

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

Indicações de segurança e avisos	7
Sustentabilidade e proteção do ambiente	14
Recomendações para poupar energia.....	15
Conhecer melhor	16
O seu forno	16
Painel de comandos.....	17
Seletor do modo de funcionamento	18
Visor.....	18
Botão seletor rotativo < >	18
Teclas sensoras	18
Símbolos	19
Equipamento	20
Placa de características	20
Acessórios fornecidos.....	20
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	20
Dispositivos de segurança	22
Superfícies com tratamento PerfectClean	23
Princípio de utilização	23
Selecionar o modo de funcionamento.....	23
Selecionar números.....	23
Selecionar um item do menu na lista de seleção	24
Alterar a regulação numa lista de seleção.....	24
Alterar a regulação com uma barra de segmentos	24
Colocar em funcionamento	25
Miele@home	25
Decurso da colocação em funcionamento	25
Aquecer o forno pela primeira vez	26
Alterar as regulações	27
Tabela de regulações	27
Aceder ao menu «Regulações»	28
Idioma 	28
Horas	28
Visor	28
Volume do sinal	28
Unidades.....	29
Temperaturas propostas	29
Func. supl. ventil. arref.	29
Horas de funcionamento.....	29
Miele@home	30
Comando à distância	30
RemoteUpdate	31

Versão de software	31
Agente.....	31
Regulações de fábrica.....	32
Modos de funcionamento	33
Utilizar	34
Operação simples	34
Pré-aquecer o interior do forno	34
Alterar a temperatura.....	34
Tempos de confeção.....	35
Definir o tempo de confeção.....	35
Definir a hora de fim (Pronto às)	35
Definir a hora de início (Início às)	35
Alterar tempos de confeção selecionados.....	35
Apagar tempos de confeção selecionados.....	36
Cancelar o processo de confeção.....	36
Selecionar modo de funcionamento AirFry 	36
Utilizar programas automáticos	36
Timer	37
Utilizar acessório	38
Utilizar grelha.....	38
Utilizar formas	38
Utilizar assadeiras.....	38
Utilizar grelha com tabuleiro universal.....	38
Utilizar o tabuleiro de grelhar e assar com o tabuleiro universal	38
Utilizar pedra de assar e de pizza Gourmet	38
Utilizar uma assadeira Gourmet	39
Montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C	39
É bom saber.....	42
Cozer	42
Dicas para cozer.....	42
Indicações sobre as tabelas de confeção	42
Indicações sobre os modos de funcionamento	43
Assar.....	43
Recomendações para assar	43
Indicações sobre as tabelas de confeção	44
Indicações sobre os modos de funcionamento	45
Grelhar	45
Dicas para grelhar	45
Indicações sobre as tabelas de confeção	46
Indicações sobre os modos de funcionamento	46
Descongelar	47

Índice

Cozinhar a baixas temperaturas.....	47
Cozinhar com «Cozinhar a baixas temperaturas».....	47
Preparar conservas	48
Desidratar	49
Aquecer louça	50
Produtos ultracongelados/Alimentos pré-confecionados	51
AirFry	51
Acessórios	51
Recomendações para AirFrying.....	52
Receitas para modo AirFry.....	52
Falafel com molho de iogurte.....	53
Batatas fritas e batata-doce frita em palitos	54
Palitos de tofu e sésamo	55
Batatas assadas com queijo, cebolinha verde e bacon	56
Batatas assadas com queijo feta, tzatziki e salada grega	57
Batatas fritas de curgete, molho de queijo azul e de malagueta.....	59
Milho grelhado, molho hoising e salada de couve e cenoura.....	60
Nuggets de frango panados com coco e sésamo.....	61
Bacalhau com crosta.....	62
Bananas com cobertura de mel e pistácio	63
Pastéis de nata.....	64
Pastéis de nata vegan	65
Programas automáticos	66
Indicações sobre a utilização	66
Receitas para programas automáticos.....	66
Bolo de maçã fino	67
Base de pão de ló	68
Recheios para base de pão de ló.....	69
Bolo mármore.....	71
Bolo Streusel com fruta	72
Biscoitos	73
Sortido seco	74
Muffins de noz.....	75
Pizza (massa levedada).....	76
Pizza (massa de requeijão e óleo)	78
Frango.....	79
Lombo de vaca (assar)	80
Truta.....	81
Filetes de salmão.....	82
Truta arco-íris	83
Batatas gratinadas com queijo	84
Lasanha	85

Tabelas de confeitão	87
Massa simples	87
Massa quebrada	88
Massa levedada	89
Massa de requeijão e óleo.....	90
Massa tipo pão de ló	90
Massa choux, massa folhada, Baiser.....	91
Salgados.....	92
Vaca	93
Vitela	94
Porco.....	95
Borrego, caça.....	96
Aves, peixe	97
Limpeza e manutenção	98
Produtos de limpeza inadequados.....	98
Desmontar ou remover acessórios.....	99
Remover sujidades com produto de limpeza para fornos	99
Limpar a frente	99
Interior do forno	99
Limpar manualmente as paredes, a base e o teto do interior do forno	99
Limpar junta do interior do forno	100
Parede traseira do interior do forno esmaltada cataliticamente	100
Desmontar e montar a parede traseira do interior do forno.....	100
Limpar manualmente da parede traseira do interior do forno.....	101
Limpeza catalítica da parede traseira do interior do forno	102
Grelhas laterais	102
Desmontar e montar as grelhas laterais.....	102
Limpar as grelhas laterais	103
Calhas telescópicas FlexiClip	103
Limpar as calhas telescópicas FlexiClip	103
Grelha.....	104
Limpar ferrugem.....	104
Assadeiras e formas.....	104
Lavar assadeiras e formas com tratamento PerfectClean.....	104
Pedra de assar e de pizza Gourmet	105
Limpar pedra de assar e de pizza Gourmet e pá de madeira	105
Assadeira Gourmet com tampa	106
Limpar assadeiras Gourmet	106
Porta.....	107
Remover a porta	107
Desmontar a porta	108
Montar a porta	110

Índice

Resolver problemas	111
Indicações no visor	111
Comportamento inesperado	112
Resultado não satisfatório	113
Ruídos incomuns	114
Serviço de assistência técnica	115
Contacto no caso de avarias	115
Garantia	115
Encomenda de instruções de utilização e montagem impressas	115
Instalar	116
Dimensões para encastrar	116
Montagem num armário inferior ou superior.....	116
Vista lateral H 24xx	117
Vista lateral H 27xx, H 28xx	118
Ligações e ventilação	119
Encastrar o forno	120
Ligação elétrica	121
Indicações para laboratórios de ensaios	122
Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1.....	122
Classe de eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1....	123
Caraterísticas técnicas	124
Declaração de Conformidade	124
Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação	124

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.

Indicações de segurança e avisos

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.

Indicações de segurança e avisos

- ▶ 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.
- ▶ Se o forno a vapor for fornecido sem cabo de alimentação, deve ser instalado um cabo de alimentação especial por um técnico autorizado pela Miele.

Indicações de segurança e avisos

► Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo de alimentação especial por um técnico autorizado pela Miele.

► Ao serem efetuados trabalhos de instalação, manutenção e reparações, o forno deve ser desligado completamente da rede elétrica, p. ex., se a iluminação do interior do forno estiver avariada. Certifique-se de que procede da seguinte forma:

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

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

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

Utilização adequada

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

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

- ▶ Os objetos que estejam perto do forno ligado podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o forno para aquecimento de espaços.
- ▶ O azeite ou a gordura pode aquecer demasiado e incendiar-se. Quando estiver a cozinhar com gordura ou azeite, mantenha o forno sempre sob vigilância. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que se tenham incendiado. Desligue o forno e abafe a chama mantendo a porta fechada.
- ▶ Ao grelhar alimentos, os tempos de confeção demasiado longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de confeção recomendados.
- ▶ Alguns alimentos secam rapidamente e podem inflamar devido às elevadas temperaturas de grill. Nunca utilize modos de funcionamento de grill para cozer pão ou para secar flores ou ervas. Utilize os modos de funcionamento Ar quente plus  ou Aq. 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.
- ▶ A base do forno pode partir ou rebentar devido a acumulação de calor. Não tape a base do forno com por ex., 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 os modos de funcionamento Ar quente plus  ou Ar quente Eco .
- ▶ 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.

Indicações de segurança e avisos

- ▶ 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 sobrepressão ao serem preparadas e aquecidas e podem rebentar. Não cozinhe nem aqueça latas de conserva.
- ▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta. Pode colidir com a porta aberta ou tropeçar sobre a mesma. Não deixe a porta desnecessariamente aberta.
- ▶ A porta suporta no máximo 15 kg de peso. Não se sente e não se apoie na porta aberta do forno e não coloque quaisquer objetos pesados em cima. Certifique-se de que nada fica preso entre a porta e o interior do forno. O forno pode ficar danificado.

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.
- ▶ As grelhas laterais podem ser desmontadas. Volte a montar as grelhas laterais corretamente.

- ▶ A parede posterior catalítica esmaltada pode ser desmontada para efeitos de limpeza. 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.

Sustentabilidade e proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

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

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

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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



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

Recomendações para poupar energia

Processos de confeitação

- Retire de dentro do forno os acessórios dos quais não necessita para o processo de confeitação.
- Selecione a temperatura mais baixa indicada na receita ou na tabela de confeitação 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 confeitação.
- Se possível não abra a porta durante o processo de confeitação.
- De preferência utilize formas mate, escuras e recipientes de confeitação 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 confeitação de alimentos. Regule um tempo de confeitação 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 Aq. 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 confeitação comparavelmente bons. Não abra a porta durante o processo de confeitação.

- 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.

Utilização do calor residual

- Nos processos de confeitação com temperaturas superiores a 140 °C e tempos de confeitação 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 se deve desligar o forno.
- 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

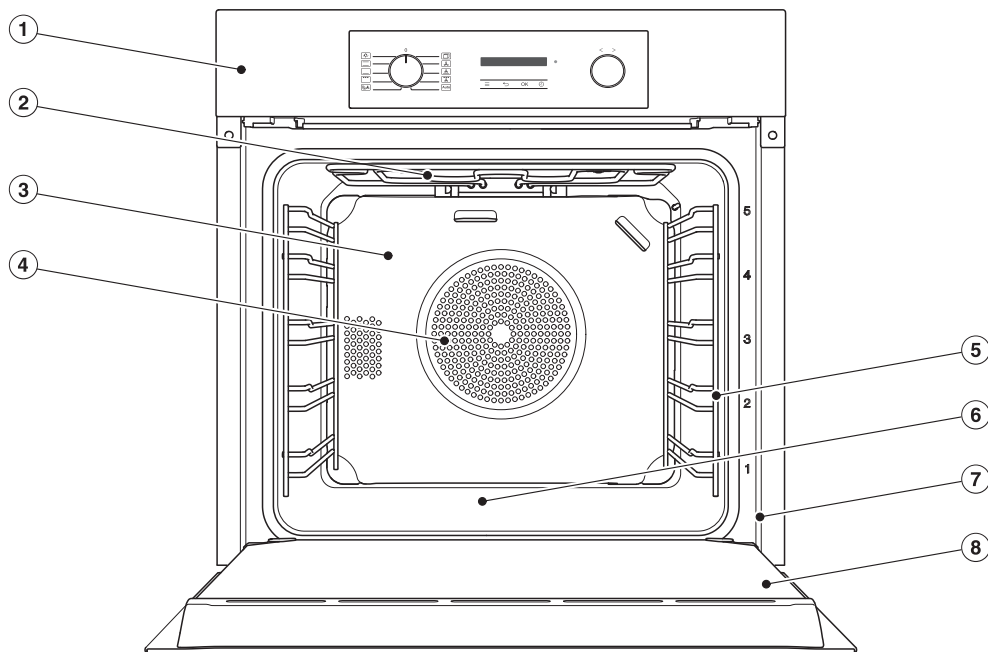
- Selecionar as regulações Horas | Indicação | Desligado para que o visor reduza o consumo de energia.

Modo de poupança energética

Por motivos de poupança energética, o forno desliga-se automaticamente se não estiver a decorrer qualquer outro processo de confeitação.

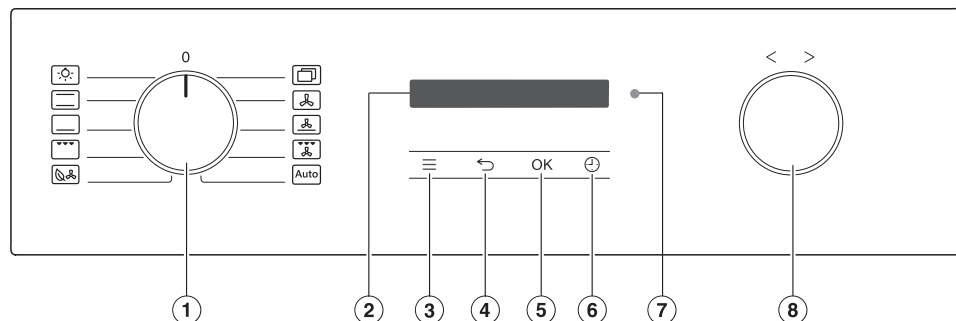
Conhecer melhor

O seu forno



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

Painel de comandos



- ① Seletor do modo de funcionamento
Para seleção dos modos de funcionamento
- ② Visor
Para indicação das horas e informações sobre utilização
- ③ Tecla sensora ≡
Para ativar as regulações
- ④ Tecla sensora ↶
Para voltar atrás
- ⑤ Tecla sensora OK
Para ativar funções e memorizar regulações
- ⑥ Tecla sensora ⌚
Para regular um tempo curto, um tempo de confeção ou uma hora de início/fim para o processo de confeção
- ⑦ Interface ótica
(só para a assistência técnica Miele)
- ⑧ Botão seletor rotativo < >
Para regular tempos, temperaturas e selecionar itens do menu

Conhecer melhor

Seletor do modo de funcionamento

Através do seletor do modo de funcionamento seleciona o modo de funcionamento pretendido e acende a iluminação do interior do forno separadamente. O seletor pode ser girado para a direita e para a esquerda.

Modos de funcionamento

-  Iluminação
-  Aq. superior /inferior
-  Aquecimento inferior
-  Grill total
-  Ar quente Eco
-  Outros | Booster 
Outros | AirFry 
-  Ar quente plus
-  Aquecimento intensivo
-  Grill com ar
-  Auto Programas automáticos

Visor

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

Botão seletor rotativo < >

Pode girar o botão seletor rotativo para a direita e para a esquerda.

Aumentar valores no visor, tais como temperaturas e tempos, virando para a direita > ou diminuir valores virando para a esquerda <.

Além disso, utilize o botão seletor rotativo para percorrer as listas de seleção para regulações e programas automáticos no visor.

Se rodar para a direita > percorre para baixo numa lista de seleção, se rodar para a esquerda < percorre para cima.

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 com a tecla sensora  | Volume do sinal | Som das teclas.

Tecclas sensoras por baixo do visor

Tecla sensora	Função
	Utilize esta tecla sensora para aceder às regulações quando o seletor do modo de funcionamento estiver na posição O ou na posição Iluminação  .
	Dependendo do menu onde se encontra, com esta tecla sensora volta ao menu superior ou ao menu principal.
OK	Através da seleção desta tecla sensora, pode aceder a funções como, por exemplo, o tempo curto, guardar alterações de valores ou regulações ou confirmar indicações.
	Se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção pode, a qualquer momento, regular um tempo curto (p. ex. para cozer ovos) com esta tecla sensora. Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode regular um tempo curto, um tempo de confeção e uma hora de início/fim para o processo de confeção.

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
	Este símbolo marca informações e indicações adicionais sobre a utilização. Confirme esta janela de informação com OK.
	Tempo curto
	O visto marca a regulação atual.
	Algumas regulações, como p. ex. a luminosidade do visor ou o volume do sinal são configurados através de uma barra de segmentos.
	O bloqueio de funcionamento impede uma ligação inadvertida do forno.
	Comando à distância (aparece apenas se possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a regulação Comando à distância Ativar)

Conhecer melhor

Equipamento

Os modelos descritos neste documento encontram-se no verso da página.

O equipamento depende do modelo.

O seu forno está geralmente equipado com os acessórios apresentados em "Acessórios fornecidos".

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

Placa de características

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

Aí encontra a designação do modelo, o número de série bem como os dados de ligação (tensão de rede/frequência/potência de ligação máxima).

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

Acessórios fornecidos

- Grelhas laterais
- Tabuleiro universal
- Grelha para bolos e assados (abreviatura: grelha)
- Instruções de utilização e montagem
- Parafusos para fixação
- outros acessórios (dependendo do modelo)

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Na loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou nos distribuidores Miele é possível comprar pro-

duto especialmente concebidos para o seu forno, p. ex., produtos de manutenção e acessórios.

Pode aceder à loja online Miele através do seguinte código QR:



Grelhas laterais

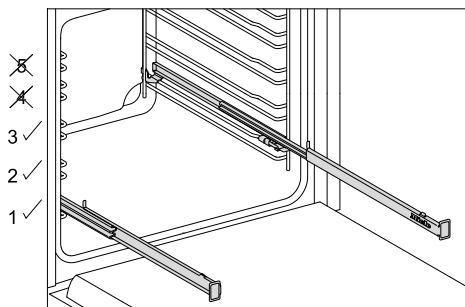
No interior do forno encontram-se do lado direito e esquerdo as grelhas laterais com níveis  para inserção dos acessórios.

A designação dos níveis pode ser lida na moldura frontal.

Cada nível é composto por 2 guias sobrepostas. Os acessórios (p. ex., grelha) são inseridos entre as guias.

Pode desmontar as grelhas laterais.

Calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C



Só pode utilizar calhas telescópicas FlexiClip nos níveis 1, 2 e 3.

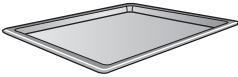
Um nível das grelhas laterais consiste em duas guias. As calhas telescópicas FlexiClip são montadas nas guias superiores de um nível de encaixe.

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

Tabuleiro, tabuleiro universal e grelha com batente de segurança

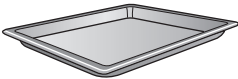
Assadeira HBB 71

(proteção contra extração ao centro):



Tabuleiro universal HUBB 71

(proteção contra extração ao centro):



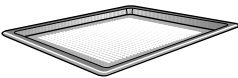
Grelha para bolos e assados HBBR 71

(proteção contra extração ao centro):



A proteção contra extração nos lados curtos destes acessórios evita o deslizar para fora das grelhas laterais, caso pretenda retirar os acessórios apenas parcialmente.

Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFryHBBL 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.

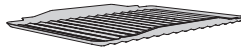
- Pode fritar batatas fritas, croquetes ou alimentos semelhantes sem gordura com ar quente (AirFrying).

- 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.

Tabuleiro de grelhar e assar HGBB 71



O tabuleiro para 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.

Formas redondas HBF 27-1 e HBFP 27-1



Formas redondas esmaltadas com acabamento PerfectClean para cozer pizzas, quiches ou tartes.

A forma redonda perfurada também é adequada para AirFrying, uma vez que o ar quente circula de forma ideal em torno dos alimentos.

Pedra de assar e de pizza Gourmet HBS 70



Conhecer melhor

Pedra de assar e de pizza Gourmet vi-drada em cerâmica refratária para cozer pizzas, quiches, pão, pãezinhos ou pas-téis salgados com uma base estaladiça.

Para colocar e retirar alimentos da pedra de assar e de pizza Gourmet é fornecida uma espátula de madeira não tratada.

Assadeiras Gourmet HUB Tampa para assadeira HBD

As assadeiras Gourmet Miele, ao con-trário de outras assadeiras, podem ser introduzidas diretamente nas grelhas la-terais. Tal como a grelha, têm um baten-te de segurança.

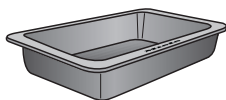
A superfície da assadeira está protegida por um revestimento antiaderente.

A assadeira Gourmet existe com pro-fundidades diferentes. A largura e a altu-ra são iguais.

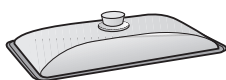
As tampas adequadas estão disponíveis em separado. Ao encomendar, indique sempre o modelo da assadeira.

Profundidade:
22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

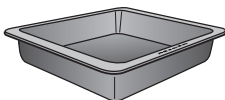


HBD 60-22

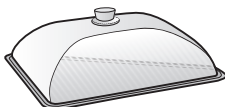


Profundidade:
35 cm

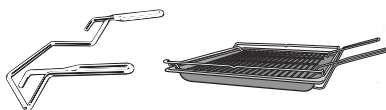
HUB 5001-XL*



HBD 60-35



Pega HEG



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

Acessórios com esmalte catalítico

As superfícies em esmalte catalítico eli-minam automaticamente sujidades de gordura ao serem selecionadas tempe-raturas elevadas.

- Laterais

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

- Parede posterior

Encomende a peça de substituição caso o esmalte catalítico perca o efei-to devido a manuseamento inadequa-do ou a muita sujidade.

Ao fazer uma encomenda deve indicar a designação do modelo do seu forno.

Acessórios para limpeza e manuten-ção

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

Dispositivos de segurança

Bloqueio de funcionamento

O bloqueio de funcionamento impede uma ligação inadvertida do forno.

Ventilador de arrefecimento

O ventilador de arrefecimento liga auto-maticamente a cada processo de confe-ção. Garante que o ar quente do forno seja misturado com ar ambiente frio e arrefecido, antes de sair entre a porta e

*adequada para placas de indução

o painel de comandos.

No final de um processo de confeitura, 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 no móvel de encastrar. Este funcionamento continuado do ventilador de arrefecimento desliga automaticamente ao fim de um determinado tempo.

Desativação de segurança

A desativação de segurança é ativada automaticamente quando o forno é utilizado por um período invulgarmente longo. A duração do período depende do programa selecionado.

Porta com ventilação

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

Superfícies com tratamento PerfectClean

As superfícies com tratamento PerfectClean são antiaderentes e muito fáceis de limpar. Estas superfícies são comparáveis ao vidro em termos de conservação.

Os alimentos podem ser facilmente retirados depois de preparados. A sujidade formada após cozer ou assar é muito mais fácil de eliminar.

Os alimentos podem ser cortados sobre a superfície com tratamento PerfectClean.

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

Superfícies com tratamento PerfectClean:

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

Princípio de utilização

Selecionar o modo de funcionamento

- Rode o seletor do modo de funcionamento para o modo de funcionamento pretendido.

Aparece a temperatura proposta no visor.

- Altere a temperatura proposta com o botão seletor rotativo < >, se necessário.
- Confirme com OK.

Mudar modo de funcionamento

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

- Rode o seletor do modo de funcionamento para o novo modo de funcionamento.

Os tempos de confeitura regulados são apagados.

Selecionar números

Os números que podem ser alterados estão iluminados.

- Rode o botão seletor rotativo < > para a direita ou para a esquerda para alterar o número.

Conhecer melhor

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

Selecionar um item do menu na lista de seleção

- Ao selecionar ,  e , aparece o menu correspondente. Percorra a lista de seleção com o botão seletor rotativo   até que o item do menu pretendido apareça.
- Confirme com *OK*.

Alterar a regulação numa lista de seleção

A regulação atual está marcada com um visto .

- Rode o botão seletor rotativo   para a direita ou para a esquerda, até o valor pretendido ou a regulação pretendida aparecer.
- 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).

- Rode o botão seletor rotativo   para a direita ou para a esquerda, até a regulação pretendida aparecer.
- Confirme a seleção com *OK*.

Miele@home

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

Para a utilização necessita:

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

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

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

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

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

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

Disponibilidade da ligação Wi-Fi

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

Disponibilidade Miele@home

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

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

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

App Miele

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



Decurso da colocação em funcionamento

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento.

Utilize o forno apenas após estar montado, para que o funcionamento seguro esteja garantido.

Logo que o forno seja ligado à corrente elétrica, irá ligar automaticamente. No visor aparece o logótipo «Miele» e, após alguns segundos, é-lhe solicitada a configuração do idioma.

- Siga os passos no visor. Com o botão seletor rotativo < >, percorra a lista de seleção até surgir o item do menu pretendido e confirme com OK.

Por fim surge Primeiro funcionamento conc. c/ sucesso.

Colocar em funcionamento

- Confirme com **OK**.

Idioma  aparece.

- Selecione a tecla sensora .

Aparecem as horas. A primeira colocação em funcionamento está concluída.

Aquecer o forno pela primeira vez

Durante o primeiro aquecimento do forno pode ocorrer a formação de odores desagradáveis. 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.
- Selecione com o seletor do modo de funcionamento  Outros.

Booster  aparece.

- Confirme com **OK**.

A temperatura proposta (160 °C) aparece.

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

- Selecione a temperatura máxima possível (250 °C).

- Aqueça o forno durante pelo menos uma hora.

- Após o aquecimento, rode o seletor do modo de funcionamento para a posição **0**.

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 interior do forno e nos acessórios.

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

- Retire todos os acessórios do interior do forno e lave-os à mão.
- Efetue a limpeza do interior do forno com água quente, detergente para lavar a louça à mão e um pano esponja limpo ou um pano de microfibras húmido.
- Seque as superfícies com um pano de limpeza macio.

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

Tabela de regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
Idioma 	... deutsch english ... Localização
Horas	Indicação Ativar* Desligado Desligar noturno Formato de horas 12 horas 24 horas* Acertar
Visor	Luminosidade 
Volume do sinal	Sinais acústicos Melodias*  Som  Som das teclas 
Unidades	Temperatura °C* °F
Temperaturas propostas	
Func. supl. ventil. arref.	Com. de temperaura* Comando por tempo
Horas de funcionamento	
Bloqueio funcion. 	Ativar Desligado*
Miele@home	Ativar Desativar Estado da ligação Configurar de novo Repor Configurar
Comando à distância	Ativar* Desligado
RemoteUpdate	Ativar* Desligado
Versão de software	
Agente	Modo de demonstração Ativar Desligado*
Regulações de fábrica	Ajustes do aparelho Temperaturas propostas

* Regulação de fábrica

Alterar as regulações

Aceder ao menu «Regulações»

Pode utilizar a tecla sensora  para aceder ao menu «Regulações» e personalizar o seu forno ajustando as regulações de fábrica às suas necessidades.

- Rode o seletor do modo de funcionamento para a posição **0** ou para a posição Iluminação .

- Selecione a tecla sensora .

A lista de seleção das regulações aparece.

- Selecione a regulação pretendida com o botão seletor rotativo < >.

Pode verificar ou alterar as regulações.

- Para sair do menu, selecione novamente a tecla sensora .

Idioma

Pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

Horas

Indicação

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

- Ativar

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

- Desligado

O visor fica escuro para poupar energia.

- Desligar noturno

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

Formato de horas

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

Acertar

Define as horas e os minutos.

Após uma falta de corrente, as horas atuais aparecem novamente. A hora do dia é memorizada durante cerca de 5 minutos.

Visor

Luminosidade

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

- 

luminosidade máxima

- 

luminosidade mínima

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

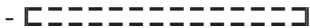
Som

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

Unidades

Temperatura

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

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.

Horas de funcionamento

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

Bloqueio funcion.

O bloqueio de funcionamento impede uma ligação inadvertida do forno.

Alterar as regulações

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

O bloqueio de funcionamento é mantido mesmo após uma falha de corrente.

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

Miele@home

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

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

- Ativar
Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar desativada. A função Wi-Fi é ativada de novo.
- Desativar
Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. A Miele@home fica configurada, a função Wi-Fi é desligada.
- Estado da ligação
Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. O visor exibe informações como a qualidade de receção Wi-Fi, o nome da rede e o endereço IP.

- Configurar de novo
Esta regulação apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. Repõe as regulações de rede e configura imediatamente uma nova ligação à rede.
- Repor
Esta regulação apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. A função Wi-Fi é desligada e a ligação à rede Wi-Fi é reposta para a regulação de fábrica. Deve configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.
Reponha as configurações de rede se eliminar o forno, se o vender ou se colocar em funcionamento um forno usado. Só assim fica garantido que removeu todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consegue aceder ao forno.
- Configurar
Esta regulação apenas é visível se não existir qualquer ligação à rede Wi-Fi. Deve configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.

Comando à distância

Se tiver instalado a app Miele no seu dispositivo móvel, tiver o sistema Miele@home e tiver ativado o comando à distância (Ativar), pode regular a temperatura e os tempos de confeção depois de selecionar um modo de funcionamento, aceder a indicações relacionadas a processos de confeção em curso ou terminar um processo de confeção em curso.

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

RemoteUpdate

O item do menu RemoteUpdate só é apresentado e pode ser selecionado se estiverem satisfeitas as condições para a utilização de Miele@home.

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

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

Ligar/Desligar

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

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

Processo da atualização remota

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

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

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

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

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na atualização remota, observe o seguinte:

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

Versão 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.

Alterar as regulações

- 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.

Modos de funcionamento

Modos de funcionamento	Valor proposto	Área
 Ar quente plus	160 °C	30–250 °C
 Aquecimento intensivo	170 °C	50–250 °C
 Ar quente Eco	190 °C	100–250 °C
 Outros Booster 	160 °C	100–250 °C
 Outros AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Aq. superior /inferior	180 °C	30–280 °C
 Aquecimento inferior	190 °C	100–280 °C
 Grill total	240 °C	200–300 °C
 Grill com ar	200 °C	100–260 °C
 Auto Programas automáticos		

Utilizar

Operação simples

- Introduza o alimento no interior do forno.
- Selecione o modo de funcionamento pretendido através do seletor do modo de funcionamento.

Após uma breve indicação do modo de funcionamento, aparece a temperatura predefinida.

- Altere a temperatura proposta com o botão seletor rotativo < >, se necessário.

A temperatura proposta é assumida em poucos segundos. A temperatura pode ser alterada posteriormente com o botão seletor rotativo < >.

- 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, rode o seletor do modo de funcionamento para a posição **0**.

- Retire o alimento do interior do forno.

Pré-aquecer o interior do forno

O modo de funcionamento **Booster** destina-se ao aquecimento rápido do interior do forno.

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

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

- Pré-aqueça o interior do forno para as seguintes preparações e modos de funcionamento:

- Massa de pão escura, rosbife e lombo nos modos de funcionamento **Ar quente plus**  e **Aq. superior /inferior** 
- Bolos e pastelaria com tempos de confeção curtos (até aprox. 30 minutos), assim como massas delicadas (por ex. biscoitos) no modo de funcionamento **Aq. superior /inferior** 

Aquecimento rápido

Com o modo de funcionamento **Booster**  pode encurtar a fase de aquecimento.

No caso de pizza e massas delicadas (p. ex. biscoitos, sortido), não utilize o modo de funcionamento **Booster** , durante a fase de pré-aquecimento.

Caso contrário, a superfície destes alimentos fica rapidamente escura.

- Selecione com o seletor do modo de funcionamento  **Outros**.
- Confirme **Booster** ✓ com **OK**.
- Selecione a temperatura.
- Mude para o modo de funcionamento pretendido, após ter alcançado a temperatura regulada.
- Introduza o alimento no interior do forno.

Alterar a temperatura

Pode regular a temperatura proposta de forma permanente e de acordo com os seus hábitos de utilização pessoais através da tecla sensora  | Temperaturas propostas.

- Altere a temperatura com o botão seletor rotativo < >.

A temperatura altera em etapas de 5 °C.

- Confirme com **OK**.

Dica: Se tiver programado **um** tempo de confeitura, deve primeiro sair do menu «Tempo de confeitura» com a tecla sensora ↵. Pode então alterar a temperatura com o botão seletor rotativo < >. De seguida, toque na tecla sensora ⌚ para exibir o tempo de confeitura.

Tempos de confeitura

O resultado de confeitura pode ser influenciado negativamente se houver um período mais longo entre a introdução do alimento e o ponto de início. Alimentos frescos podem alterar a cor e até ficar deteriorados.

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

Definir o tempo de confeitura

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

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

- Selecione a tecla sensora ⌚.
- Selecione o tempo de confeitura.
- Confirme com **OK**.

Definir a hora de fim (Pronto às)

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

Determina a hora à qual o processo de confeitura deve terminar. O aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente nesse momento.

- Selecione a tecla sensora ⌚.
- Selecione Pronto às.
- Defina a hora a que deve terminar o processo de confeitura.
- Confirme com **OK**.

Definir a hora de início (Início às)

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

Esta função surge no menu apenas se tiver ajustado Tempo func. ou Pronto às. Com Início às, define a hora a que deve iniciar um processo de confeitura. O aquecimento do interior do forno liga-se automaticamente nesse momento.

- Selecione a tecla sensora ⌚.
- Selecione Início às.
- Defina a hora a que deve iniciar o processo de confeitura.
- Confirme com **OK**.

Alterar tempos de confeitura selecionados

- Selecione a tecla sensora ⌚.
- Selecione o tempo pretendido.
- Confirme com **OK**.
- Selecione Alterar.
- Altere o tempo configurado.

Utilizar

- 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 confeitura 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 confeitura selecionado.

Cancelar o processo de confeitura

- Rode o seletor do modo de funcionamento para outro modo de funcionamento ou para a posição **0**.

Os tempos de confeitura regulados são apagados. Se tiver rodado o seletor do modo de funcionamento para a posição **0**, o aquecimento e a iluminação do interior do forno também se desligam.

Selecionar modo de funcionamento AirFry

- Distribua os alimentos uniformemente e numa única camada o máximo possível pelo tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry ou tabuleiro de grelhar e assar.
- Coloque os alimentos no nível 2.
- Selecione com o seletor do modo de funcionamento  Outros.
- Selecione com o botão seletor rotativo AirFry.
- Confirme com **OK**.

Aparece a temperatura proposta.

- Altere a temperatura proposta de acordo com a indicação na receita ou na tabela de confeitura.
- No final do tempo de confeitura, verifique se os alimentos já estão suficientemente crocantes e dourados.

Utilizar programas automáticos

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

- Selecione Programas automáticos .

Aparece a lista de seleção.

- Selecione o programa automático pretendido.
- Confirme com **OK**.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

Timer

Utilizar a função Timer

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

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

O tempo máximo curto que pode ser definido é de 59:59 min..

Regular o tempo curto

Exemplo: pretende cozer ovos e regula 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.

Surge a solicitação Acertar 00:00 Min..

- Regule 06:20 com o botão seletor rotativo < >.
- Confirme com OK.

O tempo curto está memorizado.

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

Se, ao mesmo tempo, decorrer um processo de confeitura **sem** tempo de confeitura definido, surge  e o tempo curto a decorrer, assim que a temperatura nominal tiver sido 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 pisca , soa um sinal e o tempo é contado.

- Selecione a tecla sensora .

Tanto o sinal acústico como o ótico 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.

Utilizar

Utilizar acessório

O equipamento depende do modelo.

Utilizar grelha

- Insira a grelha sempre com a superfície de suporte para baixo, entre as guias de um nível, nas grelhas laterais.

Utilizar formas

- Insira a grelha sempre com a superfície de suporte para baixo, entre as guias de um nível, nas grelhas laterais.
- Se utilizar formas, assadeiras ou outros recipientes semelhantes, coloque-os no centro da grelha.

Utilizar assadeiras

- Deslizar a assadeira, o tabuleiro universal, o tabuleiro Gourmet e tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry entre as guias nas grelhas laterais.

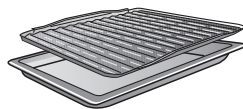
Dica: Ao cozinhar com o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry HB-BL 71, estenda primeiro a massa sobre uma bancada de trabalho plana e, em seguida, coloque-a sobre a chapa perfurada.

Utilizar grelha com tabuleiro universal



- Coloque a grelha no tabuleiro universal.
- Insira o tabuleiro universal entre as guias de um nível. A grelha é inserida automaticamente na guia superior.

Utilizar o tabuleiro de grelhar e assar com o tabuleiro universal



- Coloque o tabuleiro de grelhar e assar no tabuleiro universal.
- Insira o tabuleiro universal com o tabuleiro de grelhar e assar entre as guias de um nível.

Utilizar pedra de assar e de pizza Gourmet

- Insira a grelha sempre com a superfície de suporte para baixo, entre as guias de um nível, nas grelhas laterais.
- Coloque a pedra de assar e de pizza Gourmet na grelha com a borda virada para trás.
- Pré-aqueça a pedra de assar e de pizza Gourmet durante 30 minutos no modo de funcionamento Aq. superior /inferior  a uma temperatura de 200 °C e 250 °C.

Dica: Encontra informações pormenorizadas nas instruções de utilização da instruções de utilização.

Utilizar uma assadeira Gourmet

Danos no esmalte da base do forno devido à acumulação de calor.

Se inserir a assadeira Gourmet Miele HUB 5000/5001 no nível 1, o calor pode acumular-se na base do forno devido à distância reduzida e o esmalte pode rachar ou descascar.

Não insira a assadeira Gourmet Miele HUB 5000/5001 no nível 1.

Nunca deslize a assadeira sobre a guia superior do nível 1, uma vez que aí não está protegida pelo batente de segurança.

Regra geral, utilize o **nível 2** ou, para gratinar, o nível 3 ou 4.

- Deslize a assadeira Gourmet entre as guias de um nível para as grelhas laterais.

Consoante o nível, a assadeira e a tampa (se existente) não podem ser utilizadas em conjunto, uma vez que a altura total excede a altura disponível.

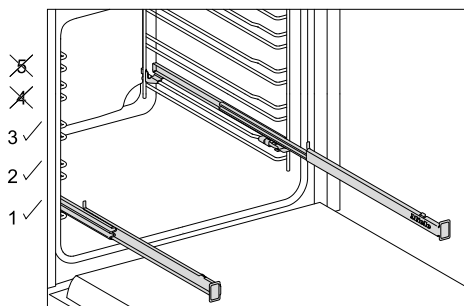
Dica: Encontra informações pormenorizadas nas instruções de utilização para a assadeira Gourmet.

Montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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



Só pode utilizar calhas telescópicas FlexiClip nos níveis 1, 2 e 3.

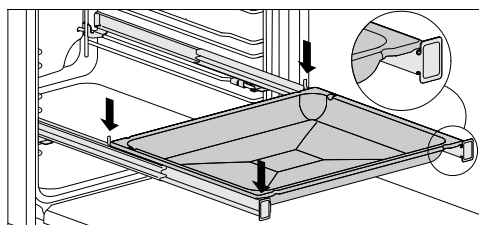
Um nível das grelhas laterais consiste em duas guias. As calhas telescópicas FlexiClip são montadas nas guias superiores de um nível de encaixe.

Para utilizar as calhas telescópicas FlexiClip para todos os alimentos que devem ser cozinhados no nível 2, monte as calhas telescópicas FlexiClip no nível 1.

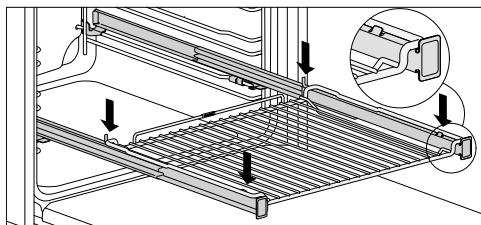
Visto que as calhas telescópicas FlexiClip são montadas na guia superior de um nível, a distância ao nível situado por cima diminui. No caso de uma distância mínima, o resultado de cozedura é afetado.

Só quando as calhas telescópicas FlexiClip estiverem totalmente inseridas, os acessórios são inseridos de forma segura entre os elementos de fixação dianteiros e traseiros e protegidos contra deslizamento.

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



Utilizar



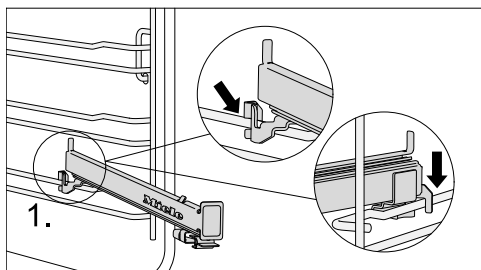
Para que os acessórios não deslizem acidentalmente:

- Assegure-se de que os acessórios estão colocados sempre entre os elementos de fixação dianteiros e traseiros das calhas telescópicas.
- Encaixe a grelha com a superfície de suporte sempre virada para baixo sobre as calhas telescópicas FlexiClip.

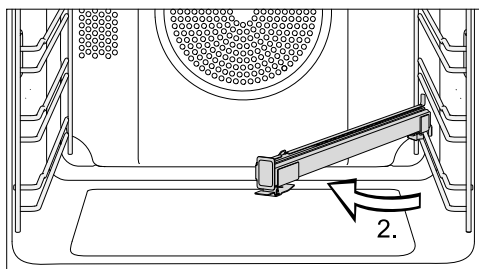
Não afaste as calhas telescópicas FlexiClip durante a montagem ou desmontagem.

As calhas telescópicas FlexiClip com o logótipo Miele são instaladas no lado **direito** do interior do forno.

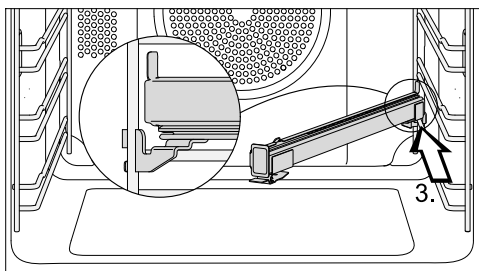
Montar as calhas telescópicas FlexiClip



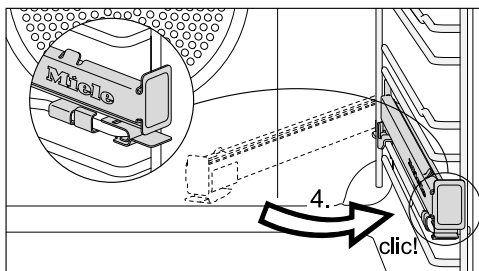
- Prenda a calha telescópica FlexiClip à frente na guia superior de um nível e encaixe (1.).



- 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.).

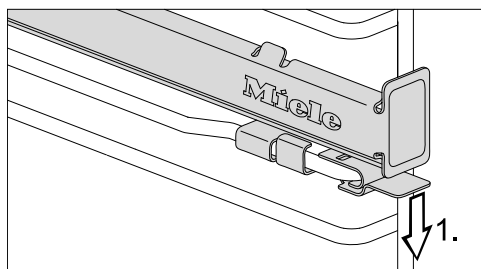


- Vire a calha telescópica FlexiClip e encaixe-a na guia superior até ouvir o encaixe (4.).

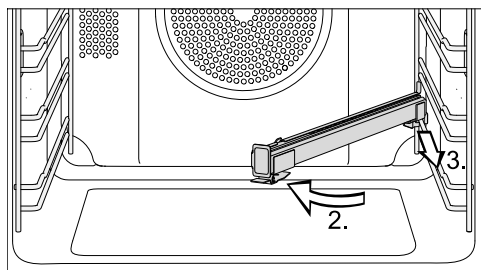
Dica: Se, após a montagem, as calhas telescópicas FlexiClip bloquearem, puxe-as exercendo alguma força.

Desmontar as calhas telescópicas FlexiClip

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



- Pressione a patilha das calhas telescópicas 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.

É bom saber

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 confeitão. 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 tratamento PerfectClean. Geralmente as superfícies com tratamento 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 tratamento 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 confeitão

Selecionar temperatura

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

Selecionar tempo de confeitão

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

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

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

Indicações sobre os modos de funcionamento

Pode consultar uma vista geral dos modos de funcionamento com os respetivos valores propostos no capítulo com o mesmo nome.

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 Aq. 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 Aq. 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 confeção não altera.

- Coloque o alimento no nível 1 ou 2.

Utilizar Ar quente Eco

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

- Coloque os alimentos no nível 2.

Assar

Recomendações para assar

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

É bom saber

- 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 confeção. A carne fica com um tom alourado mais intenso se destapar o recipiente após decorrer aproximadamente metade do tempo de confeção.
- Depois de assar, retire o alimento do interior do forno, cubra-o e aguarde um **tempo de repouso** de cerca de 10 minutos. Depois, ao cortar, larga menos molho.
- A pele das **aves** fica estaladiça se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do fim do tempo de confeção.

Indicações sobre as tabelas de confeção

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

Selecionar temperatura

- Regra geral, selecione a temperatura mais baixa. Com temperaturas mais elevadas do que as indicadas a carne fica alourada, mas não cozida.
- No Ar quente plus  selecione uma temperatura aprox. 20 °C mais baixa do que no Aq. superior /inferior .
- Para peças de carne com um peso superior a 3 kg, selecione uma temperatura que seja aprox. 10 °C mais baixa do que o indicado na tabela de confeção. O processo de confeção demora um pouco mais, mas a carne fica cozinhada uniformemente e não fica com uma crosta tão grossa.
- Para assar sobre a grelha selecione uma temperatura aprox. 10 °C mais baixa do que ao assar na assadeira tapada.

Selecionar tempo de confeção

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

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

Dicas

- O tempo de confeção para cozinhar carne congelada prolonga-se aprox. 20 minutos por kg.

- Carne congelada com um peso até aprox. 1,5 kg pode ser assada sem descongelar.

Indicações sobre os modos de funcionamento

Pode consultar uma vista geral dos modos de funcionamento com os respetivos valores propostos no capítulo com o mesmo nome.

Selecione o modo de funcionamento Aquecimento inferior  no final do tempo de confeção 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

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 Aq. superior /inferior , já que o calor é distribuído imediatamente no interior do forno.

- Coloque os alimentos no nível 2.

Utilizar Aq. 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 confeção não altera.

- Coloque os alimentos no nível 2.

Utilizar Ar quente Eco

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

- Coloque os alimentos no nível 2.

Grelhar

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Ao grelhar, feche a porta.

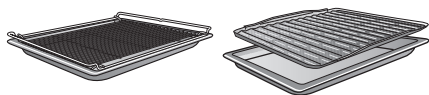
Dicas para grelhar

- O pré-aquecimento é necessário ao utilizar o grill. Aqueça a resistência de aquecimento superior/grelhador durante aprox. 5 minutos, mantendo a porta do forno fechada.
- Passe rapidamente a carne por água corrente fria e seque-a. Não salgue as fatias de carne antes de grelhar, já que, caso contrário, perde-se o suco da carne.
- Pode pincelar a carne magra com óleo. Não utilize outras gorduras, já que estas ficam facilmente demasiado escuras ou geram fumo.
- Limpe o peixe pouco alto e os filetes de peixe e tempere-os com sal. Também pode salpicar o peixe com sumo de limão.

É bom saber

- Use o tabuleiro universal com a grelha ou o tabuleiro de assar e grelhar (caso disponível) colocados. O tabuleiro de grelhar e assar protege o molho que pinga da carne de ser queimado, de forma a poder ser reutilizado. Para grelhar, pincele a grelha ou o tabuleiro de grelhar e assar com óleo e coloque os alimentos em cima.

Não utilize o tabuleiro de bolos.



Indicações sobre as tabelas de confeção

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

Selecionar temperatura

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

Selecionar nível

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

Selecionar o tempo de confeção

- Grelhe peças pouco altas de carne ou de peixe durante cerca de 6 a 8 minutos de cada lado.

As peças que vão ser grelhadas devem ser todas da mesma espessura para que o tempo de confeção não seja muito diferente.

- Verifique, em geral, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado.
- No caso da carne, para o **teste de confeção** pressione a mesma com uma colher. Desta forma poderá verificar até que ponto a carne está cozinhada.

- Mal passada

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

- Ao ponto

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

- Bem passada

Se a carne não ceder, está bem passada.

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

Indicações sobre os modos de funcionamento

Pode consultar uma vista geral dos modos de funcionamento com os respetivos valores propostos no capítulo com o mesmo nome.

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 adequado para grelhados com maior diâmetro como, por ex., frango.

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

Descongelar

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

- Selecione o modo de funcionamento Ar quente plus  e uma temperatura de 30–50 °C.

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

 Risco de infecções devido a nucleação.

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

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

Não utilize o líquido descongelado.

Processe os alimentos imediatamente após descongelar.

Dicas

- Deixe os alimentos descongelarem fora da embalagem sobre o tabuleiro universal ou dentro de um recipiente.

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

Cozinhar a baixas temperaturas

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

É bom saber

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

Utilizar Aq. superior /inferior

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 Aq. superior /inferior  e uma temperatura de 120 °C.
- Pré-aqueça o interior do forno com o tabuleiro universal e a grelha durante aprox. 15 minutos.
- Enquanto o interior do forno está a pré-aquecer, asse a peça de carne sobre a placa até ficar dourada de todos os lados.

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.
O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.

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

- Coloque a carne dourada sobre a grelha.
- Reduza a temperatura para 100 °C.
- Deixe a carne cozinhar até ao fim.

Preparar conservas

 Risco de infeções devido a nucleação.

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

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

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

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

Preparar fruta e legumes

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

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

- Enxague os frascos com água quente antes de preparar conservas e encha-os até, no máximo, 2 cm abaixo dos rebordos.
- Após introduzir o alimento a conservar limpe o rebordo do frasco com um pano limpo e água quente e feche o frasco.

- Encaixe o tabuleiro universal no nível 2 e coloque os frascos em cima.
- Selecione o modo de funcionamento Ar quente plus  e uma temperatura de 160–170 °C.
- Aguarde até que surjam «bolhas» (até que pequenas bolhas subam uniformemente nos frascos).

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

Preparar conservas de frutas e pepinos

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

Preparar conservas de legumes

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

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

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

 /  Temperatura e tempo de aquecimento

Remova os frascos depois de preparar as conservas

 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de proteção ao manusear os frascos.

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

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

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

Desidratar

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

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

- Descasque e retire o caroço dos alimentos a desidratar e, se necessário, corte-os.

É bom saber

- 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,  Aq. superior /inferior

* Desidrate ervas apenas no tabuleiro universal no nível 2 e utilize o modo de funcionamento Aq. 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.

Aquecer louça

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

Utilize apenas louça resistente a temperaturas elevadas.

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

- Selecione Ar quente plus .

- Regule uma temperatura entre 50–80 °C.

⚠️ Risco de queimaduras!

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

- Retire a louça quente do interior do forno.

Produtos ultracongelados/ Alimentos pré-confeccionados

Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares

Prepare estes produtos ultracongelados com o modo de funcionamento AirFry .

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.

Preparar produtos ultracongelados/ alimentos pré-confeccionados

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

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

AirFry

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

Toste batatas fritas ou produtos idênticos apenas até ficarem dourados e não castanho escuros.

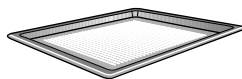
O modo de funcionamento AirFry  é utilizado para fritar alimentos com ar quente. O AirFrying é um método de preparação delicado e permite obter um resultado de confeção crocante e uniforme.

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

Acessórios

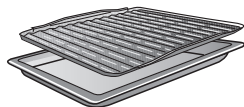
- **No caso de alimentos que não pingam**, como p. ex. batatas fritas, utilize o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry.

A perfuração fina do tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry permite que os alimentos fiquem dourados e crocantes em todos os lados.



- **No caso de alimentos que pingam**, como p. ex. pernas de frango, utilize o tabuleiro universal com o tabuleiro de grelhar e assar colocado (se disponível). O tabuleiro de grelhar e assar protege o molho que pinga da carne de ser queimado, de forma a poder ser reutilizado. Pincele o tabuleiro de grelhar e assar com óleo e coloque os alimentos.

É bom saber



- Coloque os alimentos em formas no centro da grelha.

Recomendações para AirFrying

- Não descongele alimentos ultracongelados.
- Distribua os alimentos uniformemente e numa única camada o máximo possível pelo tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry ou tabuleiro de grelhar e assar.
- Introduza o alimento no interior do forno não pré-aquecido.
Se o resultado da confeção não for suficientemente crocante, pode também pré-aquecer o interior do forno na próxima vez.
- Cozinhe apenas num nível.
Ao cozinhar em vários níveis, a humidade no interior do forno torna-se demasiado elevada e os alimentos não ficam crocantes.
- Geralmente, coloque os alimentos no nível 2.
Se desejar uma superfície mais tostada, pode também utilizar um nível mais elevado na próxima vez.
- Vire o alimento, p. ex. batatas fritas, se possível, após metade do tempo de confeção.
Selecione um tempo curto como lembrete.

Receitas para modo AirFry

Abaixo encontrará as receitas para o modo de funcionamento AirFry.

Para resultados ideais de confeção, recomendamos a utilização das quantidades e acessórios indicados nas receitas.

Falafel com molho de iogurte

Tempo de preparação: 60 minutos + 12 hora de tempo de repouso

Para 4 porções

Para o falafel

250 g de grão-de-bico seco
2 l de água
2 cebolas | picadas finamente
2 dentes de alho | picados finamente
30 g de salsa | picada
2 c. de sopa de sumo de limão
1 c. de sopa de azeite
50 g de tahine (sésamo)
1 c. de chá de coentros moídos
1 c. de chá de orégãos
½ c. de chá de Ras el Hanout
1 c. de chá de cominhos
1½ c. de chá de sal
1 pit. de pimenta
1 pit. de malagueta
60 g da farinha de trigo tipo 405
1 c. de chá de fermento em pó

Para o molho de iogurte

500 g de iogurte, 3,5% de gordura
100 g de queijo fresco
1 c. de sopa de tahine (sésamo)
3 c. de sopa de sumo de limão
20 g de salsa | picada
1 c. de chá de sal
1 pitada de pimenta

Acessórios

Coador
Liquidificadora com lâmina de corte
Batedeira com gancho de massa
Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry

Preparação

Demolhar o grão-de-bico durante pelo menos 12 horas.

Para o molho de iogurte, misturar bem todos os ingredientes e colocar no frio.

Escorrer o grão-de-bico num coador.

Colocar a salsa, a cebola, o alho, o sumo de limão, o óleo, o tahine e as especiarias na liquidificadora. Adicionar o grão-de-bico pouco a pouco. Mexer a massa com uma colher de sopa de vez em quando.

Deitar a massa numa taça. Misturar a farinha e o fermento em pó e amassar a massa. Formar 24 bolas com a massa. Achatar ligeiramente as bolas na sua mão e colocá-las no tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry. Em seguida, introduzir no interior do forno e cozer até alourar.

Regulações

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Tempo de confeção: 18 minutos

Nível: 2

É bom saber

Batatas fritas e batata-doce frita em palitos

Tempo de preparação: 50 minutos

Para 4 porções

Para as batatas fritas

500 g de batatas, cerosas | em palitos

(aprox. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g de batata-doce | em palitos

(aprox. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml de óleo de girassol

Para o molho

150 g de iogurte grego

150 g de leiteiro

¼ limão | sumo e casca

½ ramo de endro

¼ c. de chá de rosmaninho, seco

¼ c. de chá de orégãos, secos

½ c. de chá de cebola, seca

¼ c. de chá de alho, seco

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

Para o sal temperado

2 c. de sopa de sal

1 c. de chá de colorau, fumado

½ c. de chá de cebola, seca

½ c. de chá de alho, seco

Acessórios

Panela

Panos de cozinha

Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry

Preparação

Ferver água na placa. Branquear os palitos de batata em água a ferver durante 3 minutos. Em seguida, passar por água fria e secar com um pano de cozinha.

Marinar os palitos de batata com o óleo de girassol. De seguida, colocar no tabuleiro Gourmet perfurado para forno e

AirFry e cozinhar de acordo com as regulações. Após 15 minutos, virar e continuar a cozinhar durante mais 10 minutos.

Para o molho, misturar todos os ingredientes e temperar a gosto com sal e pimenta. Refrigerar o molho até estar pronto a servir.

Para o sal temperado, misturar todas as especiarias e reservar.

Após o tempo de confeção, temperar generosamente as batatas fritas e servi-las com o molho.

Regulações

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 220 °C

Tempo de confeção: 25 minutos

Nível: 2

Palitos de tofu e sésamo

Tempo de preparação: 35 minutos
Para 3 porções

Ingredientes

400 g de tofu
3 c. de sopa de molho Teriyaki
4 c. de sopa de tahine (sésamo)
2 c. de sopa de óleo vegetal
2 c. de sopa de sumo concentrado de agave
1 c. de sopa de sementes de sésamo, branco
1 c. de sopa de sementes de sésamo, preto
1 c. de sopa de maisena
3 c. de sopa de pão ralado

Acessórios

Papel de cozinha
Tabuleiro de grelhar e assar
Tabuleiro universal

Preparação

Cortar o tofu em tiras de 1 cm de espessura e espreme-las bem entre papel de cozinha. De seguida, cortar as tiras de tofu em palitos de 1 cm de largura e 3 cm de comprimento. Espremer novamente os palitos entre papel de cozinha para que fique o mínimo de humidade possível no tofu. Deixar os palitos a repousar sobre o papel de cozinha durante 15 minutos.

Misturar o molho Teriyaki, o tahine, o óleo e o sumo concentrado de agave. Misturar este molho com as sementes de sésamo.

Colocar os palitos de tofu numa taça e polvilhar com a maisena. Mexer a taça até que a maisena esteja uniformemen-

te distribuída pelos palitos de tofu. Pré-aquecer o forno conforme as regulações.

Adicionar o molho à taça com os palitos de tofu e misturar tudo. Em seguida, polvilhar o pão ralado por cima e misturar bem tudo. Colocar o tabuleiro de grelhar e assar no tabuleiro universal e distribuir os palitos de tofu de modo a que não se toquem. Introduzir os palitos de tofu no interior do forno pré-aquecido e deixar cozinhar.

Regulações: pré-aquecimento

Modo de funcionamento:  | Booster
Temperatura: 190 °C

Regulações: cozer os palitos de tofu e sésamo

Modo de funcionamento:  | AirFry
Temperatura: 190 °C
Tempo de confeção: 7 minutos
Nível: 2

Batatas assadas com queijo, cebolinha verde e bacon

Tempo de preparação: 70 minutos

Para 4 porções

Para as batatas

4 batatas para assar (cerca de 200 g)

2 c. de sopa de óleo

2 c. de chá de sal

Para o molho

150 g de natas azedas

30 g de cebolinho | em rolinhos finos

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

1 pitada de noz-moscada

Para o recheio

100 g de bacon | aos cubos

½ molho de cebolinha verde | em rodela finas

200 g de queijo, condimentado (p. ex. Gruyère, Sbrinz e Emental) | ralado

Acessórios

Tabuleiro de grelhar e assar

Tabuleiro universal

Preparação

Lavar e secar bem as batatas. Picar as batatas com um garfo. De seguida, esfregar generosamente com óleo e sal. Colocar o tabuleiro de grelhar e assar no tabuleiro universal, colocar as batatas e cozinhar de acordo com os passos de confeção 1 e 2.

Entretanto, para o molho, misturar as natas azedas com o cebolinho. Temperar a gosto com sal, pimenta e noz-moscada.

Para o recheio, fritar o bacon em lume médio até ficar crocante. Preparar a cebolinha verde.

Após o passo de confeção 2, retirar as batatas do forno. Cortar cuidadosamente ao meio e voltar a colocar no tabuleiro de grelhar e assar com o lado cortado voltado para cima. Polvilhar com queijo e gratinar de acordo com o passo de confeção 3 até ficar dourado.

Servir as batatas gratinadas com cebolinha verde, bacon e molho.

Regulações

Passo de confeção 1

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Tempo de confeção: 20 minutos

Nível: 2

Passo de confeção 2

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Tempo de confeção: 30 minutos

Passo de confeção 3

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Tempo de confeção: 10 minutos

Nível: 3

Batatas assadas com queijo feta, tzatziki e salada grega

Tempo de preparação: 70 minutos

Para 4 porções

Para as batatas

4 batatas para cozer (cerca de 200 g)

2 c. de sopa de óleo

2 c. de chá de sal

Para o tzatziki

½ pepino

¼ c. de chá de sal

200 g de iogurte grego

1 dente de alho | picado finamente

¼ c. de chá de sal

1 pitada de pimenta

½ limão | sumo e casca

Para a salada

½ pepino | aos cubos

3 tomates | aos cubos

1 pimento, amarelo | finamente cortado em cubos

1 pimento, vermelho | finamente cortado em cubos

1 cebola, roxa | finamente cortada em cubos

Para o molho

½ c. de chá de sal

1 pitada de pimenta

½ limão | só o sumo

1 c. de chá de endro, picado

Para o recheio

200 g de queijo feta | esmigalhado

Acessórios

Tabuleiro de grelhar e assar

Tabuleiro universal

Preparação

Lavar e secar bem as batatas. Picar as batatas com um garfo. De seguida, esfregar generosamente com óleo e sal.

Colocar o tabuleiro de grelhar e assar no tabuleiro universal, colocar as batatas e cozinhar de acordo com os passos de confeção 1 e 2.

Entretanto, para o tzatziki, ralar o pepino, salgar e deixar repousar durante 10 minutos.

Espremer o líquido do pepino. Misturar o pepino espremido com o iogurte e o alho. De seguida, temperar a gosto com sal, pimenta, sumo e raspa de limão.

Para a salada, colocar os legumes numa taça.

Para o molho, misturar sal, pimenta, endro, sumo de limão e azeite. Deitar o molho sobre a salada. Reservar até à hora de servir.

Após o 2.º passo de confeção, retirar as batatas do forno. Cortar cuidadosamente ao meio e voltar a colocar no tabuleiro de grelhar e assar com o lado cortado voltado para cima. Polvilhar com queijo feta e gratinar de acordo com o passo de confeção 3.

Servir as batatas gratinadas com tzatziki e salada.

Regulações

Passo de confeção 1

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Tempo de confeção: 20 minutos

Nível: 2

É bom saber

Passo de confeção 2

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Tempo de confeção: 30 minutos

Passo de confeção 3

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 180 °C

Tempo de confeção: 10 minutos

Nível: 3

Batatas fritas de curgete, molho de queijo azul e de malagueta

Tempo de preparação: 55 minutos

Para 2 porções

Para os legumes

2 curgetes

3 ovos, tamanho M

50 ml de leite, 3,5 % de gordura

2 c. de sopa de óleo de girassol

200 g de farinha Panko

2 c. de chá de sal

½ c. de chá de alho em pó

½ c. de chá de cebola, granulada

¼ c. de chá de pimenta, preta | moída grosseiramente

100 g de Bergkäse (queijo alpino), condimentado | ralado

100 g de farinha de trigo, tipo 405

Para o molho de queijo azul

150 g de queijo azul, intenso

2 c. de sopa de maionese

80 g de iogurte, 3,5 % de gordura

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

¼ c. de chá de colorau, fumado

Para servir

1 c. de chá de molho Sriracha

Acessórios

Tabuleiro de grelhar e assar

Varinha mágica

Tabuleiro universal

Preparação

Cortar a curgete ao meio transversalmente e cada metade em 8 fatias iguais.

Bater bem os ovos, leite e óleo numa taça rasa.

Misturar a farinha Panko, as especiarias e o queijo alpino noutra taça. Colocar a farinha numa terceira taça. Panar as fatias de curgete.

Para isso, passar as fatias de curgete primeiro pela farinha e depois pela mistura de ovos. Em seguida, cobrir uniformemente com a mistura de Panko. Para um panado bastante homogêneo e crocante, passar as fatias uma segunda vez na mistura de ovos e Panko.

Colocar o tabuleiro de grelhar e assar no tabuleiro universal, colocar as fatias de curgete lado a lado e cozinhar de acordo com as regulações. Após 15 minutos, virar e continuar a cozer durante mais 10 minutos.

Para o molho, reduzir todos os ingredientes a puré durante aprox. 1 minuto. Se reduzir por muito tempo, o molho pode separar-se. Refrigerar o molho até estar pronto a servir.

Servir as batatas fritas de curgete com o molho e regar com molho Sriracha.

Regulações

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 205 °C

Tempo de confeção: 25 minutos

Nível: 2

É bom saber

Milho grelhado, molho hoising e salada de couve e cenoura

Tempo de preparação: 40 minutos

Para 4 porções

Para o molho

100 g de maionese

1 c. de sopa de vinagre de maçã

1 c. de sopa de mostarda

½ c. de chá de açúcar

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

Para a salada

¼ de couve-branca | em tiras finas

¼ de couve-roxa | em tiras finas

2 cenouras | em tiras finas

Para o milho grelhado com molho hoisin

4 espigas de milho, pré-cozidas | cortadas em quartos

50 g de molho de hoisin

50 g de maionese

Para servir

2 c. de sopa de sementes de sésamo, branco

Acessórios

Tabuleiro de grelhar e assar

Tabuleiro universal

Preparação

Para o molho, misturar a maionese, o vinagre de maçã, a mostarda e o açúcar.

Temperar a gosto com sal e pimenta.

Para a salada, misturar a couve-branca, a couve-roxa e as cenouras numa taça.

Deitar o molho sobre a salada e envolver. Reservar a salada até à hora de servir.

Colocar o tabuleiro de grelhar e assar no tabuleiro universal, colocar as espigas de milho e cozinhar de acordo com as regulações.

Para o molho, misturar o molho hoisin e a maionese. Após 15 minutos de tempo de confeção, cobrir o milho com a mistura de hoisin e cozinhar durante mais 10 minutos.

Polvilhar a espiga de milho com sésamo, a seu gosto. Servir com a salada de couve e cenoura.

Regulação

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Tempo de confeção: 25 minutos

Nível: 2

Nuggets de frango panados com coco e sésamo

Tempo de preparação: 25 minutos

Para 2 porções

Para panar

100 g de pão ralado

50 g de sementes de sésamo, branco

50 g de coco ralado

2 c. de chá de sal

1 c. de chá de colorau, fumado

1 c. de chá de alho em pó

1 c. de chá de cebola em pó

100 g de farinha de trigo, tipo 405

3 ovos, tamanho M

1 c. de sopa de óleo vegetal

3 c. de sopa de leite, 3,5 % de gordura

Para os nuggets de frango

2 bifes de peito de frango, prontos a cozinhar | em tiras da espessura de um dedo

Para servir

2 c. de chá de molho de malagueta doce

Acessórios

Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry

Preparação

Para panar, misturar o pão ralado, as sementes de sésamo, o coco ralado, o sal, o colorau, a cebola e o alho em pó numa taça. Colocar a farinha noutra taça. Bater os ovos, óleo e leite numa terceira taça.

Panar as tiras de frango.

Para isso, passar as tiras de frango primeiro pela farinha e depois pela mistura de ovo e óleo. Em seguida, cobrir com a mistura de pão ralado e especiarias. Colocar os nuggets já panados diretamente no tabuleiro Gourmet perfurado para

forno e AirFry e cozinhar de acordo com as regulações. Virar após aprox. 10 minutos.

Servir os nuggets de frango preparados com molho de malagueta doce.

Regulação

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Tempo de confeção: 15 minutos

Nível: 2

É bom saber

Bacalhau com crosta

Tempo de preparação: 70 minutos

Para 4 porções

Para o bacalhau com crosta

60 g de manteiga | amolecida

1 c. de sopa de mostarda

50 g de tomate seco, em conserva de óleo

½ ramo de salsa, lisa

½ ramo de cebolinho

1 c. de sopa de tomilho-limão

60 g de farinha Panko

4 filetes de bacalhau (cerca de 150 g), prontos a cozinhar

4 pitada de sal

Para a salada de pimento e batata

2 pimentos, vermelhos | em pedaços grandes

2 pimentos, amarelo | em pedaços grandes

200 g de batatas, cerosas | em tiras finas

1 cebola, roxa | em tiras finas

1 dente de alho | esmagado

1 c. de sopa de azeite

½ c. de chá de sal

¼ c. de chá de colorau, fumado

Para o molho

30 ml de vinagre balsâmico

1 c. de sopa de mostarda

2 c. de sopa de mel

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

60 ml de azeite

Para servir

125 g de rúcula | lavada

Acessórios

Varinha mágica

Tabuleiro de grelhar e assar

Tabuleiro universal

Frasco de vidro

Preparação

Para a crosta, triturar a manteiga, a mostarda, os tomates secos, a salsa, o tomilho-limão e o cebolinho. Envolver a farinha Panko e temperar a gosto com sal. Secar os filetes de peixe e temperá-los com sal. Moldar a crosta em 4 pratos onde caibam os filetes e colocá-la em cima dos filetes de peixe. Colocar o tabuleiro para grelhar e assar no tabuleiro universal. Colocar o peixe no lado esquerdo do tabuleiro de grelhar e assar.

Para os legumes, colocar os dois tipos de pimento, as tiras de batata, a cebola e o alho numa taça com óleo e temperar. Em seguida, distribuir os legumes no lado direito do tabuleiro de grelhar e assar. Colocar o tabuleiro no interior do forno e assar o bacalhau e os legumes de acordo com as regulações.

Para o molho, misturar o vinagre balsâmico com a mostarda, o mel, o sal e a pimenta num frasco. Adicionar o azeite, fechar o frasco e agitar vigorosamente durante cerca de 1 minuto.

Antes de servir, misturar a rúcula com os legumes quentes e marinar a salada com o molho. Servir o peixe sobre a salada.

Regulações

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Tempo de confeção: 20 minutos

Nível: 2

Bananas com cobertura de mel e pistácio

Tempo de preparação: 25 minutos

Para 4 porções

Ingredientes

50 g de pistácios, descascados

1 pitada de sal

4 bananas

2 c. de sopa de mel silvestre

Acessórios

Frigideira

Tabuleiro de grelhar e assar

Tabuleiro universal

Preparação

Picar grosseiramente os pistácios e tostá-los ligeiramente numa frigideira. Juntar o sal. Retirar a frigideira da placa e deixar arrefecer um pouco.

Colocar o tabuleiro para grelhar e assar no tabuleiro universal. Cortar as bananas ao meio no sentido do comprimento, com a casca, e colocá-las no tabuleiro de grelhar e assar com o lado cortado virado para cima. Misturar o mel com os pistácios. Espalhar a mistura de pistácios e mel sobre as metades de banana. Colocar as bananas no interior do forno e cozinhar.

Regulações

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Tempo de confeção: 8 minutos

Nível: 2

É bom saber

Pastéis de nata

Tempo de preparação: 60 minutos
Para 12 porções

Para os pastéis

2 ovos, tamanho M
37 g de pó de creme de baunilha para cozinhar
200 ml de leite, 3,5 % de gordura
250 ml de natas
70 g de açúcar
1 pitada de sal
aprox. 275 g de massa folhada

Para polvilhar

1 c. de chá de açúcar em pó
1 pitada de canela

Para a forma

1 c. de chá de manteiga

Acessórios

Coador
Tabuleiro para muffins para 12 muffins
Batedeira
Rolo da massa
Grelha

Preparação

Bater os ovos e passá-los por um coador fino. Misturar 5 colheres de sopa de leite com o pó de creme e os ovos até ficar homogêneo. Ferver o leite restante, as natas, o açúcar e o sal enquanto mexe. Retirar a panela da placa e adicionar a mistura do creme, mexendo. Deixar ferver tudo brevemente, mexendo. Deixar o creme numa taça, cobrir e levar ao frigorífico.

Untar o tabuleiro para muffins. Estender a massa folhada e cortar 12 círculos de massa com 10 cm de diâmetro. Colocar os círculos de massa em cada uma das cavidades do tabuleiro para muffins e

pressionar firmemente, para que não se formem bolhas no fundo e a massa não fique saliente.

Dividir a mistura do creme entre as 12 cavidades. Colocar o tabuleiro para muffins na grelha para bolos e assados. Cozer os pastéis até o creme ficar dourado com alguns pontos mais escuros.

Misturar o açúcar em pó e a canela e polvilhar os pastéis ainda quentes. Em seguida, retirar os pastéis ainda quentes da forma e deixar arrefecer na grelha.

Regulações

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Tempo de confecção: 18 minutos

Nível: 2

Pastéis de nata vegan

Tempo de preparação: 60 minutos
Para 12 porções

Para os pastéis

500 ml de bebida de aveia
40 g de fécula de batata
40 g de açúcar
1 vagem de baunilha
aprox. 275 g de massa folhada
¼ c. de chá de canela, moída

Para servir

¼ c. de chá de canela, moída

Acessórios

Tabuleiro para muffins para 12 muffins
Batedeira
Panela
Rolo da massa
Grelha

Preparação

Misturar 4 c. de sopa de bebida de aveia com fécula de batata e reservar. Ferver a bebida de aveia restante com o açúcar, a polpa e a vagem da baunilha. Adicionar a bebida de aveia preparada com fécula de batata à bebida de aveia a ferver. Ferver o creme engrossado durante cerca de 1 minuto, mexendo sempre, deitá-lo numa taça, tapar e deixar arrefecer.

Enrolar a massa folhada num rolo apertado, cortar em 12 rodela e refrigerar. Retirar uma rodela de massa folhada de cada vez e estendê-la num círculo de massa com cerca de 10 cm de diâmetro. Colocar os círculos de massa numa das cavidades do tabuleiro para muffins e pressionar firmemente, para que não se formem bolhas no fundo e a massa

não fique saliente. Proceder da mesma forma com as 11 rodela de massa folhada restantes.

Encher as cavidades com creme até $\frac{3}{4}$ da sua capacidade. Colocar a forma para muffins na grelha no interior do forno e cozer os pastéis de acordo com as regulações. Para os pastéis ficarem com o seu gosto característico, devem ficar dourados com alguns pontos mais escuros no creme. Antes de servir, polvilhar com canela.

Regulações

Passo de confeção 1

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Tempo de confeção: 25 minutos

Nível: 2

Passo de confeção 2

Modo de funcionamento:  | AirFry

Temperatura: 245 °C

Tempo de confeção: 10 minutos

Nível: 2

Programas automáticos

Indicações sobre a utilização

- Ao utilizar os programas automáticos, as receitas fornecidas podem servir de orientação. Para resultados ideais de confeção, recomendamos a utilização das quantidades e acessórios indicados nas receitas.
- 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.

Receitas para programas automáticos

Abaixo encontrará as receitas para os programas automáticos.

Para resultados ideais de confeção, recomendamos a utilização das quantidades e acessórios indicados nas receitas.

Para encontrar o nível de encaixe correto, remova as calhas telescópicas Flexi-Clip HFC 70-C antes de iniciar um programa automático.

Bolo de maçã fino

Tempo de preparação: 95 minutos
Para 12 unidades

Para o recheio

500 g de maçãs, ácidas
2 c. de sopa de sumo de limão

Para a massa

150 g de manteiga | amolecida
150 g de açúcar
8 g de açúcar baunilhado
3 ovos, tamanho M
150 g de farinha de trigo, tipo 405
½ c. de chá de fermento em pó

Para a forma

1 c. de chá de manteiga

Para polvilhar

1 c. de sopa de açúcar em pó

Acessórios

Grelha
Forma desmontável, Ø 26 cm
Coador, fino

Preparação

Descascar as maçãs e cortar em quartos. Cortar aprox. 1 cm no lado convexo, misturar com sumo de limão e reservar.

Untar a forma desmontável.

Bater a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado durante aprox. 2 minutos até obter uma mistura cremosa. Juntar e bater cada ovo individualmente durante ½ minuto.

Misturar a farinha com o fermento em pó e adicionar aos outros ingredientes.

Distribuir a massa uniformemente na forma desmontável. Pressionar ligeiramente as maçãs, com a curvatura para cima, contra a massa.

Colocar a forma desmontável na grelha no interior do forno e cozer o bolo.

Deixar o bolo na forma durante 10 minutos. Em seguida, soltar do rebordo da forma e deixar arrefecer na grelha. Polvilhar com açúcar em pó.

Regulação

Programa automático

 | Bolo de maçã fino
Duração do programa: 55 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 165–175 °C

Pré-aquecimento: não

Tempo func.: 45–55 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Dica

Em vez de açúcar em pó, pode barrar com geleia de alperce cremosa, ligeiramente aquecida.

É bom saber

Base de pão de ló

Tempo de preparação: 75 minutos
Para 12 unidades

Para a massa

4 ovos, tamanho M
4 c. de sopa de água | quente
175 g de açúcar
200 g de farinha de trigo, tipo 405
1 c. de chá de fermento em pó

Para a forma

1 c. de chá de manteiga

Acessórios

Grelha
Coador, fino
Forma desmontável, Ø 26 cm
Papel vegetal

Preparação

Separar os ovos. Bater as claras em castelo bem firmes com água. Adicionar o açúcar lentamente. Misturar e envolver a gema.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Misturar a farinha com o fermento em pó, peneirar por cima da mistura de ovos e envolver com uma batedeira.

Untar o fundo da forma desmontável e colocar papel vegetal. Colocar a massa na forma desmontável e alisar.

Introduzir a base de pão de ló no interior do forno e cozer até alourar.

Após cozer, deixar o bolo arrefecer 10 minutos na forma. Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha. Cortar a base duas vezes na horizontal de forma a criar 3 camadas.

Barrar com o recheio preparado.

Regulação

Programa automático

 | Base de pão de ló

Duração do programa: 36 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 160–170 °C

Pré-aquecimento: sim

Tempo func.: 30–40 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Dica

Para criar uma base de bolacha de chocolate, adicionar 2 a 3 c. de chá de cacau à mistura de farinha.

Recheios para base de pão de ló

Tempo de preparação: 30 minutos

Para o recheio de requeijão e natas

500 g de requeijão, 20 % de gordura na matéria seca

100 g de açúcar

100 ml de leite, 3,5 % de gordura

8 g de açúcar baunilhado

1 limão | só o sumo

6 folhas de gelatina branca

500 g de natas

Para polvilhar

1 c. de sopa de açúcar em pó

Para o recheio com sabor a Cappuccino

100 g de chocolate preto

500 g de natas

6 folhas de gelatina branca

80 ml de café expresso

80 ml de licor de café

16 g de açúcar baunilhado

1 c. de sopa de cacau

Para polvilhar

1 c. de sopa de cacau

Acessórios

Tarteira

Coador, fino

Preparação do recheio de requeijão e natas

Para o recheio de requeijão e natas, misturar o requeijão com o açúcar, o leite, o açúcar baunilhado e o sumo de limão. Mergulhar a gelatina em água fria, espremer e dissolver no micro-ondas ou na zona de cozinhar com regulação baixa.

Adicionar um pouco da massa de requeijão à gelatina e misturar.

Incorporar a mistura na restante massa de requeijão e colocar no frio. Bater as claras em castelo e incorporar na massa de requeijão.

Colocar a primeira camada numa tarteira, barrar a massa de requeijão, colocar a segunda camada, barrar a massa de requeijão e colocar a terceira camada.

Deixar a torta arrefecer bem. Antes de servir, polvilhar com açúcar em pó.

Preparação do recheio com sabor a Cappuccino

Derreter o chocolate para o recheio com sabor a Cappuccino. Bater as natas e reservar uma pequena quantidade para barrar a camada superior. Mergulhar a gelatina em água fria, espremer e dissolver no micro-ondas ou na zona de cozinhar com regulação baixa e deixar arrefecer um pouco.

Incorporar metade do café expresso e do licor de café na gelatina e envolver as natas.

Dividir a mistura de café e natas em dois. Incorporar o açúcar baunilhado numa metade e o chocolate e o cacau na outra.

Colocar a primeira camada numa tarteira, salpicar com um pouco licor de café e café expresso e barrar as natas escuras por cima. Colocar a segunda camada, salpicar com o restante líquido e

barrar as natas claras. Colocar a terceira camada, barrar com as natas reservadas e polvilhar com cacau.

Dica

Para obter uma variante frutada do recheio de requeijão e natas, adicionar um pouco de raspa de limão e 300 g de gomos de mandarina escorridos ou pedaços de alperce à massa.

Bolo mármore

Tempo de preparação: 80 minutos
Para 18 unidades

Para a massa

250 g de manteiga | amolecida
200 g de açúcar
8 g de açúcar baunilhado
4 ovos, tamanho M
200 g de natas azedas
400 g de farinha de trigo, tipo 405
16 g de fermento em pó
1 pitada de sal
3 c. de sopa de cacau

Para a forma

1 c. de chá de manteiga

Acessórios

Forma redonda com abertura, Ø 26 cm
Grelha

Preparação

Bater a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado até obter uma mistura cremosa. Adicionar cada ovo individualmente e bater a cada um durante ½ minuto. Adicionar as natas azedas. Misturar a farinha com o fermento em pó e o sal e envolver nos restantes ingredientes.

Untar a forma redonda com abertura e verter metade da massa.

Incorporar o cacau na segunda metade da massa. Distribuir a massa escura por cima da massa clara. Fazer movimentos em espiral na massa, utilizando um garfo.

Colocar a forma com abertura sobre a grelha no interior do forno e cozer o bolo.

Deixar o bolo na forma durante 10 minutos. Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha.

Regulação

Programa automático

 | Bolo mármore

Duração do programa: 55 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 150–160 °C

Pré-aquecimento: não

Tempo func.: 50–60 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

É bom saber

Bolo Streusel com fruta

Tempo de preparação: 150 minutos
Para 20 unidades

Para a massa

42 g de fermento, fresco
150 ml de leite, 3,5% de gordura | mor-
no
450 g de farinha de trigo, tipo 405
50 g de açúcar
90 g de manteiga | amolecida
1 ovo, tamanho M

Para o recheio

1,25 kg de maçãs

Para o streusel

240 g de farinha de trigo, tipo 405
150 g de açúcar
16 g de açúcar baunilhado
1 c. de chá de canela
150 g de manteiga | amolecida

Acessórios

Tabuleiro ou tabuleiro universal

Preparação

Dissolver o fermento no leite mexendo. Amassar com a farinha, o açúcar, a manteiga e o ovo até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça, cobrir com um pano húmido e colocar no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Descascar as maçãs, descaroçar e cortar em quartos.

Amassar um pouco mais e estender a massa sobre o tabuleiro ou tabuleiro universal. Distribuir as maçãs uniformemente sobre a massa. Misturar a farinha, o açúcar, o açúcar baunilhado e a

canela e amassar com a manteiga até obter o Streusel. Espalhar por cima das maçãs.

Colocar o bolo no interior do forno e deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2.

Cozer o bolo até alourar.

Regulação

Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 30 °C

Tempo de levedura: 30–45 minutos

Etapa de levedura 2

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 30 °C

Tempo de levedura: 30 minutos

Cozer bolos

Programa automático

 | Bolo «Streusel» c/ fruta

Duração do programa: 44 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 180–190 °C

Pré-aquecimento: não

Tempo func.: 40–50 minutos

Nível: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Dica

Em vez das maçãs também se pode utilizar 1 kg de ameixas ou cerejas desca-
roçadas.

Biscoitos

Tempo de preparação: 135 minutos
Para 70 unidades (2 tabuleiros)

Ingredientes

250 g de farinha de trigo, tipo 405
½ c. de chá de fermento em pó
80 g de açúcar
8 g de açúcar baunilhado
1 frasco de aroma de rum
3 c. de sopa de água
120 g de manteiga | amolecida

Acessórios

Rolo da massa
Corta massas
2 tabuleiros ou tabuleiros universais

Preparação

Misturar a farinha, o fermento em pó, o açúcar e o açúcar baunilhado. Amassar os restantes ingredientes rapidamente até obter uma massa lisa e colocar no frio durante, pelo menos, 60 minutos.

Estender a massa com uma espessura aproximada de 3 mm, cortar as biscoitos e colocar sobre os tabuleiros ou tabuleiros universais.

Introduzir as biscoitos no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

Programa automático

 | Biscoitos |

1 tabuleiro / 2 tabuleiros

Duração do programa 1 tabuleiro:
25 minutos

Duração do programa 2 tabuleiros:
26 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 140–150 °C

Pré-aquecimento: não

Tempo func.: 25–35 minutos

Nível 1 tabuleiro:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Nível 2 tabuleiros:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Dica

A quantidade de ingredientes aplica-se a 2 tabuleiros. Para 1 tabuleiro dividir a quantidade a meio ou cozer as biscoitos umas a seguir às outras.

É bom saber

Sortido seco

Tempo de preparação: 50 minutos
Para 50 unidades (2 tabuleiros)

Ingredientes

160 g de manteiga | amolecida
50 g de açúcar mascavado
50 g de açúcar em pó
8 g de açúcar baunilhado
1 pitada de sal
200 g de farinha de trigo, tipo 405
1 ovo, tamanho M | só a clara

Acessórios

Saco de pasteiro
Bico em forma de estrela, 9 mm
2 tabuleiros ou tabuleiros universais

Preparação

Bater a manteiga até ficar cremosa. Adicionar o açúcar, o açúcar em pó, o açúcar baunilhado e o sal e mexer até obter uma massa macia. Incorporar a farinha e, por último, as claras.

Colocar a massa num saco de pasteiro e fazer tiras com 5–6 cm de comprimento nos tabuleiros ou tabuleiros universais.

Colocar o sortido no interior do forno e cozer até alourar.

Regulação

Programa automático

 | Sortido seco | 1 tabuleiro / 2 tabuleiros

Duração do programa 1 tabuleiro:
24 minutos

Duração do programa 2 tabuleiros:
31 minutos

Manual

Para 1 tabuleiro

Modo de funcionamento: 
Temperatura: 150–160 °C
Pré-aquecimento: não
Tempo func.: 20–30 minutos
Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Para 2 tabuleiros

Modo de funcionamento: 
Temperatura: 140–150 °C
Pré-aquecimento: não
Tempo func.: 25–35 minutos
Nível: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Dica

A quantidade de ingredientes aplica-se a 2 tabuleiros. Para 1 tabuleiro dividir a quantidade a meio ou cozer as bolachinhas umas a seguir às outras.

Muffins de noz

Tempo de preparação: 95 minutos
Para 12 unidades

Ingredientes

80 g de passas
40 ml de rum
120 g de manteiga | amolecida
120 g de açúcar
8 g de açúcar baunilhado
2 ovos, tamanho M
140 g de farinha de trigo, tipo 405
1 c. de chá de fermento em pó
120 g de miolo de nozes | picadas grosseiramente

Acessórios

Forma para muffins para 12 muffins com aprox. Ø 5 cm
Formas de papel, Ø 5 cm
Grelha

Preparação

Colocar as passas durante 30 minutos em rum.

Bater a manteiga até ficar cremosa. Em seguida, juntar o açúcar, o açúcar baunilhado e os ovos. Misturar a farinha e o fermento em pó e mexer. Incorporar as nozes. Por último, incorporar as passas com o rum.

Colocar as formas de papel na forma para muffins. Distribuir a massa uniformemente pelas formas com 2 colheres de sopa.

Colocar a forma para muffins sobre a grelha no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

Programa automático

 | Muffins de noz

Duração do programa: 37 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 150–160 °C

Pré-aquecimento: não

Tempo func.: 30–40 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

É bom saber

Pizza (massa levedada)

Tempo de preparação: 90 minutos
Para 4 porções

Para a massa

30 g de fermento, fresco
170 ml de água | morna
300 g de farinha de trigo, tipo 405
1 c. de chá de açúcar
1 c. de chá de sal
½ c. de chá de tomilho, picado
1 c. de chá de orégãos, picados
1 c. de sopa de óleo

Para o recheio

2 cebolas
1 dente de alho
400 g de tomates de lata, pelados, em pedaços
2 c. de sopa de polpa de tomate
1 c. de chá de açúcar
1 c. de chá de orégãos, picados
1 folha de louro
1 c. de chá de sal
Pimenta
125 g de queijo Mozzarella
125 g de queijo Gouda, ralado

Para alourar

1 c. de sopa de azeite

Acessórios

Tabuleiro ou tabuleiro universal

Preparação

Dissolver o fermento em água mexendo. Amassar com a farinha, o açúcar, o sal, o tomilho, os orégãos e o óleo durante 6–7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar 20 minutos à temperatura ambiente.

Cortar as cebolas e o dente de alho aos cubos pequenos para o recheio. Aquecer o azeite numa frigideira. Alourar as cebolas e o alho até ficarem transparentes. Adicionar os tomates, a polpa de tomate, o açúcar, os orégãos, a folha de louro e o sal.

Deixar o molho cozinhar durante 5 minutos em lume brando.

Retirar a folha de louro, temperar a gosto com sal e pimenta. Cortar o queijo Mozzarella em fatias.

Estender a massa sobre o tabuleiro ou tabuleiro universal. Deixar levedar 10 minutos à temperatura ambiente.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Distribuir o molho por cima da massa. Deixar um rebordo de aprox. 1 cm. Cobrir com queijo Mozzarella e polvilhar com queijo Gouda.

Colocar a pizza no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

Programa automático

 | Pizza | Massa levedada

Duração do programa: 32 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 200–210 °C

Pré-aquecimento: sim

Tempo func.: 20–30 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Dica

Em alternativa, colocar presunto, salame, cogumelos, cebolas ou atum na pizza.

É bom saber

Pizza (massa de requeijão e óleo)

Tempo de preparação: 60 minutos

Para 4 porções

Para a massa

120 g de requeijão, 20 % de
gordura na matéria seca
4 c. de sopa de leite, 3,5 % de gordura
4 c. de sopa de óleo
2 ovos, tamanho M | só a gema
1 c. de chá de sal
1½ c. de chá de fermento em pó
250 g de farinha de trigo, tipo 405

Para o recheio

2 cebolas
1 dente de alho
400 g de tomates de lata, pelados, em
pedaços
2 c. de sopa de polpa de tomate
1 c. de chá de açúcar
1 c. de chá de orégãos
1 folha de louro
1 c. de chá de sal
Pimenta
125 g de queijo Mozzarella
125 g de queijo Gouda, ralado

Para alourar

1 c. de sopa de azeite

Acessórios

Tabuleiro ou tabuleiro universal

Preparação

Cortar as cebolas e o dente de alho aos cubos pequenos para o recheio. Aquecer o azeite numa frigideira. Alourar as cebolas e o alho até ficarem transparentes. Adicionar os tomates, a polpa de tomate, o açúcar, os orégãos, a folha de louro e o sal.

Deixar o molho cozinhar durante 5 minutos em lume brando.

Retirar a folha de louro. Temperar a gosto com sal e pimenta. Cortar o queijo Mozzarella em fatias.

Para a massa, misturar o requeijão, o leite, o óleo, a gema e o sal. Misturar a farinha com o fermento em pó. Adicionar metade à massa e misturar. Em seguida, amassar o resto.

Estender a massa sobre o tabuleiro ou tabuleiro universal.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Distribuir o molho por cima da massa. Deixar um rebordo de aprox. 1 cm. Cobrir com queijo Mozzarella e polvilhar com queijo Gouda.

Colocar a pizza no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

Programa automático

 | Pizza | Massa requeijão/óleo
Duração do programa: 33 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 180–190 °C

Pré-aquecimento: sim

Tempo func.: 25–35 minutos

Nível: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Dica

Em alternativa, colocar presunto, salame, cogumelos, cebolas ou atum na pizza.

Frango

Tempo de preparação: 95 minutos

Para 2 porções

Ingredientes

1 frango, pronto a cozinhar (aprox.

1,2 kg)

2 c. de sopa de óleo

1½ c. de chá de sal

2 c. de chá de colorau, doce

1 c. de chá de caril

Acessórios

Grelha

Assadeira, 22 cm x 29 cm

Fio de cozinha

Preparação

Misturar o óleo, o sal, o colorau e o caril e pincelar o frango.

Unir as pernas do frango com fio de cozinha e colocar na assadeira com a parte do peito virada para cima.

Colocar a assadeira na grelha e inserir no interior do forno com as pernas viradas para a porta. Deixar o frango assar.

Regulação

Programa automático

 | Frango

Duração do programa: 80 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 180–190 °C

Pré-aquecimento: não

Tempo func.: 75–85 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lombo de vaca (assar)

Tempo de preparação: 65 minutos
Para 4 porções

Para o lombo de vaca

1 kg de lombo de vaca, pronto a cozinhar
2 c. de sopa de óleo
1 c. de chá de sal
Pimenta

Para alourar

2 c. de sopa de óleo

Acessórios

Tabuleiro universal

Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar o lombo de vaca de todos os lados durante 1 minuto.

Retirar o lombo de vaca. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vaca.

Colocar o lombo de vaca no tabuleiro universal e introduzir no interior do forno. Deixar o lombo de vaca cozinhar.

Regulação

Programa automático

 | Lombo de vaca

Duração do programa:

Mal passado: 36 minutos

Médio: 43 minutos

Bem passado: 59 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 180–190 °C

Pré-aquecimento: sim

Tempo func.: 20–30 minutos (Mal passado), 35–45 minutos (Médio), 50–60 minutos (Bem passado)

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Truta

Tempo de preparação: 65 minutos

Para 4 porções

Para as trutas

4 trutas (cerca de 250 g), prontas a cozinhar

2 c. de sopa de sumo de limão

Sal

Pimenta

Para o recheio

200 g de cogumelos, frescos

½ cebola

1 dente de alho

25 g de salsa

Sal

Pimenta

Para a cobertura

3 c. de sopa de manteiga

Acessórios

Tabuleiro universal

Preparação

Salpicar as trutas com o sumo de limão. Temperar o interior e o exterior com sal e pimenta.

Para o recheio, limpar os cogumelos. Picar finamente e misturar a cebola, o alho, os cogumelos e a salsa. Temperar a mistura com sal e pimenta.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Rechear as trutas com a mistura e colocar lado a lado no tabuleiro universal. Distribuir flocos de manteiga por cima.

Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno. Cozinhar as trutas.

Regulação

Programa automático

 | Truta

Duração do programa: 36 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 210–220 °C

Pré-aquecimento: sim

Tempo func.: 20–30 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Dica

Servir as trutas com rodelas de limão e manteiga derretida.

Filetes de salmão

Tempo de preparação: 40 minutos
Para 4 porções

Para o filete de salmão

4 filetes de salmão (cerca de 200 g),
prontos a cozinhar
2 c. de sopa de sumo de limão
Sal
Pimenta

Para a cobertura

3 c. de sopa de manteiga

Para polvilhar

1 c. de chá de endro, picado

Acessórios

Tabuleiro universal

Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Colocar os filetes de salmão no tabuleiro universal. Salpicar com o sumo de limão. Temperar com sal e pimenta. Colocar flocos de manteiga por cima do filete de salmão e polvilhar com endro.

Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno e deixar os filetes de salmão cozinhar.

Regulação

Programa automático

 | Filetes de salmão

Duração do programa: 27 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 200–210 °C

Pré-aquecimento: sim

Tempo func.: 10–20 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Truta arco-íris

Tempo de preparação: 65 minutos
Para 4 porções

Para a truta arco-íris

1 truta salmonada (cerca de 1 kg), inteira, pronta a cozinhar
1 limão | só o sumo
Sal

Para o recheio

2 chalotas
2 dentes de alho
2 fatias de pão de forma
50 g de alcaparras, pequenas
1 ovo, tamanho M | só a gema
2 c. de sopa de azeite
Sal
Pimenta
malagueta em pó

Acessórios

Espetos de madeira
Tabuleiro universal

Preparação

Salpicar a truta salmonada com sumo de limão. Temperar o interior e o exterior com sal.

Para o recheio, cortar as chalotas, o alho e o pão de forma em cubos. Misturar as alcaparras, a gema, o azeite, as chalotas, o alho e o pão de forma. Temperar com sal, pimenta e piri-piri em pó.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Rechear a truta salmonada com a massa. Fechar a abertura com palitos pequenos.

Colocar a truta salmonada no tabuleiro universal e introduzir no interior do forno. Cozinhar a truta salmonada.

Regulação

Programa automático

 | Truta arco-íris

Duração do programa: 46 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 210–220 °C

Pré-aquecimento: sim

Tempo func.: 30–40 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

É bom saber

Batatas gratinadas com queijo

Tempo de preparação: 90 minutos
Para 4 porções

Para o gratinado

600 g de batatas, qualidade farinhenta
75 g de queijo Gouda, ralado

Para a forma

1 dente de alho

Para a cobertura

250 g de natas
1 c. de chá de sal
Pimenta
Noz-moscada

Para polvilhar

75 g de queijo Gouda, ralado

Acessórios

Assadeira, Ø 26 cm
Grelha

Preparação

Esfregar alho na assadeira.

Para a cobertura, misturar as natas, o sal, a pimenta e a noz-moscada.

Descascar as batatas, cortar às rodelas finas de 3–4 mm. Misturar as batatas com o queijo Gouda e a cobertura e colocar tudo na assadeira.

Polvilhar com o queijo Gouda.

Colocar as batatas gratinadas com queijo sobre a grelha no interior do forno e deixar cozinhar até ficarem douradas.

Regulação

Programa automático

 | Batatas gratinadas

Duração do programa: 50 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 180–190 °C

Pré-aquecimento: não

Tempo func.: 55–65 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lasanha

Tempo de preparação: 125 minutos

Para 4 porções

Para a lasanha

8 placas de lasanha (não pré-cozinhas)

Para o molho de tomate e carne picada

50 g de bacon, entremeado, fumado | aos cubos finos
375 g de carne picada, metade carne de vaca, metade carne de porco
2 cebolas | aos cubos
800 g de tomate de lata, pelado
30 g de polpa de tomate
125 ml de caldo
1 c. de chá de tomilho, fresco | picado
1 c. de chá de orégãos, frescos | picados
1 c. de chá de manjerição, fresco | picado
Sal
Pimenta

Para o molho de cogumelos

20 g de manteiga
1 cebola | aos cubos
100 g de cogumelos, frescos | laminados
2 c. de sopa de farinha de trigo, tipo 405
250 g de natas
250 ml de leite, 3,5% de gordura
Sal
Pimenta
Noz-moscada
2 c. de sopa de salsa, fresca | picada

Para polvilhar

200 g de queijo Gouda, ralado

Acessórios

Assadeira, 32 cm x 22 cm
Grelha

Preparação

Aquecer a frigideira revestida para o molho de tomate e carne picada. Alourar os cubos de bacon, adicionar a carne picada e deixar alourar mexendo. Juntar as cebolas e deixar alourar. Triturar os tomates. Adicionar os tomates, o sumo de tomate, a polpa de tomate e o caldo. Temperar com ervas, sal e pimenta. Deixar cozinhar durante aprox. 5 minutos em lume brando.

Saltear as cebolas na manteiga para o molho de cogumelos. Adicionar os cogumelos e deixar alourar um pouco. Polvilhar a farinha por cima e mexer. Deglazar com as natas e o leite. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada. Deixar o molho cozinhar durante aprox. 5 minutos em lume brando. Por fim, juntar a salsa.

Colocar os ingredientes para a lasanha um a um na assadeira em camadas:

- um terço do molho de tomate e carne picada
- 4 placas de lasanha
- um terço do molho de tomate e carne picada
- metade do molho de cogumelos
- 4 placas de lasanha
- um terço do molho de tomate e carne picada
- metade do molho de cogumelos

Polvilhar a lasanha com o queijo Gouda, colocar sobre a grelha no interior do forno e deixar cozinhar até ficar dourada.

Regulação

Programa automático

 | Lasanha

Duração do programa: 55 minutos

Manual

Modo de funcionamento: 

Temperatura: 185–195 °C

Pré-aquecimento: não

Tempo func.: 55–65 minutos

Nível: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Tabelas de confeitão

Massa simples

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]	 ⁵ ₁		 [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	30–40
		160 ²	2	3	20–30
Small Cakes* (2 tabuleiros)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
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)		160–170	1	2	40–50
		160–170	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, ⁵₁ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitão,  Ar quente plus,  Aq. superior /inferior

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

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

² Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

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

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

É bom saber

Massa quebrada

Bolos/Pastelaria (acessórios)		🌡️ [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		🕒 [min]
Biscoitos (1 tabuleiro)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Biscoitos (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	25–35
Sortido seco* (2 tabuleiros)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
		150–160	1	2	35–45
Base de tarte (grelha, forma de base de tarte, Ø 28 cm) ¹		170–180 ²	1	2	20–30
		170–180	1	2	80–90
Cheesecake (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	80–90
		160	1	2	80–100
Tarte de maçã* (grelha, forma desmontável, Ø 20 cm) ¹		180	–	1	75–85
		180–190 ²	1	2	60–70
Tarte de maçã coberta (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		160–170	1	2	60–70
		170–180	1	2	60–70
Bolo de frutas com cobertura (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		170–180	1	2	50–60
Bolo de frutas com cobertura (1 tabuleiro)		160–170	1	2	45–55
		210–220 ²	–	1	55–65
Tarte doce (1 tabuleiro)		180–190	–	1	35–45

 Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, ⁵ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tempo de confeção,  Ar quente plus,  Ar quente Eco,  Aq. superior /inferior,  Aquecimento intensivo

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

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

² Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

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 confeção selecionado terminar.

Massa levedada

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [min]
«Gugelhupf» (grelha, forma «Gugelhupf», Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Bolo de frutos secos (1 tabuleiro)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Bolo Streusel com/sem fruta (1 tabuleiro)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Bolo de frutas (1 tabuleiro)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (1 tabuleiro)		160–170	1	2	25–35
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (2 tabuleiros)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Pão branco, sem forma (1 tabuleiro)		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
		210–220 ²	1	2	45–55
Deixar a massa levedar (grelha)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura, ⁵ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeção,  Ar quente plus,  Aq. superior /inferior

- ¹ Utilize uma forma mate e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.
- ² Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .
- 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 confeção selecionado terminar.

É bom saber

Massa de requeijão e óleo

Bolos/Pastelaria (acessórios)		🌡️ [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		⌚ [min]
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, ⁵ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C), ⌚ Tempo de confeitão,  Ar quente plus,  Aq. superior /inferior

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.

Massa tipo pão de ló

Bolos/Pastelaria (acessórios)		🌡️ [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		⌚ [min]
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 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
Base de biscoito (1 tabuleiro)		180–190 ²	1	2	10–20

 Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, ⁵ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C), ⌚ Tempo de confeitão,  Ar quente plus,  Aq. superior /inferior

* 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 mate e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

Massa choux, massa folhada, Baiser

Bolos/Pastelaria (acessórios)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [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, ⁵₁ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tempo de confeção,  Ar quente plus

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.

É bom saber

Salgados

Alimento (acessórios)		🌡️ [°C]	 ⁵		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Tarte picante (1 tabuleiro)		220–230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Tarte de cebola (1 tabuleiro)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, massa levedada (1 tabuleiro)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
Pizza, massa de requeijão (1 tabuleiro)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
Pizza ultracongelada, pré-confeccionada (grelha)		200–210	1	2	20–25
Tostas* (grelha)		300	–	3	6–9
Gratinados, p. ex. tostas (grelha no tabuleiro universal)		275 ³	2	3	3–6
Legumes grelhados (grelha no tabuleiro universal)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
Ratatouille (1 tabuleiro universal)		180–190	1	2	40–60
Batatas fritas ultracongeladas ¹ (tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry)	 	180–190	2	3	30–35 ⁴
Croquetes ultracongelados ¹ (tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry)	 	180–190	2	3	23–25 ⁴

 Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, ⁵ Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tempo de confeitura,  Aq. superior/inferior,  Aquecimento intensivo,  Ar quente plus,  Ar quente Eco,  Grill total,  Grill com ar,  |  Outros | AirFry

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

¹ Siga as indicações do fabricante na embalagem.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

³ Pré-aqueça o interior do forno durante 5 minutos antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

⁴ Vire o alimento, se possível, após metade do tempo de confeitura.

Vaca

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

 Modo de funcionamento,  Temperatura, ⁵ Nível,  Tempo de confeitura, ¹⁰ Temperatura interna,  Ar quente plus,  Aq. superior /inferior,  Ar quente Eco,  Grill total

* 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. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

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

⁵ Pré-aqueça o interior do forno durante 5 minutos antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

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

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

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

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

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

É bom saber

Vitela

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

 Modo de funcionamento,  Temperatura, ⁵ 1 Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interna,  Ar quente plus,  Aq. superior /inferior

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. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

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

⁵ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (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)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Porco assado/lombo assado, aprox. 1 kg (assadeira com tampa)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	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	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
Presunto assado, aprox. 1,5 kg (assadeira com tampa)		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Kasseler, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
Kasseler, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
Rolo de carne picada, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)		170–180	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, ⁵ Nível,  Tempo de confeção, ¹⁰ Temperatura interna,  Ar quente plus,  Aq. superior /inferior,  Ar quente Eco,  Grill total

¹ Utilize a grelha e o tabuleiro universal.

² Aloure primeiro a carne na placa.

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

⁴ Pré-aqueça o interior do forno durante 5 minutos antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

⁵ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes).

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

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

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

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

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

É bom saber

Borrego, caça

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

 Modo de funcionamento,  Temperatura, ⁵ Nível,  Tempo de confeção, ⁶ Temperatura interna,  Aq. superior /inferior

¹ Aloure primeiro a carne na placa.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

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

⁴ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes).

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

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

Aves, peixe

Alimento (acessórios)		 [°C]	 5	 [min]	 8 [°C]
Aves, 0,8–1,5 kg (tabuleiro universal)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Frango, aprox. 1,2 kg (grelha no tabuleiro universal)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Aves, aprox. 2 kg (assadeira)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Aves, aprox. 4 kg (assadeira)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Pernas de frango (tabuleiro de grelhar e assar sobre tabuleiro universal)	 	190–200	2 ⁴	30–35	–
Peixe, 200–300 g, p. ex. trutas (tabuleiro universal)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Peixe, 1–1,5 kg, p. ex. trutas arco-íris (tabuleiro universal)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Filetes de peixe em papel-alumínio, 200–300 g (tabuleiro universal)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Douradinhos, ultracongelados ¹ (tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry)	 	220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  5 Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  Ar quente plus,  Grill com ar,  Aq. superior /inferior,  Ar quente Eco,  |  Outros | AirFry

¹ Siga as indicações do fabricante na embalagem.

² Pré-aqueça o interior do forno durante 5 minutos antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

³ Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos. Para isso não utilize o modo de funcionamento Booster .

⁴ Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se disponíveis).

⁵ Vire o alimento, se possível, após metade do tempo de confeção.

⁶ No início do processo de confeção, junte aprox. 0,25 l de líquido.

⁷ Após 30 minutos junte aprox. 0,5 l de líquido.

⁸ Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

Limpeza e manutenção

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

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

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.

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

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

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Produtos de limpeza inadequados

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

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

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

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

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

Desmontar ou remover acessórios

Recomendamos que os acessórios sejam desmontados ou retirados do interior do forno para permitir uma limpeza manual mais confortável.

- Desmonte as grelhas laterais e as ca-lhas telescópicas FlexiClip (se existentes).
- Retire todos os acessórios do interior do forno.

Remover sujidades com produto de limpeza para fornos

Se o produto de limpeza para fornos entrar nos espaços interiores ou nas aberturas, causará a formação de odores fortes durante os processos de confeção seguintes.

Não pulverize produto de limpeza para fornos no teto do interior do forno.

Não pulverize produto de limpeza para fornos nos espaços e aberturas das paredes do interior do forno e da parede traseira.

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.

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

- 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.
- Seque as superfícies com um pano de limpeza macio.

Limpar a frente

- Efetue a limpeza da frente com um pano esponja, um pouco de detergente para lavar a louça à mão e água quente.
- No final seque a frente com um pano macio.

Dica: Pode também utilizar na limpeza um pano de microfibras limpo e húmido sem utilizar detergente.

Interior do forno

Limpar manualmente as paredes, a base e o teto do interior do forno

As paredes, a base e o teto do interior do forno têm um tratamento PerfectClean. A parede traseira do interior do forno está esmaltada cataliticamente.

Para uma limpeza manual mais confortável de superfícies do interior do forno com tratamento PerfectClean, proceda do seguinte modo:

1. Remover a porta

Limpeza e manutenção

2. Remover os acessórios
3. Desmontar as grelhas laterais com calhas telescópicas FlexiClip
4. Rebater a resistência do aquecimento superior/do grill

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

Diminuição do efeito antiaderente.

O efeito antiaderente das superfícies com tratamento PerfectClean pode ser afetado por resíduos de produtos de limpeza e alimentos.

Remova sempre todos os resíduos das superfícies com tratamento PerfectClean.

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

Limpar junta do interior do forno

Em volta do interior do forno existe uma junta de silicone para vedar em relação ao lado interior da porta.

A junta pode ser danificada por resíduos de gordura e partir.

- Limpe a junta no final de cada processo de confeção.

Parede traseira do interior do forno esmaltada cataliticamente

Consoante a sujidade, pode limpar a parede traseira do interior do forno de forma manual ou catalítica.

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.

Desmontar e montar a parede traseira do interior do forno

Pode desmontar a parede traseira do interior do forno esmaltada cataliticamente para a limpeza manual. Recomendamos a desmontagem da porta para facilitar a desmontagem da parede traseira do interior do forno.



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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



Risco de ferimentos devido à rotação da hélice do ventilador.

A hélice do ventilador de ar quente pode causar ferimentos.

Desligue o forno da rede elétrica antes de desmontar a parede traseira do interior do forno.

Para isso desligue a ficha da tomada ou desligue o fusível do quadro elétrico.

Nunca coloque o forno a funcionar sem a parede traseira do interior do forno.

Requisitos: o forno está desligado eletricamente da rede elétrica.

As grelhas laterais estão desmontadas.

Ferramenta necessária:

Chave de fendas Torx T20

- Desaperte os quatro parafusos nos cantos da parede traseira do interior do forno e retire a parede traseira do interior do forno.

Pode limpar a parede traseira do interior do forno.

- Monte cuidadosamente a parede traseira do interior do forno após a limpeza.

As aberturas devem estar ordenadas tal como indicado no capítulo "O seu forno".

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

Pode voltar a colocar o forno em funcionamento.

Limpar manualmente da parede traseira do interior do forno



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

Pode remover manualmente sujidades provocadas por condimentos, açúcar ou semelhantes.

Para a limpeza manual da parede traseira do interior do forno, proceda do seguinte modo:

1. Remover a porta
 2. Remover os acessórios
 3. Desmontar as grelhas laterais com calhas telescópicas FlexiClip
 4. Desmontar a parede traseira do interior do forno
- Limpe a parede traseira do interior do forno com água morna, detergente para lavar a louça à mão e uma escova macia.
 - Enxague bem a parede traseira do interior do forno.
 - Deixe secar a parede traseira do interior do forno antes de a voltar a montar.

Limpeza e manutenção

Limpeza catalítica da parede traseira do interior do forno

O esmalte catalítico elimina de forma autónoma com temperaturas elevadas em caso de sujidades de gordura.

Pré-requisito: a porta está montada.

Para a limpeza catalítica da parede traseira do interior do forno proceda do seguinte modo:

1. Remover os acessórios
2. Desmontar as grelhas laterais com calhas telescópicas FlexiClip
3. Remover sujidades grosseiras do interior da porta, das paredes, da base e do teto do interior do forno, para evitar a incrustação dessa mesma sujidade

■ Selecione o modo de funcionamento Ar quente plus  e 250 °C.

■ Aqueça o interior do 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 interior do forno.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

■ Limpe o interior da porta, as paredes, a base e o teto do interior do forno com água quente, detergente para la-

var a louça à mão e um pano esponja limpo ou um pano de microfibras limpo e húmido.

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

Grelhas laterais

Para facilitar a limpeza manual, recomendamos que desmonte as grelhas laterais.

Desmontar e montar as grelhas laterais

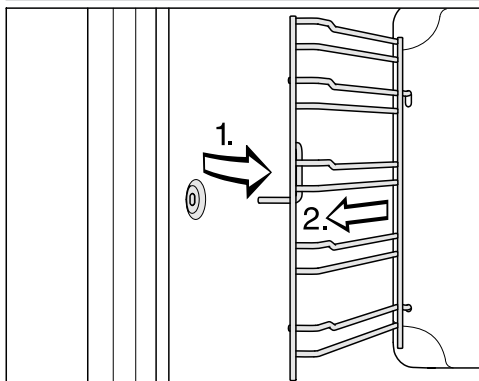
As grelhas laterais podem ser desmontadas em conjunto com as calhas telescópicas FlexiClip (se disponíveis).

Antes disso, pode primeiro desmontar as calhas telescópicas FlexiClip em separado.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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



- Desencaixe as grelhas laterais da fixação (1.) à frente e retire-as (2.).
- Volte a montar as grelhas laterais pela ordem inversa.
- Volte a montar as calhas telescópicas FlexiClip (se existentes).

Limpar as grelhas laterais

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

Pré-requisito: as grelhas laterais foram desmontadas.

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

Calhas telescópicas FlexiClip

Recomendamos a desmontagem das calhas telescópicas FlexiClip para facilitar a limpeza manual.

Limpar as calhas telescópicas FlexiClip



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

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

Pré-requisito: as calhas telescópicas FlexiClip foram desmontadas.

- De preferência, remova as sujidades de imediato com água quente, detergente para lavar a louça à mão e um pano esponja limpo ou um pano de microfibras limpo e húmido.
- Se necessário, remova a sujidade incrustada com o lado duro de uma esponja de lavar louça. Não utilize espirais de aço inoxidável, visto que podem riscar as superfícies.
- Remova cuidadosamente os resíduos de produtos de limpeza com água limpa.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano macio.

Limpeza e manutenção

O lubrificante especial das calhas telescópicas FlexiClip é removido ao lavar na máquina de lavar louça, o que piora as suas características de extração.

Nunca lave as calhas telescópicas FlexiClip na máquina de lavar louça.

Dica: Para sujidades mais renitentes nas superfícies ou quando os rolamentos ficam colados devido a sumo de fruta entornado, proceda do seguinte modo:

- Mergulhe as calhas telescópicas FlexiClip por breves momentos (aprox. 10 minutos) em solução de detergente quente.

Se necessário, utilize adicionalmente o lado mais duro da esponja de lavar louça. Os rolamentos de esferas podem ser limpos com uma escova macia.

Após a limpeza podem surgir descolorações ou branqueamentos, no entanto, isso não afeta as características de utilização.

Grelha

Recomendamos que retire a grelha do interior do forno para facilitar a limpeza manual.

Limpar ferrugem



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

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

Pré-requisito: a grelha foi retirada do interior do forno.

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

Assadeiras e formas

Recomendamos que retire as assadeiras e formas do interior do forno para facilitar a lavagem.

Lavar assadeiras e formas com tratamento PerfectClean

Pré-requisito: as assadeiras e formas foram retiradas do interior do forno.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

Danificação das superfícies com tratamento PerfectClean.

As superfícies com tratamento PerfectClean podem ser danificadas na máquina de lavar louça.

Nunca lave peças com tratamento PerfectClean na máquina de lavar louça.

Diminuição do efeito antiaderente.

O efeito antiaderente das superfícies com tratamento PerfectClean pode ser afetado por resíduos de produtos de limpeza e alimentos.

Remova sempre todos os resíduos das superfícies com tratamento PerfectClean.

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

- Seque as superfícies logo de seguida com um pano macio.

Pedra de assar e de pizza Gourmet

Recomendamos que retire a pedra de assar e de pizza Gourmet do interior do forno para facilitar a limpeza.

Limpar pedra de assar e de pizza Gourmet e pá de madeira

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

Durante o funcionamento, a pedra de assar e de pizza Gourmet fica quente e armazena o calor.

Pode queimar-se na pedra de assar e de pizza Gourmet.

Deixe a pedra de assar e de pizza Gourmet arrefecer no interior do forno antes de lavar à mão.

Grandes diferenças de temperatura podem danificar a pedra de assar e de pizza Gourmet.

Não coloque a pedra de assar e de pizza Gourmet quente sobre superfícies frias tais como, p. ex., azulejos ou pedra.

Não lave a pedra de assar e de pizza Gourmet quente com água fria.

Se a pedra de assar e de pizza Gourmet for lavada na máquina de lavar louça poderá ser danificada. Lave a pedra de assar e de pizza Gourmet apenas à mão.

Limpeza e manutenção

Se a pá de madeira for lavada na máquina de lavar louça ou se for deixada durante muito tempo na água, será danificada. A madeira fica mole e deforma-se.

Dado a pá de madeira ser feita em madeira não tratada, a gordura ou o recheio, tal como molho de tomate, podem deixar marcas descolorações.

Enxague a pá de madeira por breves instantes e, em seguida, seque-a.

Pré-requisito: a pedra de assar e de pizza Gourmet foi retirada do interior do forno.

- Efetue a limpeza da pedra de assar e de pizza Gourmet e da pá de madeira com água quente e detergente para lavar a louça à mão.
- Seque as superfícies com um pano limpo.

Dicas

- A melhor maneira de remover os resíduos endurecidos é com um raspador ou após um processo de pré-lavagem extra. Pode pré-lavar a pedra de assar e de pizza Gourmet em água quente e, adicionalmente, acrescentar vinagre branco à água de amolecimento. Como a parte de baixo não é vidrada, a gordura ou o recheio, tal como molho de tomate, podem deixar marcas descolorações.
- Manchas mate como, p. ex., salpicos de gordura de queijo, podem ser removidas com leite.

Assadeira Gourmet com tampa

Recomendamos que retire a assadeira Gourmet com tampa do interior do forno para facilitar a limpeza.

Limpar assadeiras Gourmet

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, como sprays para grelhadores e fornos, removedores de nós e de ferrugem, areias para esfregar, esponjas com superfície áspera ou objetos afiados podem danificar o revestimento antiaderente.

Lave a assadeira apenas com solução de detergente quente e uma escova ou esponja macia. Pode remover sujidades mais intensas através de uma pré-lavagem extra com uma solução de detergente.

Pré-requisito: a assadeira Gourmet foi retirada do interior do forno.

- Lave a assadeira com solução de detergente quente e uma escova ou esponja macia.
- Lave a tampa (se existente) com um pano de cozinha macio, água quente e detergente para lavar a louça à mão.

Dica: Também pode lavar a assadeira e a tampa (se existente) na máquina de lavar louça. Em condições desfavoráveis, a base da assadeira pode ficar manchada. No entanto, a função não será afetada.

Porta

A porta pesa aprox. 9 kg.

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.

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

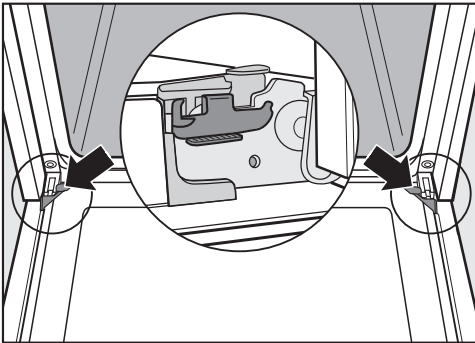
1. Remover a porta
2. Desmontar a porta
3. Limpar os vidros das portas
4. Montar a porta
5. Instalar a porta

Remover a porta

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se em superfícies quentes.

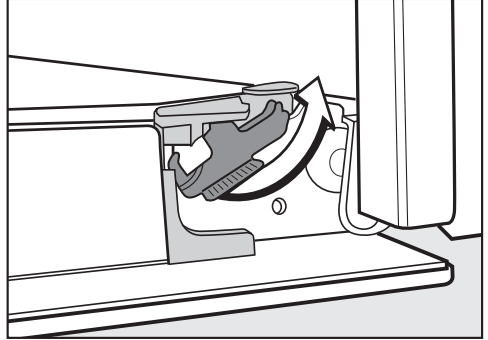
Deixe o forno arrefecer antes de remover a porta.



A porta está unida às dobradiças através de fixadores.
Antes de retirar a porta do forno dos fi-

xadores, é necessário desbloquear os estribos de bloqueio em ambas as dobradiças da porta.

- Abra completamente a porta.



- 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 dos fixadores segurando-a pela pega porque poderá partir.

- Feche a porta até ao batente.

A porta pesa aprox. 9 kg.

Limpeza e manutenção



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

Desmontar a porta

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

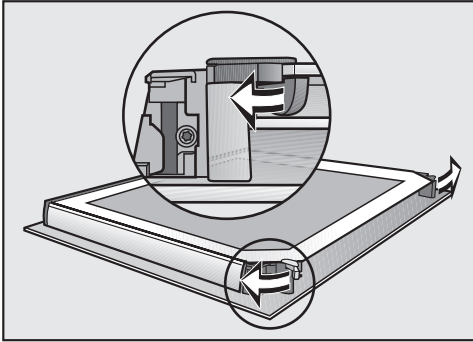
 Perigo de ferimentos devido a fecho da porta.

A porta pode fechar se a desmantelar em estado montado.

Desmonte sempre a porta antes de a desmantelar.

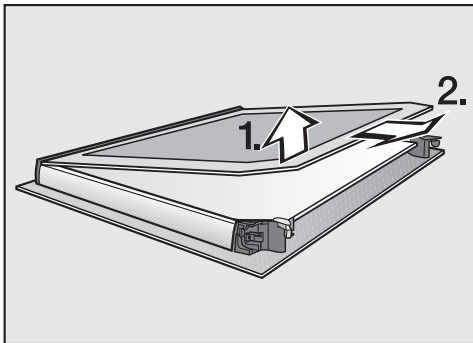
- Coloque o vidro exterior da porta sobre uma superfície macia (por ex. um pano da louça), para evitar riscos. É útil colocar a pega ao lado da aresta da mesa para que o vidro da porta fique nivelado e não possa partir durante a limpeza.

Limpeza e manutenção

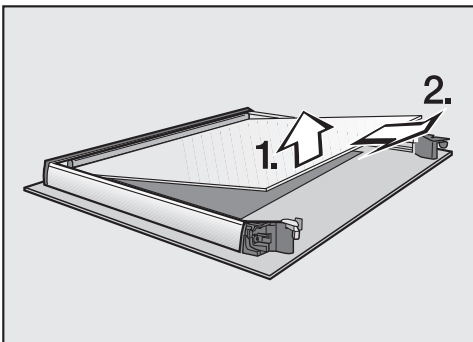


- Abra os dois mecanismos de bloqueio dos vidros da porta, rodando-os para fora.

Desmonte o vidro interior da porta:



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

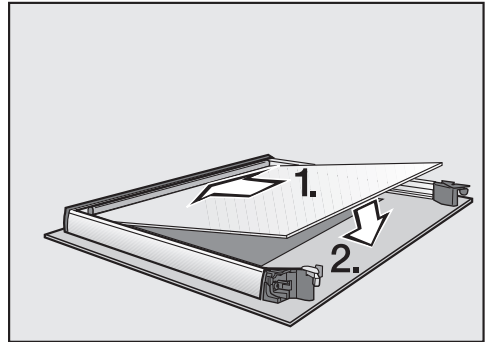


- Levante **ligeiramente** o vidro intermédio e puxe-o para fora.

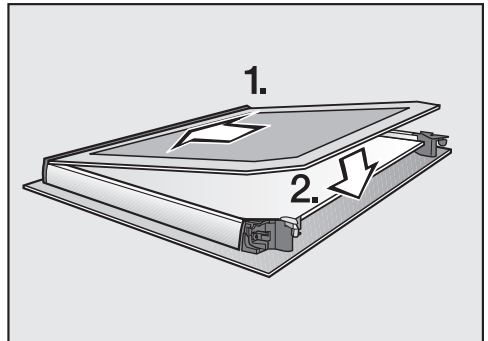
- Efetue a limpeza dos vidros da porta e de outras peças soltas com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras húmido.

- Seque as peças com um pano macio.

No final volte a montar corretamente as peças desmontadas:

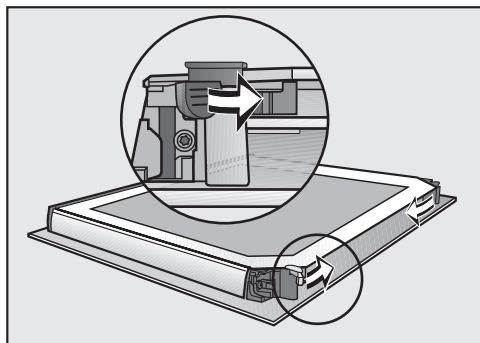


- Coloque o vidro intermédio de forma que o número de material fique legível (não deve ficar invertido).



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

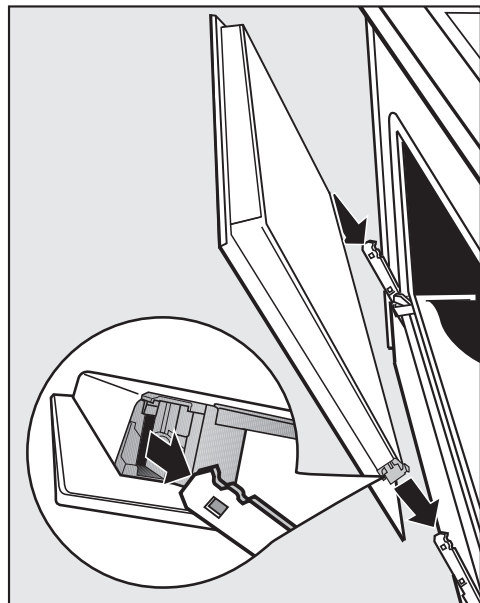
Limpeza e manutenção



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

A porta está montada.

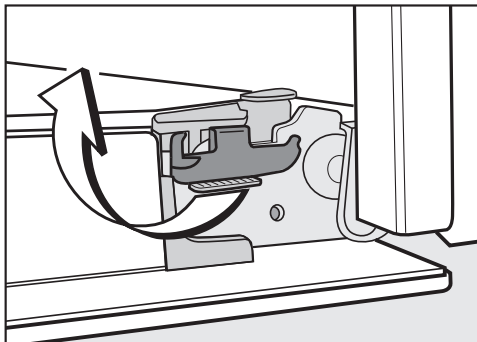
Montar a porta



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

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

Volte impreterivelmente a bloquear os estribos de bloqueio.



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

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

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



Indicações no visor

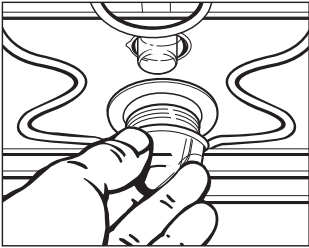
Problema	Causa e solução
O visor está escuro.	Selecionou a regulação Horas Indicação Desligado. Assim o visor está escuro quando o forno estiver desligado. ■ Caso pretenda que a hora seja exibida permanentemente, selecione a regulação Horas Indicação Ativar. O forno não tem corrente elétrica. ■ Verifique se a ficha do forno está encaixada na tomada. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um eletricista qualificado ou do serviço técnico da Miele.
Bloqueio funcion.  aparece no visor.	O bloqueio de funcionamento  está ativado. ■ Confirme com OK. Pressionar «OK» 6 s aparece. ■ Desative o bloqueio de funcionamento para um processo de confeção, tocando na tecla sensora OK pelo menos durante 6 segundos. ■ Caso pretenda desligar permanentemente o bloqueio de funcionamento, selecione a regulação Bloqueio funcion.  Desligado.
12:00 aparece no visor.	Faltou a energia elétrica durante mais de 5 minutos. ■ Volte a acertar as horas. Os tempos dos processos de confeção devem ser reintroduzidos.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Falha de energia aparece no visor.	Faltou a energia elétrica por um curto espaço de tempo. O processo de confeção a decorrer foi interrompido. ■ Rode o seletor do modo de funcionamento para a posição 0. ■ Volte a dar início ao processo de confeção.
Alc. tempo máx. funcion. aparece no visor.	O forno esteve a funcionar durante um longo período de tempo. O desligar de segurança foi ativado. ■ Confirme com OK. 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. ■ Contacte o serviço técnico da Miele.

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
Não ouve qualquer sinal sonoro.	Os sinais sonoros estão desligados ou demasiado baixos. ■ Ligue os sinais sonoros ou aumente o volume do sinal com a regulação Volume do sinal Sinais acústicos.
O interior do forno não aquece.	O modo de demonstração está ativado. Pode selecionar modos de funcionamento e teclas sensoras no visor mas o aquecimento do forno não funciona. ■ Desative o modo de demonstração com a regulação Agente Modo de demonstração Desligado.
O forno desligou-se automaticamente.	Por motivos de economia de energia, o forno desliga automaticamente se não efetuar qualquer operação dentro de um determinado espaço de tempo após ligar o forno o após o fim de um processo de confeção. ■ Volte a ligar o forno.
É difícil encaixar ou desencaixar as calhas telescópicas FlexiClip.	Os rolamentos das calhas telescópicas FlexiClip não têm lubrificante suficiente. ■ 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.

Problema	Causa e solução
A iluminação do forno não se liga. 	A lâmpada de halogéneo está fundida. ⚠ 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. ■ 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.

Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
O bolo/o sortido ainda não está cozido após o tempo indicado na tabela de confeção.	A temperatura selecionada é diferente da indicada na receita. ■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita. As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita. ■ Verifique se alterou a receita. Através da adição de mais líquido ou mais ovos a massa fica mais húmida e necessita de um tempo de confeção mais prolongado.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
A cor do bolo/dos produtos de pastelaria não é uniforme.	Selecionou uma temperatura ou um nível errado. ■ Há sempre alguma diferença no nível de alourado. Caso a diferença seja muito acentuada verifique se selecionou a temperatura e o nível de encaixe corretos.
	O material ou a cor da forma não estão adaptados ao modo de funcionamento. ■ As formas claras ou polidas não se adequam ao modo de funcionamento Aq. superior /inferior  . Utilize formas escuras e mate.
No esmalte catalítico existe sujidade cor de ferrugem.	Sujidade provocada por condimentos, açúcar ou semelhantes não é eliminada pelo processo de limpeza catalítico. ■ Retire as peças esmaltadas cataliticamente e remova estas sujidades com água morna, detergente para lavar a louça à mão e uma escova macia.

Ruídos incomuns

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

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.

Encomenda de instruções de utilização e montagem impressas

Pode encomendar gratuitamente à Miele instruções de utilização e montagem impressas com informações detalhadas.

Encontra todos os dados de contacto da Miele no final deste documento. Indique a designação do modelo e o número de série na placa de características.

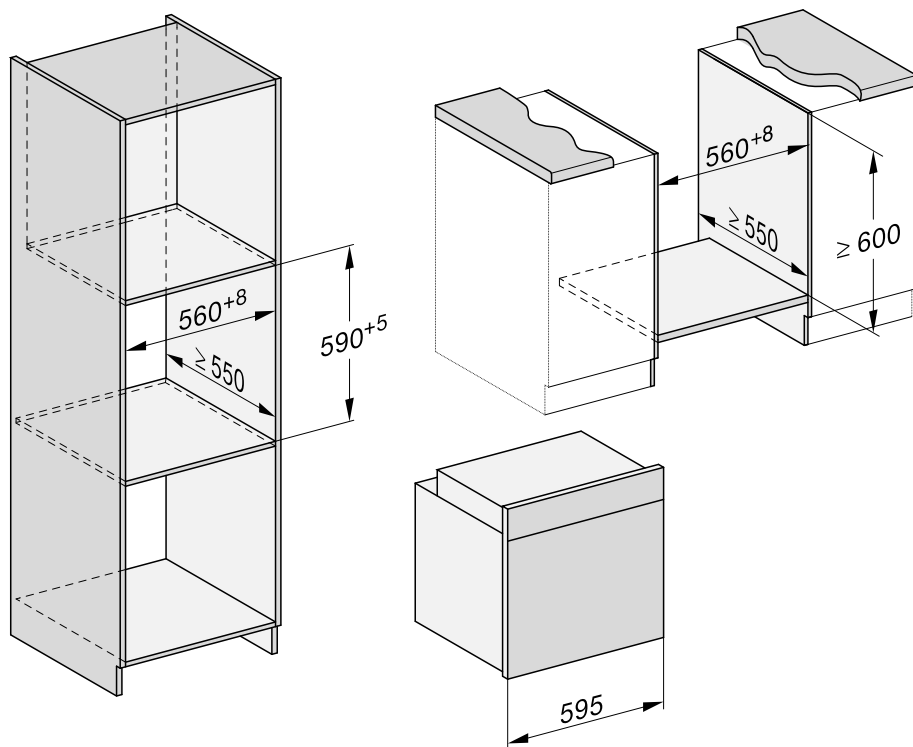
Instalar

Dimensões para encastrar

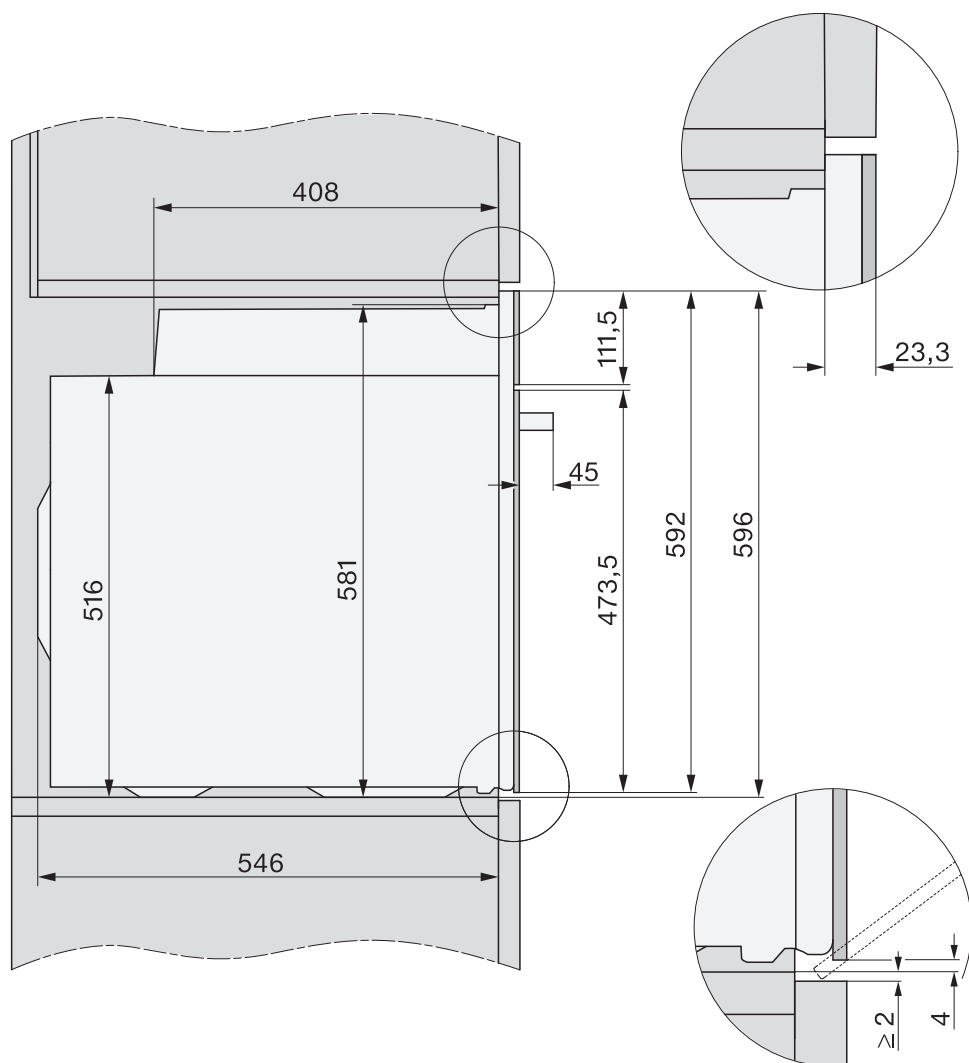
As dimensões estão indicadas em mm.

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.

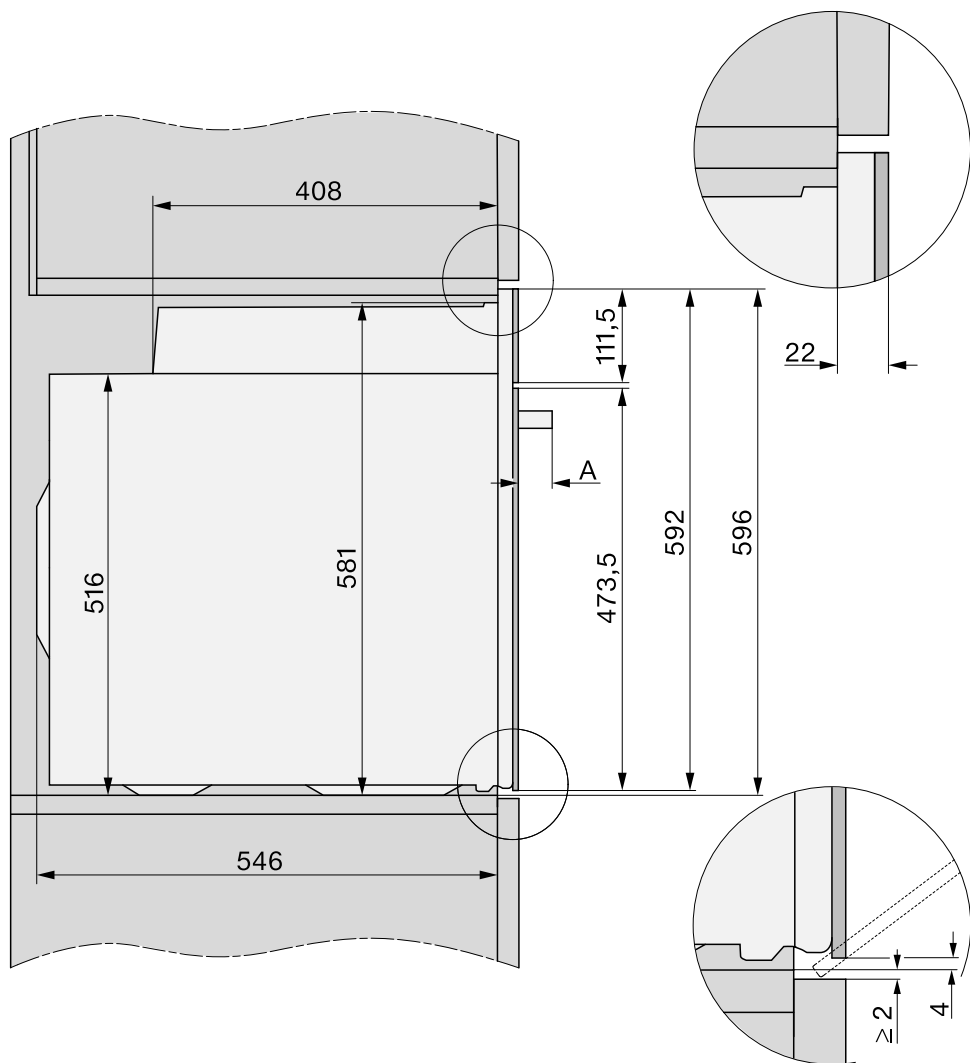


Vista lateral H 24xx



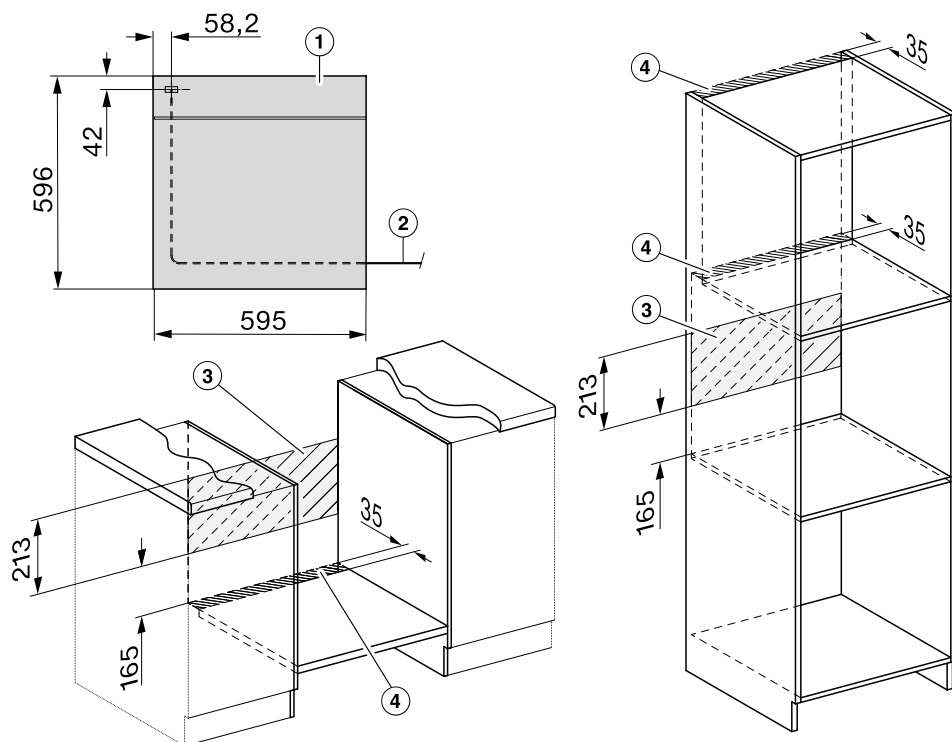
Instalar

Vista lateral H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

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

Instalar

Encastrar o forno

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

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

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

Não monte quaisquer barras nas paredes laterais do móvel.

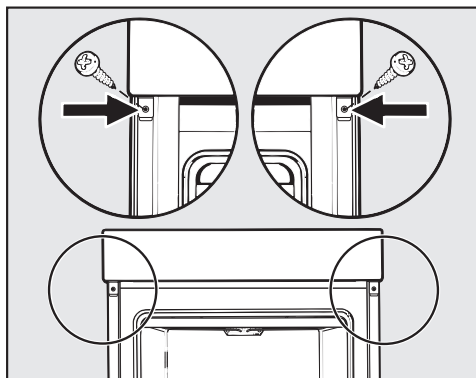
- Ligue o forno à corrente elétrica.

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

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

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

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



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

Ligação elétrica



Risco de lesões!

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

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

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

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

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

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

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

Sempre que contactar a Miele deverá indicar:

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

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

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

Forno

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

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

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

Indicações para laboratórios de ensaios

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

Alimentos de teste (acessórios)		 [°C]	 +HFC -HFC		 [min]
Small Cakes (1 tabuleiro ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
Small Cakes (2 tabuleiros ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Sortido seco (1 tabuleiro ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
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	75–85
Massa tipo pão-de-ló (grelha ¹ , forma desmontável ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
Tostas (grelha ¹)		300	–	3	6–9
Hambúrguer (grelha ¹ no nível 4 e tabuleiro universal ¹ no nível 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

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

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

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+

Tenha em atenção as seguintes indicações ao efetuar a medição:

- A medição é feita no modo de funcionamento Ar quente Eco .
- Durante a medição, apenas os acessórios necessários para a medição estão localizados no interior do forno.
Não utilize outros acessórios eventualmente existentes como as calhas telescópicas FlexiClip ou peças com revestimento catalítico, tais como as paredes laterais 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 da vedação da porta pode ser mais ou menos afetada. Isto tem efeitos negativos sobre o 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 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2851 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 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 convencional	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

Caraterísticas técnicas

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

Declaração de Conformidade

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

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

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

Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação

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

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

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

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

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

H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2851 B, H 2861 B,
H 2766-1 B, H 2861-1 B