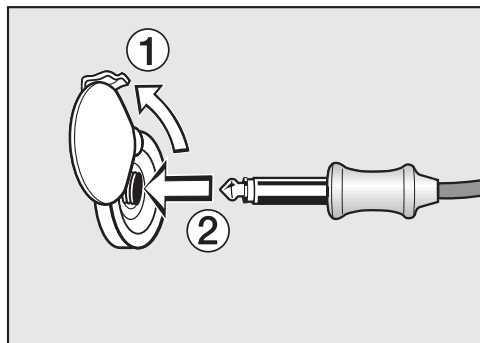
- Em caso de utilização de papel-alumínio ou saco insira a sonda de temperatura na folha até ao núcleo do alimento. Também pode colocar a sonda de temperatura com a carne na folha. Tenha também em atenção as indicações do fabricante da folha.

Utilizar a sonda de temperatura

- Espete a totalidade da ponta metálica da sonda de temperatura no alimento.

Se pretender cozinhar várias peças de carne em simultâneo, espete a sonda de temperatura na peça mais alta.

- Introduza o alimento no interior do forno.



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

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

Siga as indicações que aparecem no visor.

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

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

Iniciar o processo com a sonda de temperatura mais tarde

Também pode iniciar o processo mais tarde.

- Se tiver selecionado um modo de funcionamento, selecione a tecla sensora \oplus .
- Selecione Início às.

A hora de terminar o processo pode ser calculada de uma forma aproximada, uma vez que o tempo de confeção utilizando a sonda de temperatura corresponde aproximadamente ao tempo de confeção sem utilizar a sonda de temperatura.

Não pode ajustar Tem. funcion. e Pronto às, uma vez que o tempo total depende do alcance da temperatura interior.

Assar

Indicação do tempo restante

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

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

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


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

Alternar entre a indicação de tempo restante e a temperatura interna

Assim que aparecer o tempo restante, pode alternar entre a indicação do tempo restante e da temperatura interna.

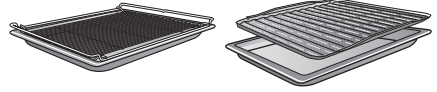
■ Selecione a tecla sensora .

Além da temperatura, o visor mostra o tempo restante ou a temperatura interna.

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Ao grelhar, feche a porta.



Indicações sobre as tabelas de confeção

Pode encontrar as tabelas de confeção no final deste documento.

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

Selecionar temperatura

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

Selecionar nível

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

Dicas para grelhar

- O pré-aquecimento é necessário ao utilizar o grill. Aqueça a resistência de aquecimento superior/grelhador durante aprox. 5 minutos, mantendo a porta do forno fechada.
- Passe rapidamente a carne por água corrente fria e seque-a. Não salgue as fatias de carne antes de grelhar, já que, caso contrário, perde-se o suco da carne.
- Pode pincelar a carne magra com óleo. Não utilize outras gorduras, já que estas ficam facilmente demasiado escuras ou geram fumo.
- Limpe o peixe pouco alto e os filetes de peixe e tempere-os com sal. Também pode salpicar o peixe com sumo de limão.
- Use o tabuleiro universal com a grelha ou o tabuleiro de assar e grelhar (caso disponível) colocados. O tabuleiro de grelhar e assar protege o molho que pinga da carne de ser queimado, de forma a poder ser reutilizado. Para grelhar, pincele a grelha ou o tabuleiro de grelhar e assar com óleo e coloque os alimentos em cima.

Não utilize o tabuleiro de bolos.

Grelhar

Selecionar o tempo de confeitão

■ 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 confeitão não seja muito diferente.

■ Verifique, em geral, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado.

■ No caso da carne, para o **teste de confeitão** pressione a mesma com uma colher. Desta forma poderá verificar até que ponto a carne está cozinhada.

- **Mal passada**

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

- **Ao ponto**

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

- **Bem passada**

Se a carne não ceder, está bem passada.

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

Indicações sobre os modos de funcionamento

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

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

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

Não guarde a sonda de temperatura no interior do forno.

Utilizar Grill total


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

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

Utilizar Grill com ar


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

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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

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

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.

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

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

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

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

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

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

É recomendável remover a sujidade de imediato.

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

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

Limpeza e manutenção

Para uma limpeza mais conveniente, recomendamos:

- Desmontar a porta.
- Desmontar as grelhas laterais com calhas telescópicas FlexiClip (se existirem).
- Desmontar a parede posterior catalítica esmaltada.
- Volte a resistência de aquecimento superior/o grelhador para baixo.

Remover sujidade normal

Remover sujidade normal

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

Limpeza do vedante

Em volta do interior do forno existe um vedante voltado para o interior da porta.

O vedante pode ser danificado por resíduos de gordura e partir.

- Limpe o vedante no final de cada utilização.

Limpar sonda de temperatura

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

Limpe a sonda de temperatura somente com um pano húmido.

Remover a sujidade persistente (exceto calhas telescópicas FlexiClip)

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

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

O esmalte catalítico perde as propriedades de autolimpeza pela ação de produtos abrasivos, escovas e esponjas abrasivas, assim como produtos de limpeza de fornos.

Desmonte as peças catalíticas antes de utilizar o produto de limpeza de fornos.

Utilizar produtos de limpeza para fornos

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

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

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

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

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

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

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

Sujidade mais renitente nas calhas telescópicas FlexiClip

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

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

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

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

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

Limpeza e manutenção

Limpar a parede posterior catalítica esmaltada

O esmalte catalítico elimina de forma autónoma com temperaturas elevadas em caso de sujidades de gordura. Não precisa de nenhum produto de limpeza adicional. Quanto mais elevada for a temperatura mais eficaz será o processo.


O esmalte catalítico perde as propriedades de autolimpeza pela ação de produtos abrasivos, escovas e esponjas abrasivas, assim como produtos de limpeza de fornos.

Desmonte as peças catalíticas esmaltadas antes de utilizar o produto de limpeza de fornos no interior do forno.

Elimine a sujidade provocada por condimentos, açúcar ou semelhantes


- Desmonte a parede posterior (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desmontar a parede posterior»).
- Efetue a limpeza da parede posterior manualmente utilizando água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma escova macia.
- Enxague bem a parede posterior.
- Deixe a parede posterior secar antes de a voltar a montar.

Eliminar gorduras

- Retire todos os acessórios do interior do forno (incluindo as grelhas laterais).
- Antes de efetuar a limpeza catalítica, elimine a sujidade mais renitente existente no interior da porta e nas superfícies PerfectClean para que não fiquem queimadas.
- Selecione o modo de funcionamento Ar quente plus  e 250 °C.
- Aqueça o forno vazio durante, pelo menos, 1 hora.

O tempo de duração depende do grau de sujidade.

Se o esmalte catalítico estiver muito sujo de gordura, durante o processo de limpeza pode formar-se uma película no forno.

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

- Limpe o interior da porta e do forno utilizando água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano húmido de microfibras.

Cada vez que o forno for aquecido com temperaturas elevadas a sujidade ainda existente será eliminada.

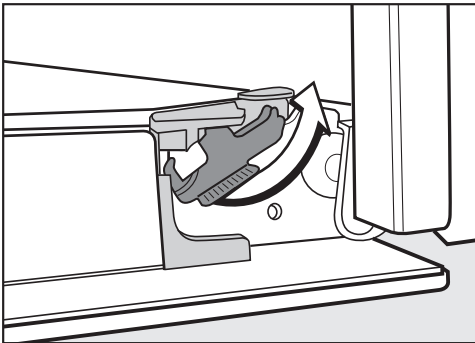
Desmontar a porta

A porta pesa aprox. 9 kg.



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

- Abra a porta completamente.



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

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

- Feche a porta até ao batente.



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

Limpeza e manutenção

Desmontar a porta

A porta é constituída por um sistema aberto de 3 vidros revestidos e parcialmente refletores de calor.

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

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

Os riscos podem destruir o vidro dos vidros da porta.

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


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

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

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

Os vidros da porta podem partir, se caírem.

Conserve os vidros da porta desmontados em local seguro.

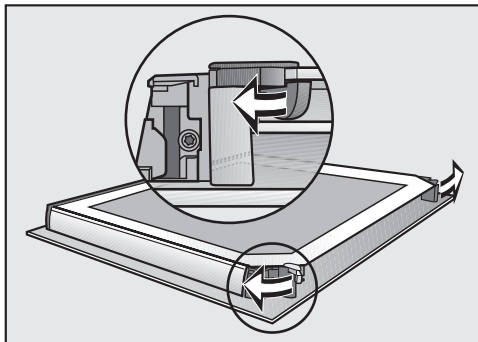
 Perigo de ferimentos devido a fecho da porta.

A porta pode fechar se a desmantelar em estado montado.

Desmonte sempre a porta antes de a desmantelar.

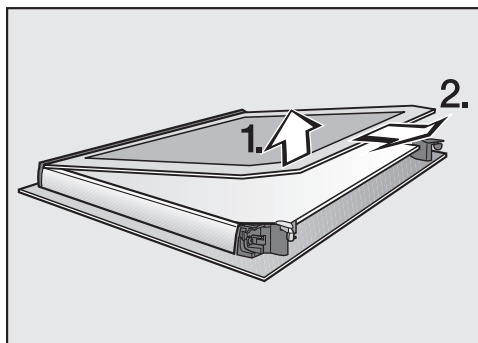
- Coloque o vidro exterior da porta sobre uma superfície macia (por ex. um pano da louça), para evitar riscos.

É útil colocar a pega ao lado da aresta da mesa para que o vidro da porta fique nivelado e não possa partir durante a limpeza.



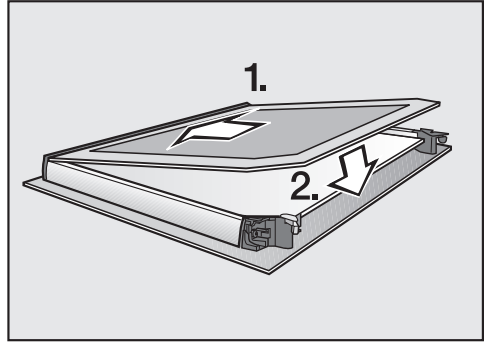
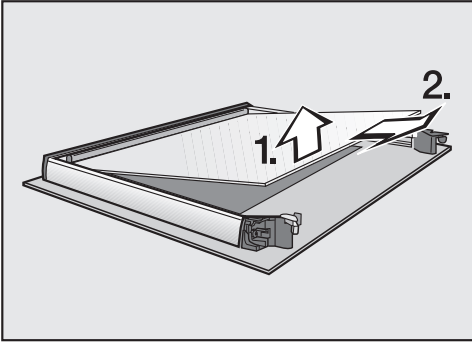
- Abra os dois mecanismos de bloqueio dos vidros da porta, rodando-os para fora.

Desmonte o vidro interior da porta:



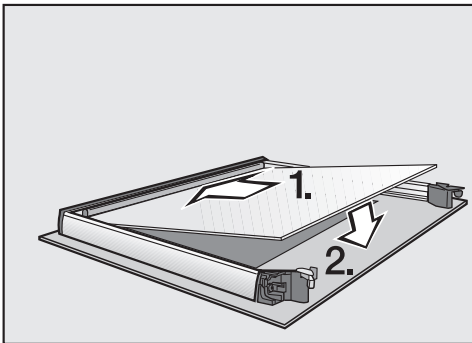
- Levante **ligeiramente** o vidro interior da porta e puxe-o para que desencaixe da régua.

Limpeza e manutenção



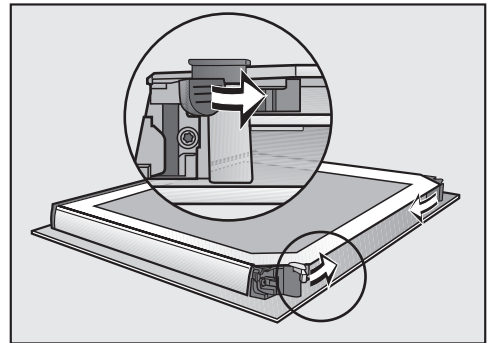
- Levante **ligeiramente** o vidro intermédio e puxe-o para fora.
- Efetue a limpeza dos vidros da porta e de outras peças soltas com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras húmido.
- Seque as peças com um pano macio.

No final volte a montar corretamente as peças desmontadas:



- Coloque o vidro intermédio de forma que o número de material fique legível (não deve ficar invertido).

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

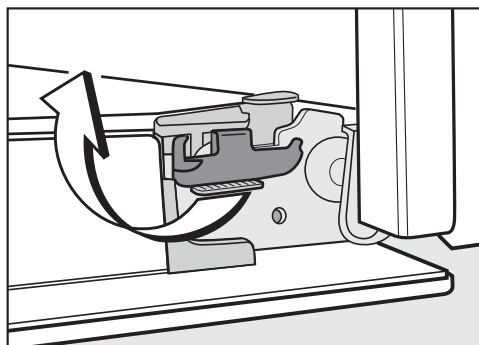
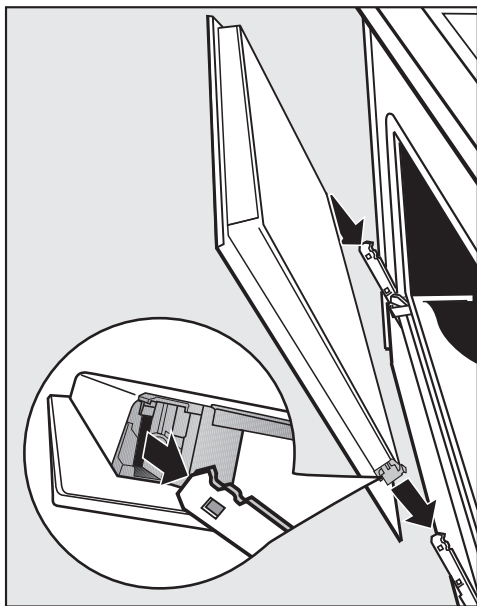


- Feche os dois mecanismos de bloqueio dos vidros da porta com um movimento rotativo para o interior.

A porta está montada.

Limpeza e manutenção

Montar a porta



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

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

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

Volte impreterivelmente a bloquear os estribos de bloqueio.

Desmontar os suportes laterais com calhas telescópicas FlexiClip

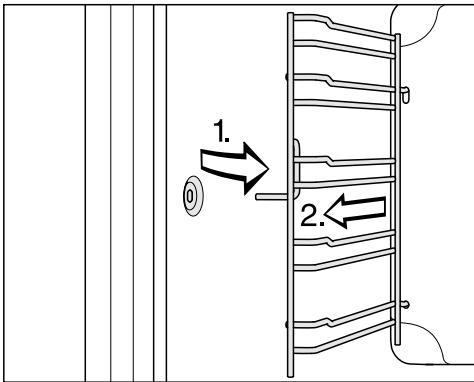
Os suportes laterais podem ser desmontados em conjunto com as calhas telescópicas FlexiClip (se disponíveis).

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

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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



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

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

- Efetue a montagem correta das peças.

Desmontar a parede posterior

A parede posterior pode ser desmontada para ser limpa.

⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Deixe as resistências, o forno e os acessórios arrefecerem antes de desmontar a parede posterior.

⚠ Risco de ferimentos devido à rotação da hélice do ventilador.

A hélice do ventilador de aquecimento pode causar ferimentos.

Nunca coloque o forno em funcionamento sem a parede posterior.

- Desligue o forno da rede elétrica. Para isso desligue a ficha da tomada ou desligue os fusíveis do quadro elétrico.
- Desmonte as grelhas laterais.
- Solte os quatro parafusos situados nos cantos da parede posterior e retire-a.
- Efetue a limpeza da parede posterior (consulte o capítulo «Limpar a parede posterior catalítica esmaltada»).

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

- Efetue a montagem correta da parede posterior.


As aberturas devem estar ordenadas tal como indicado no capítulo «Vista do forno».

- Volte a montar as grelhas laterais.
- Volte a ligar o forno à corrente.

Limpeza e manutenção

Rebater a resistência do aquecimento superior/do grill

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

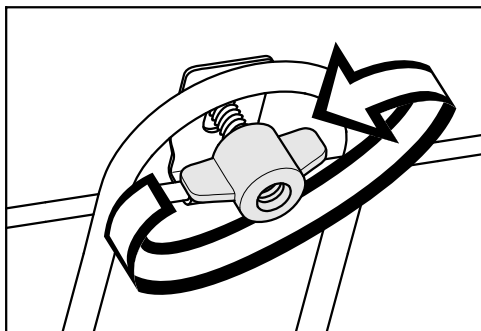
 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

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

- Desmonte as grelhas laterais.



- Solte os parafusos de orelhas.




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

- Rebata a resistência de aquecimento superior/do grill com cuidado.
- Teto do forno está agora acessível.
- Limpe o teto do interior do forno com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras limpo e húmedo.
- Após a limpeza, volte a resistência de aquecimento superior/o grelhador para cima.
- Coloque o parafuso de orelhas e aperte-o firmemente.
- Volte a montar as grelhas laterais.


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


Em www.miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

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


Problema	Causa e solução
O visor está escuro.	<p>Selecionou a regulação Horas Indicação Desligado. Assim o visor está escuro quando o forno estiver desligado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Logo que ligue o forno, o menu principal aparece. Caso pretenda que a hora do dia seja exibida permanentemente, selecione a regulação Horas Indicação Ativar. <p>O forno não tem corrente elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se a ficha do forno está encaixada na tomada. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um eletricista qualificado ou do serviço de assistência técnica da Miele.
Não ouve qualquer sinal sonoro.	<p>Os sinais sonoros estão desligados ou demasiado baixos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ligue os sinais sonoros ou aumente o volume do sinal com a regulação Volume do sinal Sinais acústicos.
O interior do forno não aquece.	<p>O modo de demonstração está ativado. Pode selecionar pontos de menu e teclas sensoras no visor mas o aquecimento do forno não funciona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desative o modo de demonstração com a regulação Agente Modo de demonstração Desligado.
Ao ligar, Bloqueio funcion.  aparece no visor.	<p>O bloqueio de funcionamento  está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirme com <i>OK</i>. <p>Pressionar «OK» 6 s aparece.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desative o bloqueio de funcionamento para um processo de confeção, tocando na tecla sensora <i>OK</i> pelo menos durante 6 segundos. ■ Caso pretenda desligar permanentemente o bloqueio de funcionamento, selecione a regulação Segurança Bloqueio funcion.  Desligado.

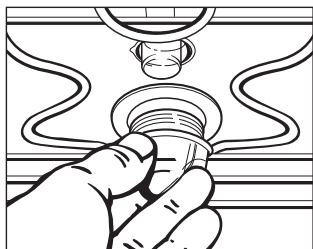
Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
As teclas sensoras não reagem.	Selecionou a regulação Visor QuickTouch Desligado . Assim, as teclas sensoras não reagem quando o forno está desligado. <ul style="list-style-type: none">■ Assim que ligar o forno, a tecla sensora reage. Se pretender que as teclas sensoras reajam sempre, mesmo com o forno desligado, selecione a definição Visor QuickTouch Ativar.
	O forno não está ligado à rede elétrica. <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se a ficha do forno está encaixada na tomada.■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um eletricitista ou do serviço técnico da Miele.
	Existe um problema no comando. <ul style="list-style-type: none">■ Toque na tecla ligar/desligar  até que o visor se desligue e o forno reinicie.
Falha de energia aparece no visor .	Faltou a energia elétrica por um curto espaço de tempo. O processo de confeção a decorrer foi interrompido. <ul style="list-style-type: none">■ Desligue e volte a ligar o forno.■ Volte a dar início ao processo de confeção.
Aparece no visor 12:00.	Faltou a energia elétrica durante mais de 150 horas. <ul style="list-style-type: none">■ Configurar novamente as horas e a data.
Alc. tempo máx. funcion. aparece no visor .	O forno esteve a funcionar durante um longo período de tempo. O desligar de segurança foi ativado. <ul style="list-style-type: none">■ Confirme com <i>OK</i>. Depois disso o forno está novamente pronto a funcionar.
Aparece no visor Erro e um código de erro não mencionado aqui.	Um problema que não consegue solucionar. <ul style="list-style-type: none">■ Contacte o serviço técnico da Miele.
No final do processo de confeção, é possível ouvir um ruído.	Após um processo de confeção, o ventilador de arrefecimento permanece ligado (consulte o capítulo «Regulações», secção «Ventilador de arrefecimento»).

Problema	Causa e solução
O forno desligou-se automaticamente.	<p>Por motivos de economia de energia, o forno desliga automaticamente se não efetuar qualquer operação dentro de um determinado espaço de tempo após ligar o forno o após o fim de um processo de confeção.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Volte a ligar o forno.
O bolo/o sortido ainda não está cozido após o tempo indicado na tabela de confeção.	<p>A temperatura seleccionada é diferente da indicada na receita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita.
	<p>As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se alterou a receita. Através da adição de mais líquido ou mais ovos a massa fica mais húmida e necessita de um tempo de confeção mais prolongado.
A cor do bolo/dos produtos de pastelaria não é uniforme.	<p>Seleccionou uma temperatura ou um nível errado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Há sempre alguma diferença no nível de alourado. Caso a diferença seja muito acentuada verifique se seleccionou a temperatura e o nível de encaixe corretos.
	<p>O material ou a cor da forma não estão adaptados ao modo de funcionamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ As formas claras ou polidas não se adequam ao modo de funcionamento Aquec. superior /inferior . Utilize formas escuras e mate.
No esmalte catalítico existe sujidade cor de ferrugem.	<p>Sujidade provocada por condimentos, açúcar ou semelhantes não é eliminada pelo processo de limpeza catalítico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desmonte as peças com esmalte catalítico e elimine a sujidade com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma escova macia (consulte o capítulo «Limpar a parede posterior catalítica esmaltada»).

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
É difícil encaixar ou desencaixar as calhas telescópicas FlexiClip.	<p>Os rolamentos das calhas telescópicas FlexiClip não têm lubrificante suficiente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lubrifique os rolamentos com o lubrificante especial Miele. Só o lubrificante especial Miele está adaptado às altas temperaturas do forno. Outros lubrificantes podem endurecer ao aquecer e as calhas telescópicas FlexiClip podem ficar coladas. Pode obter o lubrificante especial Miele através do seu agente Miele ou do serviço de assistência técnica Miele.
A iluminação do interior do forno desliga ao fim de um curto espaço de tempo.	<p>Selecionou a regulação Iluminação «Ativ.» dur. 15 s.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Se pretender ligar a iluminação do interior do forno durante o processo de confeção, selecione a regulação Iluminação Ativar.
A iluminação do interior do forno está desligada.	<p>Selecionou a regulação Iluminação Desligado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ligue a iluminação do interior do forno durante 15 segundos ao selecionar a tecla sensora :⊙:.■ Caso pretenda, selecione a regulação Iluminação Ativar ou «Ativ.» dur. 15 s.
A iluminação do forno não se liga.	<p>A lâmpada de halogéneo está fundida.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes. O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios. Deixe arrefecer a resistência de aquecimento, o interior do forno e o acessório antes de efetuar a limpeza manual.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue o forno da rede elétrica. Para isso desligue a ficha da tomada ou desligue os fusíveis do quadro elétrico.■ Desprenda a cobertura da lâmpada dando um quarto de volta para a esquerda e retire-a por baixo em conjunto com a junta de vedação.■ Substitua a lâmpada de halogéneo (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, casquilho G9).■ Volte a colocar a cobertura com a junta e fixe-a rodando para a direita.■ Volte a ligar o forno à corrente.



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

Contacto no caso de avarias

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

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

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

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

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

Garantia

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

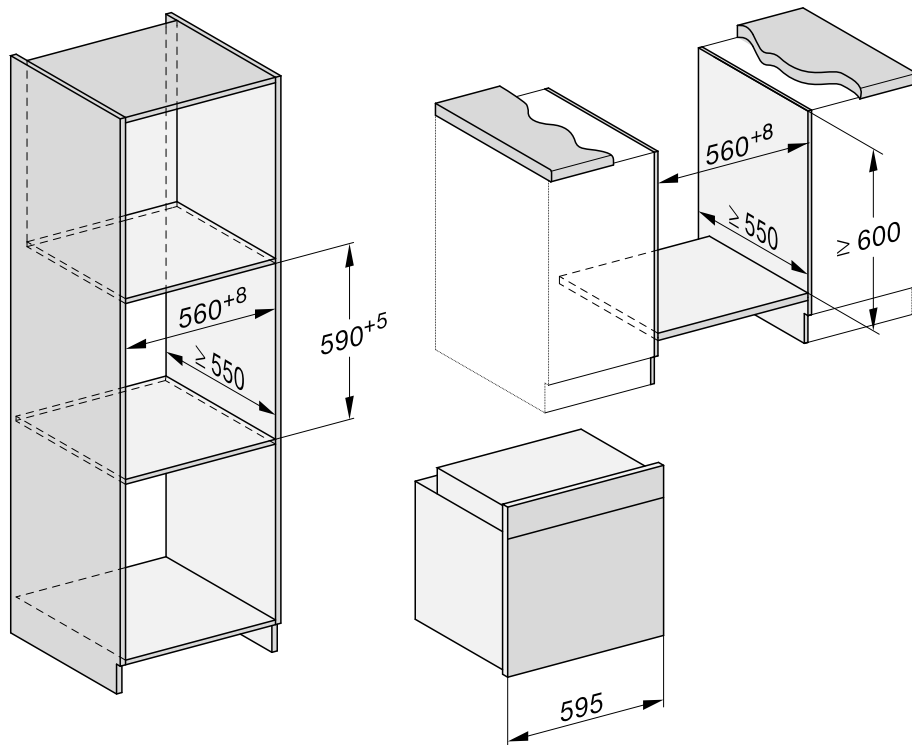
Instalação

Dimensões para encastrar

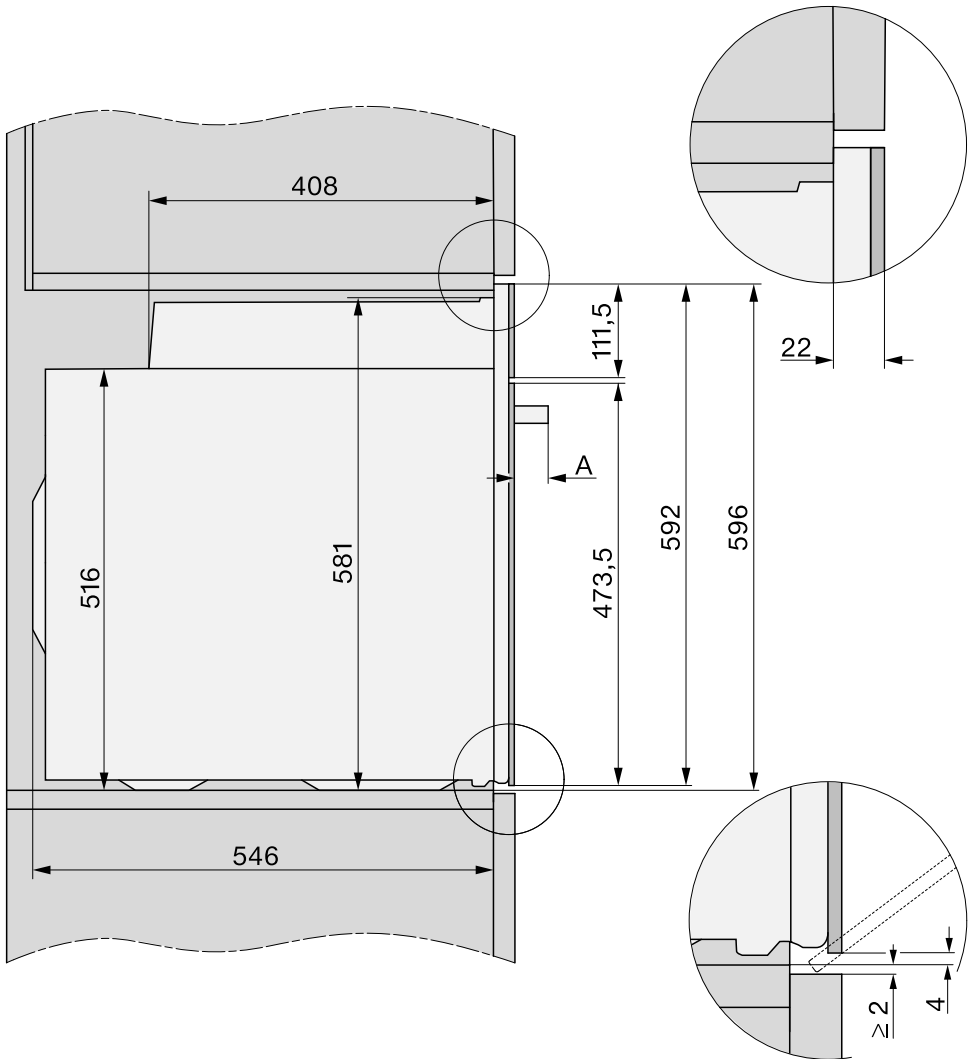
As dimensões estão indicadas em mm.

Montagem num armário inferior ou superior

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



Vista lateral

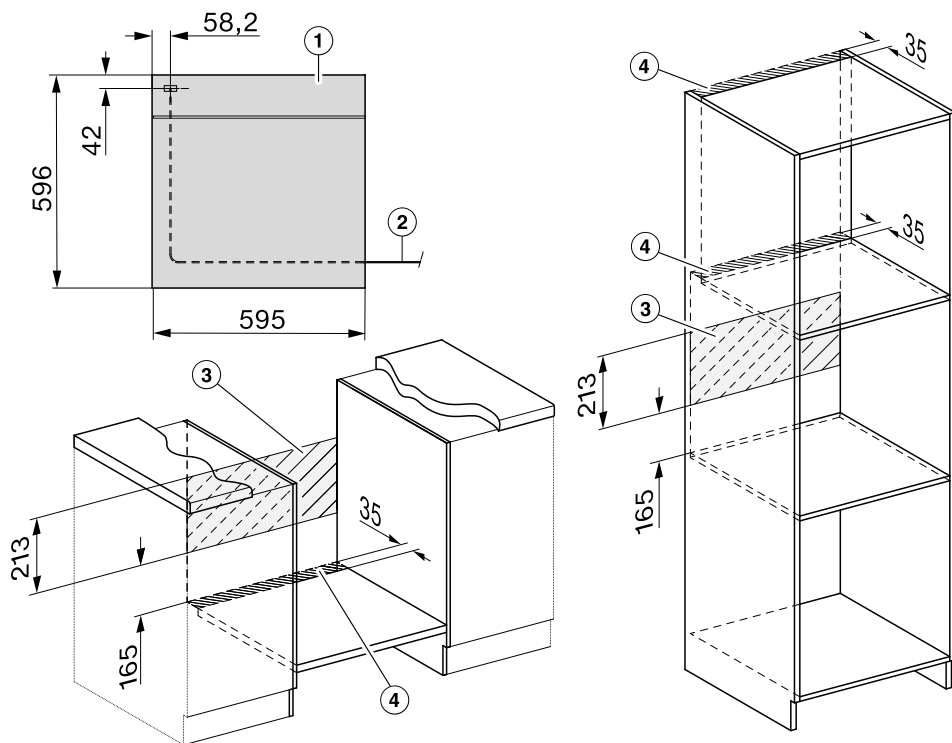


A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Instalação

Ligações e ventilação



- ① Vista de frente
- ② Cabo de ligação à rede, comprimento = 1.500 mm
- ③ Sem ligação nesta área
- ④ Secção de ventilação mín. 150 cm²

Encastrar o forno

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

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

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

Não monte quaisquer barras nas paredes laterais do móvel.

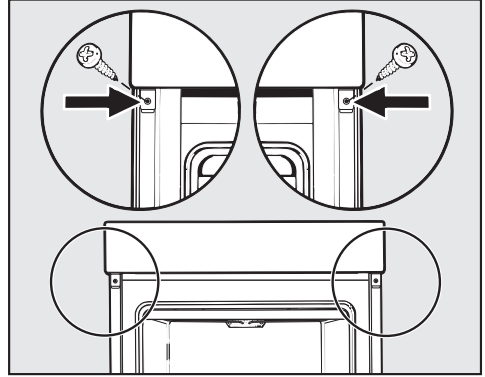
- Ligue o forno à corrente elétrica.

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

Para transportar o aparelho agarre-o pelas cavidades existentes nos laterais da estrutura.

Antes de encastrar, é conveniente desmontar a porta e retirar os acessórios (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desmontar a porta»). O forno torna-se mais leve se o deslocar para o interior do armário modificado e não utilizar inadvertidamente o puxador da porta.

- Deslize o forno para o interior do armário modificado e alinhe-o.
- Abra a porta caso não a tenha desmontado.



- Fixe o forno às paredes laterais do armário modificado com os parafusos fornecidos.
- Se necessário, volte a montar a porta (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Montar a porta»).

Instalação

Ligação elétrica

 Risco de lesões!

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

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

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

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

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

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

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

Sempre que contactar a Miele deverá indicar:

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

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

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




















Forno








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

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

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

Massa simples

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

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

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

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

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







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

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

Tabelas de confeitão

Massa quebrada

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

 Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, ⁵₁ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tempo de confeitão,  Ar quente plus,  Ar quente Eco,  Aquec. superior/inferior,  Aquecimento intensivo, ✓ ligar, – desligar

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

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

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

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

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

Massa levedada

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

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

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

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








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








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

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

Tabelas de confeção

Massa de requeijão e óleo









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








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

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

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

Massa tipo pão de ló

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

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

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

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

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

Massa choux, massa folhada, Baiser

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











Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tempo de confeitão, Ar quente plus, ✓ ligar, – desligar












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

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

Tabelas de confeitão

Salgados

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

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

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

- ¹ Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.
- ² Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.
- ³ Volte ao alimento, se possível, após metade do tempo de confeitão.

Vaca

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
















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











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

- ¹ Utilize a grelha e o tabuleiro universal.
- ² Aloure primeiro a carne na placa.
- ³ Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.
- ⁴ Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a cozinhar.
- ⁵ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.
- ⁶ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).
- ⁷ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 90 minutos do tempo de confeitão e junte aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁸ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 100 minutos do tempo de confeitão e junte aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁹ Volte ao alimento, se possível, após metade do tempo.
- ¹⁰ Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

Tabelas de confeção

Vitela

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

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

¹ Utilize a grelha e o tabuleiro universal.

² Aloure primeiro a carne na placa.

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

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

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

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

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

Porco

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

Modo de funcionamento, Temperatura, Booster, Nível⁵, Tempo de confeitão, Temperatura interior, Sistema assar automático, Aquec. superior /inferior, Ar quente plus, Ar quente Eco, Grill total, ✓ ligar, – desligar

¹ Utilize a grelha e o tabuleiro universal.

² Aloure primeiro a carne na placa.

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

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

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

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

⁷ Após decorrer metade do tempo, junte aprox. 0,5 l de líquido.













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








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

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

Tabelas de confeitão

Borrego, caça

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

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  5
1 Nível,  Tempo de confeitão,  6 Temperatura interior,  Aquec. superior/inferior, ✓ ligar, – desligar

- ¹ Aloure primeiro a carne na placa.
- ² Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.
- ³ Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a cozinhar.
- ⁴ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).
- ⁵ Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 50 minutos do tempo de confeitão e junte aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁶ Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

Aves, peixe

Alimento (acessórios)		 [°C]	 ✓	 5 1	 [min]	 7 [°C]
Aves, 0,8–1,5 kg (tabuleiro universal)		170–180	✓	2 ³	55–65	85–90
Frango, aprox. 1,2 kg (grelha no tabuleiro universal)		180–190 ¹	–	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Aves, aprox. 2 kg (assadeira)		180–190	✓	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	✓	2 ³	110–130 ⁵	85–90
Aves, aprox. 4 kg (assadeira)		160–170	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
Peixe, 200–300 g (por ex. trutas) (tabuleiro universal)		210–220 ²	–	2 ³	15–25	75–80
Peixe, 1–1,5 kg (p. ex. trutas arco-íris) (tabuleiro universal)		210–220 ²	–	2 ³	30–40	75–80
Filetes de peixe em papel-alumínio, 200–300 g (tabuleiro universal)		200–210	–	2 ³	25–30	75–80

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

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

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

³ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).

⁴ Se possível, volte o alimento após metade do tempo de grelhar.


















⁵ No início do processo de confeitão, junte aprox. 0,25 l de líquido.










⁶ Após 30 minutos junte aprox. 0,5 l de líquido.

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

Indicações para laboratórios de ensaios

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

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

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

- ¹ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele.
- ² Utilize uma forma desmontável escura e mate. Coloque a forma desmontável no centro da grelha.
- ³ Regra geral, selecione a temperatura mais baixa e verifique os alimentos após o menor tempo de confeção.
- ⁴ Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.
- ⁵ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.
- ⁶ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes).
- ⁷ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior. Se tiver vários pares de calhas telescópicas FlexiClip, instale apenas um par.
- ⁸ Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeção selecionado terminar.
- ⁹ Volte o alimento, se possível, após metade do tempo.


Indicações para laboratórios de ensaios

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

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

Classe de eficiência energética: A+

Observe as seguintes indicações ao efetuar a medição:

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

Ficha de produto para fornos domésticos

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

MIELE	
Identificação do modelo	H 7162 B, H 7262 B
Índice de eficiência energética (IEE _{cavidade})	81,7
Classe de eficiência energética	
A+++ (a mais eficiente) até D (a menos eficiente)	A+
Consumo de energia por ciclo para cada compartimento no modo con- vencional	1,05 kWh
Consumo de energia por ciclo para cada compartimento no modo de ventilação forçada	0,71 kWh
Número de compartimentos	1
Fontes de aquecimento por compartimento	electric
Volume do compartimento	76 l
Massa do aparelho	42,0 kg

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

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

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

H 7162 B, H 7262 B

pt-PT

M.-Nr. 11 633 330 / 06