

Instruções de uso
Dual Fuel-Range Cooker
36 polegadas
(forno elétrico e placa a gás)



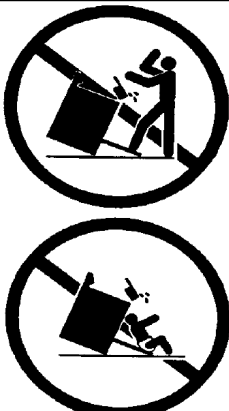
Antes da montagem, instalação e uso, é **imprescindível** realizar a leitura de todas as instruções fornecidas. Desta forma, você não somente se protege, como também evita danos.

Instruções e Avisos de Segurança

AVISO

Crianças e adultos cuidado! O Range Cooker pode tombar quando ele não está fixado causando ferimentos mortais.

- ▶ Este Range Cooker deve ser fixado com suporte anti-tombamento e instalado de acordo com as instruções de instalação.
- ▶ Caso tenha deslocado o Range Cooker, tenha certeza de ter engatado a lingueta de segurança novamente no suporte anti-tombamento.
- ▶ Não utilize o Range Cooker se o suporte anti-tombamento não estiver instalado e engatado corretamente.
- ▶ A não observância das indicações fornecidas nas instruções de instalação pode resultar em ferimentos graves ou letais para crianças ou adultos.

	 Advertência
	Todos os fogões podem tombar Lesões corporais poderão ocorrer Instale o conjunto anti tombamento fornecido com o fogão Veja as instruções no manual de instalação

Instruções e Avisos de Segurança

 Siga exatamente as instruções de uso/installação. Caso contrário, um incêndio ou explosão pode resultar em danos materiais, ferimentos ou morte.

- Não armazene, use gasolina, outros vapores e líquidos inflamáveis perto deste ou de qualquer outro dispositivo.
- O QUE FAZER CASO SINTA CHEIRO DE GÁS
 - Não tente acender os queimadores.
 - Não utilize os interruptores de iluminação.
 - Não use nenhum telefone dentro do seu prédio.
 - Use o telefone de um vizinho e ligue para seu fornecedor de gás imediatamente.
 - Se você não conseguir falar ao seu fornecedor de gás, ligue para o corpo de bombeiros.
- A instalação e manutenção deve ser realizada por um instalador qualificado, agência de serviços qualificada ou fornecedor de gás.
- Nota para o instalador:
Entregue estas instruções de instalação para o consumidor para serem entregues ao eletricitista/técnico de gás.



Índice

Instruções e Avisos de Segurança	2
Instruções e Avisos de Segurança	8
Visão geral do Range Cooker.....	22
Visão geral do fogão a gás HR 1934-3 DF	22
Visão geral do forno HR 1934-3 DF	23
Visão geral do fogão a gás HR 1935-3 DF.....	24
Visão geral do forno HR 1935-3 DF	25
Visão geral do fogão a gás HR 1936-3 DF.....	26
Visão geral do forno HR 1936-3 DF	27
Elementos de comando para o Range Cooker	28
Elementos do comando para a placa a gás HR 1934-3 DF	28
Elementos do comando para as placas a gás HR 1935-3 DF e HR 1936-3 DF...	28
Elementos do comando para o forno	30
Tecla ligar/desligar	31
Sensor de aproximação	31
Teclas táteis	32
Visor tátil	33
Símbolos	34
Princípio de utilização	35
Selecionar o ponto do menu.....	35
Avançar	35
Sair do nível do menu	35
Alterar valor ou configuração	35
Alterar a configuração em uma lista de seleção.....	35
Introduzir números com a sequência de números	35
Introduzir números com o teclado numérico	35
Alterar a configuração com uma barra de segmentos.....	35
Selecionar letras.....	36
Exibir menu de contexto.....	36
Mover registros.....	36
Exibir menu suspenso.....	36
Exibir Ajuda.....	36
Ativar MobileStart.....	36
Equipamento	37
Placa de identificação.....	37
Placa de identificação adicional	37
Fornecimento	37
Acessórios fornecidos junto e que podem ser adquiridos	37
Dispositivo de segurança da placa a gás	41
Dispositivos de segurança do forno	41
Superfícies com tratamento PerfectClean	41
Acessórios compatíveis com pirólise	41

Primeiro uso	42
Miele@home	42
Configurações básicas.....	43
Limpar a placa antes do primeiro aquecimento.....	44
Queimar a chapa	44
Insira a grelha lateral, aqueça o forno pela primeira vez e enxágue o sistema de evaporação	44
Utilização da placa a gás	47
Recomendações para economia de energia	47
Recipiente adequado	47
Ligar boca	48
Ligar em caso de falta de energia.....	48
Controle da chama	49
Desligar a boca	49
Utilizar a grelha	49
Utilizar a chapa	50
Utilização do forno.....	52
Recomendações para economia de energia	52
Alterar valores e configurações para um processo de cozimento.....	54
Alterar a temperatura e a temperatura interna	54
Ajustar os tempos de funcionamento	55
Alterar tempos de cozimento ajustados	55
Apagar tempos de cozimento programados.....	55
Cancelar o processo de cozimento	56
Pré-aquecer o forno	56
Booster.....	56
Pré-aquecer	57
Crisp function.....	58
Mudar modo de funcionamento	58
Regulações	59
Visão geral de configurações.....	59
Acessar o menu «Regulações»	62
Idioma 	62
Horas.....	62
Data	63
Iluminação	63
Ecrã inicial.....	63
Visor	63
Volume do sinal	64
Unidades.....	64
Booster	64
Temperaturas propostas	64

Índice

Pirolítico	64
Funcio. suplem. ventila. arrefeci.	65
Comando por sensor	65
Segurança	66
Miele@home	66
Comando à distância	67
Ativar MobileStart	67
SuperVision	67
RemoteUpdate	68
Painel oscilante	69
Tipos de tensão	69
Sonda de temperatura	69
Calibragem Temperatura	70
Versão Software	70
Informações legais	70
Agente	70
Regulações de fábrica	70
Horas (total) de funcionamento	70
Alarme e Tempo curto	71
Utilizar a função Alarme	71
Utilizar a função Tempo curto	72
Menu principal e submenus	73
Cozinhar com clima	75
Iniciar o processo com Cozinhar com clima	76
Programas automáticos	78
Categorias	78
Utilizar programas automáticos	78
Indicações sobre a utilização	78
Procurar	78
Aplic. especiais	80
Descongelar	80
Secar/ Desidratar	81
Aquecer louça	82
Deixar levedar a massa	82
Manter quente	82
Cozinhar a baixas temper.	83
Cozinhe com «Cozinhar a baixas temperaturas»	83
Progr. Sabbat	86
Preparar conservas	88
Produtos congelados/alimentos prontos	90

MyMiele	91
Programas favoritos	92
Cozinhar	95
Dicas de cozimento.....	95
Instruções sobre os modos de funcionamento	96
Assado	97
Recomendações para assar.....	97
Instruções sobre os modos de funcionamento	98
Termômetro culinário	99
Grelhar	102
Dicas para grelhar.....	102
Instruções sobre os modos de funcionamento	103
Limpeza e manutenção da placa a gás.....	104
Limpeza e cuidados do forno.....	108
Produtos de limpeza inadequados.....	108
Remover sujeira normal.....	109
Remover a sujeira persistente	109
Limpar o forno com Pirolítico.....	110
Desmontar a porta	113
Montar a porta.....	114
Remover grelhas laterais	114
O que fazer quando	115
Serviço de assistência técnica.....	122
Assistência técnica	122
Placa de identificação.....	122
Garantia	122
A sua colaboração para proteger o meio-ambiente	123
Legenda	124
Direitos autorais e de licenças.....	125
Direitos autorais e de licenças para o módulo de comunicação	126

Instruções e Avisos de Segurança

Ao usar o Range Cooker, observe os requisitos essenciais de segurança, incluindo as seguintes indicações:

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

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

Leia as instruções de instalação atentamente antes de instalar e conectar o Range Cooker.

Antes de colocar o Range Cooker em funcionamento, leia atentamente as instruções de uso. As instruções de instalação e uso sempre se aplicam em conjunto, contêm informações importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma, você não somente se protege, como também evita danos materiais.

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

Guarde as instruções de instalação e de uso e forneça ambas a um eventual posterior proprietário.

Utilização adequada

► Este Range Cooker destina-se ao uso doméstico e em ambientes similares.

► Este Range Cooker não se destina a ser utilizado em áreas externas.

► Utilize o Range Cooker somente no âmbito doméstico:

- Utilize o forno somente para assar, grelhar, cozinhar, descongelar, preparar conservas e secar alimentos.
- Utilize a chapa somente a nível doméstico para preparar e manter os alimentos quentes.

Qualquer outro tipo de utilização não é permitida.

► Risco de incêndio! Não utilize o forno para guardar ou secar materiais inflamáveis.

► Pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais, psíquicas, ou que, por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o Range Cooker com segurança, deverão permanecer sob supervisão durante a utilização.

Tais pessoas somente podem utilizar o Range Cooker sem serem supervisionadas se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Essas pessoas devem ser capazes de reconhecer e compreender os possíveis perigos de sua utilização incorreta.

► Devido a requisitos especiais (como, por exemplo, temperatura, umidade, resistência química, resistência ao atrito e vibração), existem fontes de luz especiais instaladas no interior do forno. Estas fontes de luz especiais somente podem ser utilizada para o fim previsto. Não são adequadas para iluminação ambiente.

Crianças

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

► Supervisione as crianças que estiverem perto do Range Cooker. Nunca permita que as crianças brinquem com o Range Cooker.

► Crianças devem ser mantidas afastadas do Range Cooker, a menos que estejam sempre sob supervisão.

► Risco de queimaduras devido ao uso inadequado! Impeça que crianças liguem o Range Cooker.

► Risco de queimaduras devido ao uso inadequado! Evite que as crianças coloquem em funcionamento o forno.

► Risco de queimaduras devido ao uso inadequado! Evite que as crianças coloquem em funcionamento o cooktop.

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

Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

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

Impeça que as crianças toquem no forno durante o respectivo funcionamento.

Instruções e Avisos de Segurança

► Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes. A pele das crianças é muito mais sensível a altas temperaturas que a pele dos adultos. Durante a limpeza automática pirolítica, o forno aquece mais do que durante o funcionamento normal.

Evite que as crianças toquem no forno durante a limpeza automática pirolítica.

► O cooktop se aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Mantenha as crianças afastadas do cooktop até que este se resfrie, afastando, assim, o risco de queimaduras.

► Risco de queimaduras!

Não armazene objetos que possam ser de interesse para crianças em áreas de armazenamento em cima do cooktop. Caso contrário, as crianças podem tentar utilizar o cooktop para subir e pegar o objeto.

► 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 fiquem em cima da porta aberta, se sentem ou se pendurem nela.

► Perigo de queimaduras e escaldamento. Coloque as alças dos tachos e frigideiras do lado, sobre a área de trabalho, de modo que as crianças não as puxem e corram risco de queimaduras.

Segurança técnica

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

► A instalação, manutenção ou reparos executados de forma indevida podem gerar consequências graves para o usuário. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparo somente devem ser executados por técnicos autorizados pela Miele.

► Não carregue ou levante o Range Cooker pelo puxador da porta do forno ou pelo painel de comandos.

► Alterações no aparelho que não tenham sido autorizadas pela Miele podem anular colocação em operação segura pelo usuário.

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

► Danos causados no Range Cooker podem comprometer a sua segurança. Verifique se há danos visíveis. Nunca coloque um Range Cooker danificado em funcionamento.

► É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da VDE AR E 2510-2.

► A segurança elétrica do Range Cooker somente é garantida se ele for conectado a um sistema elétrico de proteção adequadamente instalado. A segurança é um requisito fundamental de funcionamento. Em caso de dúvida, solicite que um eletricista verifique a instalação elétrica.

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

► Para evitar danos no Range Cooker, os dados relativos à conexão elétrica (frequência e tensão) mencionados na Placa de identificação do aparelho devem corresponder à tensão da rede elétrica.

Compare esses dados antes de realizar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricista.

► A instalação e manutenção da conexão de gás deve ser realizada por instaladores qualificados, fornecedores de serviços ou empresas fornecedoras de gás.

► Ao serem efetuados trabalhos de instalação, manutenção e reparações, o forno deve ser totalmente desconectado da rede elétrica. A conexão de gás deve estar fechada. Assegure-se de:

- desligar os disjuntores individuais do quadro elétrico; ou
- desligar os disjuntores principais do quadro de força; ou
- retirar o plugue (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas sim pelo plugue.
- Fechar a conexão de gás e, se necessário, desconectar o Range Cooker do suprimento de gás. A instalação e a manutenção da conexão de gás deve ser realizada por técnicos de instalação qualificados, empresas prestadoras de serviços técnicos ou fornecedores de gás.

Instruções e Avisos de Segurança

► Tomadas múltiplas ou cabos de extensão não fornecem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o Range Cooker à rede elétrica através destes recursos.

► Use o Range Cooker apenas após sua completa instalação, para garantir sua operação correta.

► Este Range Cooker não pode ser utilizado em locais móveis (por ex., navios/barcos).

► Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. O contato com conexões condutoras de tensão, assim como as alterações da estrutura elétrica ou mecânica, pode colocá-lo em perigo ou eventualmente provocar falhas no funcionamento do Range Cooker.

Nunca abra o revestimento externo do Range Cooker.

► O direito à garantia se tornará inválido se o Range Cooker não for reparado pelo serviço de assistência técnica da Miele ou por um técnico autorizado Miele.

► Somente com peças de reposição originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. Os componentes com defeito devem ser substituídos apenas por peças de reposição originais.

► Caso o cabo do conector esteja danificado, este somente poderá ser substituído por outro do mesmo tipo, por meio da Assistência técnica da Miele, ou por um técnico autorizado (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).

► Perigo de choque elétrico.

Não utilize o cooktop se ele apresentar algum dano visível ou desligue-a imediatamente da rede elétrica. Desligue o cooktop da rede elétrica e do suprimento de gás. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.

► Para funcionar corretamente, o Range Cooker necessita de um fornecimento suficiente de ar de refrigeração. Garanta que o fornecimento de ar refrigerado não seja prejudicado (por exemplo, por meio da montagem de réguas protetoras de calor no móvel). Além disso, o ar refrigerado necessário não pode ser aquecido excessivamente por outras fontes de aquecimento existentes (por ex., fogão a lenha, lareira).

► Não devem ser instalados armários sobre o Range Cooker, pois ao se tentar obter objetos do armário, com o tampo quente poderão ocorrer queimaduras. Caso devam ser instalados armários sobre o tampo, o risco de queimaduras pode ser minimizado por meio da instalação de um exaustor no mínimo 12 cm mais largo que a base do armário.

- ▶ A torneira de entrada de água deve estar em um local acessível do aparelho.
- ▶ O invólucro de proteção da mangueira de entrada de água não pode ser danificado ou dobrado.
- ▶ O sistema de proteção montado protege de inundações se as seguintes condições forem cumpridas:
 - O aparelho deve estar instalado corretamente (conexão elétrica e hidráulica).
 - Se danos forem visíveis, o aparelho deve ser reparado imediatamente.
 - A torneira de entrada de água deve ser fechada em caso de ausência prolongada (por ex., férias).
- ▶ A qualidade da água deve estar de acordo com as normas vigentes no país em que o forno será utilizado.

Uso adequado

- ▶ Risco de queimaduras! As resistências também podem estar quentes mesmo não estando em brasa. As superfícies da câmara de cozimento podem causar queimaduras se tocadas. O forno aquece no painel da porta, no painel de controle e nas aberturas de saída de ar da parte interna do forno. Durante a operação e depois de desligar o forno, certifique-se de não tocar nas peças e superfícies quentes, e não permita que roupas ou objetos inflamáveis entrem em contato com ele. Espere até que o forno esfrie.
- ▶ Consumir alimentos que foram armazenados no forno por um longo tempo pode provocar intoxicação alimentar. Guarde os alimentos no forno por apenas um curto tempo antes e depois do cozimento.
- ▶ Risco de queimaduras! Roupas soltas ou folgadas podem pegar fogo. Use roupas justas para cozinhar.
- ▶ Use apenas luvas secas e resistentes ao calor. Se você tocar em superfícies quentes com luvas molhadas ou úmidas, poderá se queimar. Certifique-se de que não haja óleo ou gordura nas luvas. Não use panos de prato ou panos grossos em vez de luvas. Não toque nas resistências quentes com as luvas.
- ▶ Ao colocar ou retirar alimentos no forno quente, abra com cuidado a porta porque o vapor e o ar quente podem escapar.

Instruções e Avisos de Segurança

- ▶ Risco de queimaduras! Deslize as bandejas e grelhas no nível apropriado antes de aquecer o forno. Se desejar remover a bandeja de metal ou a grelha quando o forno estiver quente, não toque nas resistências quentes com as luvas de proteção.
- ▶ Risco de queimaduras! Deixe o forno esfriar antes de realizar a limpeza manual.
- ▶ Abafe o fogo ou chamas ou use produtos químicos secos ou um extintor de incêndio de espuma.
- ▶ Não armazene líquidos e objetos inflamáveis perto do forno ou de um tampo de fogão.

AVISO

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

AVISO

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

AVISO

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

- ▶ Não cubra os orifícios de ventilação.
- ▶ Use o forno apenas para preparação de alimentos. Produtos químicos, assim como a fumaça que é emitida por adesivos aquecidos, plásticos ou líquidos e objetos inflamáveis, podem ser perigosos para sua saúde. Não use o forno para secar, torrar ou desumidificar.
- ▶ Certifique-se de que nenhum objeto de metal (por exemplo, papel-alumínio ou panelas) toque nas resistências.
- ▶ Certifique-se de que os cabos de conexão de pequenos aparelhos elétricos não toquem a porta e não fiquem presos entre a porta e o compartimento de cozimento.

- ▶ Cozinhe pizzas congeladas e bolos sobre a grelha forrada com papel vegetal. A bandeja e a assadeira universal podem deformar-se intensamente durante a preparação destes produtos congelados, de forma que a sua retirada do forno não seja mais possível em estado quente. Qualquer outro tipo de uso implica em uma maior deformação. Você pode cozinhar batatas fritas congeladas, iscas de peixe ou nuggets de frango na assadeira.
- ▶ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes. O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar na resistência de aquecimento, no interior do forno, nos acessórios e nos alimentos. Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre que tiver de mexer no forno quente.
- ▶ Se os alimentos no interior do forno produzirem fumaça, mantenha a porta do forno fechada para evitar uma eventual formação de chama. Interrompa o processo, desligando o forno e puxando o cabo pelo plugue. Apenas abra a porta do aparelho depois da fumaça se dissipar.
- ▶ Objetos que estejam perto do Range Cooker podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o Range Cooker como aquecedor de ambientes.
- ▶ O óleo ou a gordura pode aquecer muito e incendiar-se. Quando estiver cozinhando com gordura ou óleo, mantenha o forno sempre sob supervisão. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que se tenham incendiado. Desligue o forno e abafe a chama mantendo a porta fechada.
- ▶ Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura sobre o cooktop. Desligue o cooktop. Apague a chama do cooktop com cuidado utilizando uma tampa ou um cobertor de amianto.
- ▶ Ao grelhar alimentos, os tempos de cozimento muito longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de cozimento recomendados.
- ▶ Alguns alimentos secam rapidamente e podem pegar fogo, devido às elevadas temperaturas da grelha. Nunca utilize modos de funcionamento com grelha para cozinhar broas, pães, para secar flores ou ervas. Utilize os modos de funcionamento Ar quente plus/Ar quente plus para assar  ou Aquecimento superior/inferior .

Instruções e Avisos de Segurança

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

► Utensílios de plástico ou folhas de alumínio derretem ao serem submetidos a temperaturas elevadas e podem danificar o Range Cooker ou começar a queimar. Não utilize utensílios de plástico ou folhas de alumínio.

Exceção: você pode usar pratos de plástico próprios para forno, no forno. Siga todas as instruções do fabricante do utensílio.

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

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

► Devido ao acúmulo de calor, o esmalte da base pode trincar ou rachar.

Não tape a base do interior do forno com, por ex., papel-alumínio ou folha de proteção para fornos.

Se você deseja utilizar a base do forno como zona de preparação ou para aquecer louça, utilize para isso sempre o modo de funcionamento Ar quente plus/Ar quente plus para assar  sem a função Booster.

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

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

► Risco de ferimentos devido a vapor de água. Nos processos de cozimento com umidade, forma-se vapor de água que pode levar a queimaduras graves. Nunca abra a porta em caso de jatos de vapor.

► É importante que a temperatura nos alimentos seja distribuída uniformemente e também seja suficientemente elevada. Vire ou mexa os alimentos para que sejam aquecidos uniformemente.

Instruções e Avisos de Segurança

- ▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem preparadas e aquecidas e podem explodir. Não cozinhe nem aqueça latas de conserva.
- ▶ Risco de ferimentos devido à porta aberta. Você pode colidir com a porta aberta ou tropeçar sobre a mesma. Não deixe a porta desnecessariamente aberta.
- ▶ A porta suporta no máximo 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 fique preso entre a porta e o interior do forno. O forno pode ficar danificado.
- ▶ Chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Nunca flambe sob o exaustor.
- ▶ Nunca aqueça painéis sem conteúdo.
- ▶ Se o cooktop estiver coberto e for ligado inadvertidamente ou se ainda existir calor residual, há o risco de o material da cobertura incendiar-se, saltar ou derreter. Nunca cubra o cooktop utilizando, por exemplo, uma tampa, um pano ou uma película protetora.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (p. ex., uma batedeira) e conectá-lo a uma tomada situada perto do cooktop, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contato com as zonas quentes do cooktop. O isolamento do cabo elétrico pode ser danificado.
- ▶ O cooktop aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Não toque no aparelho enquanto ele possa ainda estar quente.
- ▶ Se a placa for ligada acidentalmente ou se ainda existir calor residual, há o risco de aquecimento das peças metálicas colocadas em cima da placa. Outros materiais podem derreter ou pegar fogo. Não utilize o cooktop como superfície de apoio.
- ▶ Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície de cozimento, pois podem ficar quentes.
- ▶ Esponjas ou panos molhados podem causar queimaduras por vapor quente quando usados para limpar alimentos derramados em um cooktop quente. Alguns detergentes podem soltar vapores nocivos quando aplicados em uma superfície quente. Cuidado ao limpar o cooktop.

Instruções e Avisos de Segurança

- ▶ Os alimentos que ferverem podem fazer com que a fumaça se desenvolva e a gordura se espalhe, o que pode se incendiar no cooktop. Mantenha o cooktop sempre sob supervisão em níveis de potência elevados.
- ▶ Se as alças de uma panela se projetarem para fora de uma zona de cozimento adjacente, isso pode causar queimaduras, queima de materiais inflamáveis e transbordamento de alimentos devido ao contato acidental com a panela. Vire as panelas de modo que as alças estejam para dentro e não se projetem para além de uma zona de cozimento adjacente.
- ▶ Certifique-se de que os ignitores estejam limpos e secos para que os queimadores se acendam e queimem corretamente.
- ▶ Um exaustor colocado sobre o cooktop pode ser danificado ou incendiado devido à forte exposição ao calor das chamas. Nunca deixe os queimadores sem panelas colocadas sobre eles.
- ▶ Acenda a boca a gás apenas quando todas as peças que compõe o queimador estiverem montadas corretamente.
- ▶ Se o diâmetro da panela for muito pequeno, a panela não ficará suficientemente segura. Se o diâmetro superior for muito grande, os gases de escape quentes que saem debaixo da base podem danificar a bancada de trabalho ou uma parede que não seja resistente ao calor, por ex., coberta com painéis, assim como partes do cooktop.
- ▶ Assegure-se de que a chama do queimador não ultrapasse a base do recipiente e ultrapasse o limite externo da panela.
- ▶ Não utilize panelas com um fundo demasiadamente fino. Se essa indicação não seja observada, o cooktop pode ser danificado.
- ▶ Utilize sempre use as grelhas fornecidas com o seu cooktop. A panela não deve ser colocada diretamente sobre o queimador.
- ▶ Instale a grade do queimador na vertical, para evitar arranhões.
- ▶ Respingos de gordura e outros resíduos (alimentícios) combustíveis no cooktop podem inflamar-se. Remova-os o mais rapidamente possível.
- ▶ A utilização do cooktop leva à produção de calor, umidade e produtos de combustão no local de instalação. Em particular quando o cooktop estiver em funcionamento, é necessário assegurar uma boa ventilação do local de instalação: os orifícios de ventilação natural devem ser mantidos abertos ou deve-se utilizar um dispositivo de ventilação mecânico (por exemplo, um exaustor).

Instruções e Avisos de Segurança

- ▶ A utilização intensiva e prolongada da placa pode tornar necessária uma ventilação complementar como a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, o funcionamento do dispositivo mecânico de ventilação disponível no nível de potência máximo.
- ▶ Não utilize assadeiras, frigideiras ou pedras de grelhar cuja dimensão cubra vários queimadores. A acumulação de calor daí resultante pode danificar o tampo de seu cooktop.
- ▶ Caso o cooktop não tenha sido utilizado excepcionalmente por um longo período de tempo, antes de ser novamente utilizado, ele deverá ser submetido a uma limpeza profunda e inspecionada por um técnico autorizado relativamente ao seu funcionamento correto.
- ▶ Após cozinhar, certifique-se de que o cooktop e o forno estejam desligados, verificando a posição do botão.
- ▶ Somente certos tipos de vidro, cerâmica ou outras painéis feitos de vidro são adequados para uso em um cooktop a gás sem quebrar, devido à súbita mudança de temperatura.
- ▶ Não utilize nenhuma panela sobre a grelha.
- ▶ Peça ao instalador que mostre a você a válvula de fechamento de gás e os disjuntores ou a caixa de distribuição em seu apartamento/casa. Descubra como e onde você pode desligar o fornecimento de gás e eletricidade do seu Range Cooker.
- ▶ Os suportes de painéis, as coberturas e bases do queimador e todas as outras partes próximas à chama podem estar muito quentes e causar queimaduras mesmo após o cozimento. Não toque nestes componentes ao utilizar o Range Cooker.
- ▶ As cortinas podem ser sopradas pelo vento sobre o cooktop e pegar fogo. Se o Range Cooker estiver perto de uma janela, não use cortinas longas.
- ▶ Nem todas as painéis feitas de vidro, vidro-cerâmica, cerâmica, barro ou outras painéis esmaltadas são adequadas para uso em um cooktop. Ela pode ser danificada devido à súbita mudança de temperatura.
- ▶ A antena receptora para o termômetro culinário no canto superior direito da câmara de cozimento pode ser danificada na inserção de acessórios. Ao inserir, certifique-se de que os acessórios não batem contra a antena receptora do termômetro culinário.

Instruções e Avisos de Segurança

► A antena receptora para o termômetro culinário no canto superior direito da câmara de cozimento pode ser danificada, se você inserir o trilho telescópico com grelha no nível 6. Use o trilho telescópico com grelha apenas nos níveis 1 a 5.

Para superfícies em aço inoxidável:

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

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

Limpeza e cuidados

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

► Em toda a volta do forno encontra-se uma junta de vedação de fibra de vidro sensível que pode ficar danificada por fricção ou atrito. Se possível, não realize a sua limpeza.

► Não utilize produtos de limpeza para fornos. Não utilize produtos para a limpeza de fornos disponíveis comercialmente no forno ou na frente do forno e nunca cubra o forno com película de proteção.

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

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

► As grelhas laterais podem ser desmontadas (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno», seção «Desmontar grelhas laterais»). Monte as grelhas laterais corretamente.

► A sujeira grosseira no forno pode levar à formação intensa de fumaça. Remova a sujeira grosseira do forno antes de iniciar a limpeza automática pirolítica.

► Perigo de ferimentos devido a vapores nocivos. Durante a limpeza pirolítica, podem ser libertados vapores que podem causar irritação das mucosas.

Não permaneça muito tempo na cozinha durante a limpeza pirolítica e impeça a entrada de crianças e animais de estimação na cozinha. Assegure-se de que a cozinha esteja bem ventilada durante a limpeza pirolítica. Evite que os odores passem para os demais ambientes.

► Em áreas úmidas e quentes, existe uma maior probabilidade de infestação com insetos (p. ex., baratas). Mantenha o forno e as suas imediações sempre limpos.

Os danos provocados pelos insetos não são cobertos pela garantia.

Acessórios

► 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.

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

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

► Acessórios compatíveis com pirólise não são danificados pelas elevadas temperaturas durante a limpeza automática pirolítica. Remova todos os acessórios não adequados para a pirólise do forno antes de iniciar o processo de limpeza automática pirolítica. Isso também se aplica a acessórios opcionais não compatíveis com pirólise (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).

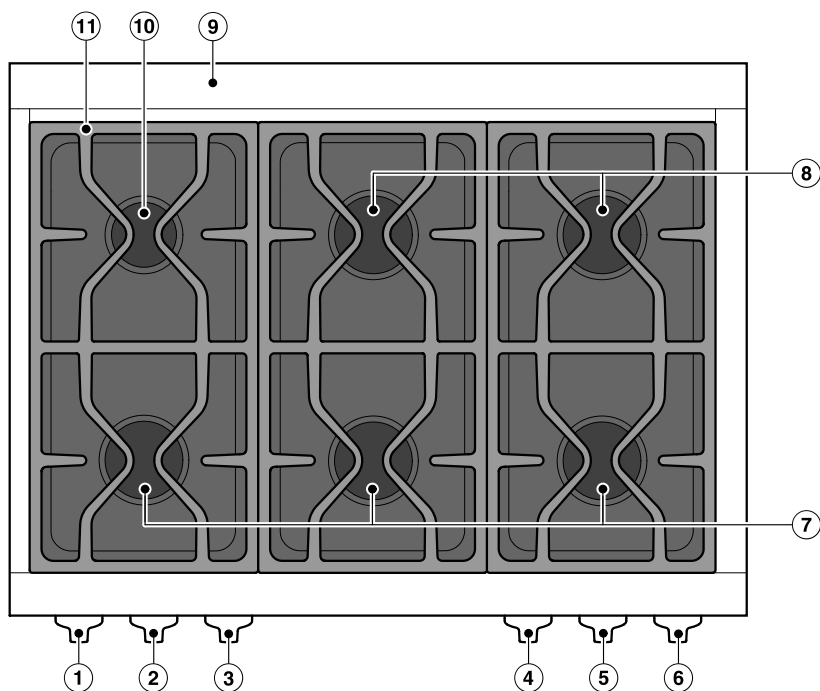
Preparativos para uma ausência mais longa

► Se você desligar o abastecimento de água doméstica durante um longo período de ausência, esteja ciente de que isso pode não ser suficiente para evitar danos causados pela água. Para evitar danos causados pela água, feche a torneira em cada aparelho.

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

Visão geral do Range Cooker

Visão geral do fogão a gás HR 1934-3 DF



① Botão seletor
Boca traseira à esquerda

② Botão seletor
Boca frontal à esquerda

③ Botão seletor
Boca central frontal

④ Botão seletor
Boca central traseira

⑤ Botão seletor
Boca frontal à direita

⑥ Botão seletor
Boca traseira à direita

⑦ Queimador intenso extra frontal

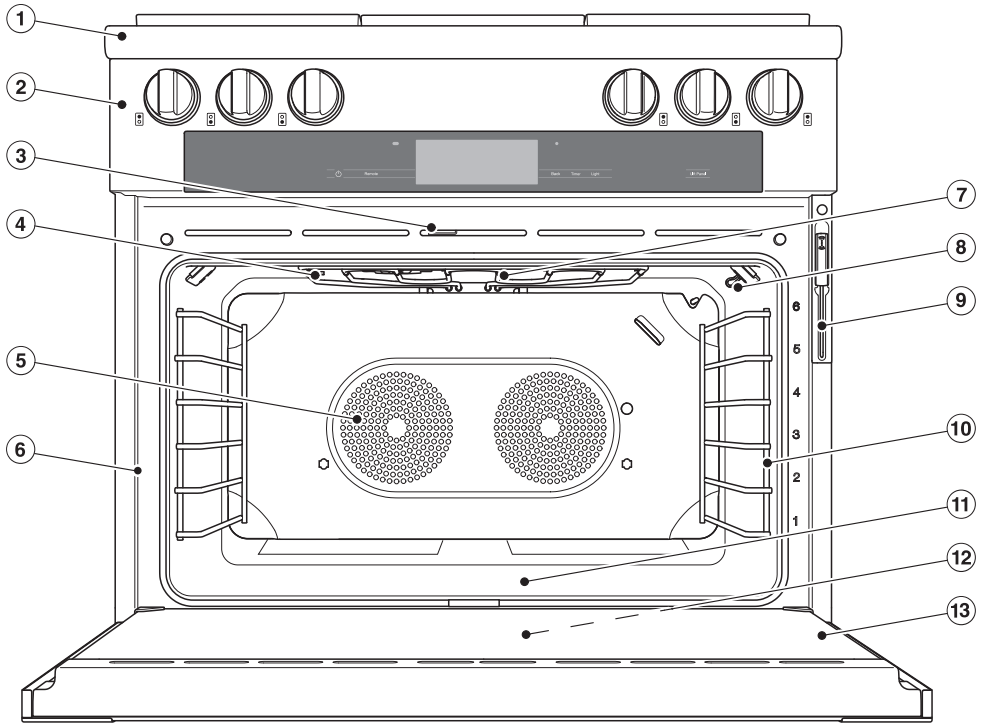
⑧ Queimador intenso extra traseiro

⑨ Recorte da bancada

⑩ Queimador intenso

⑪ Grelhas

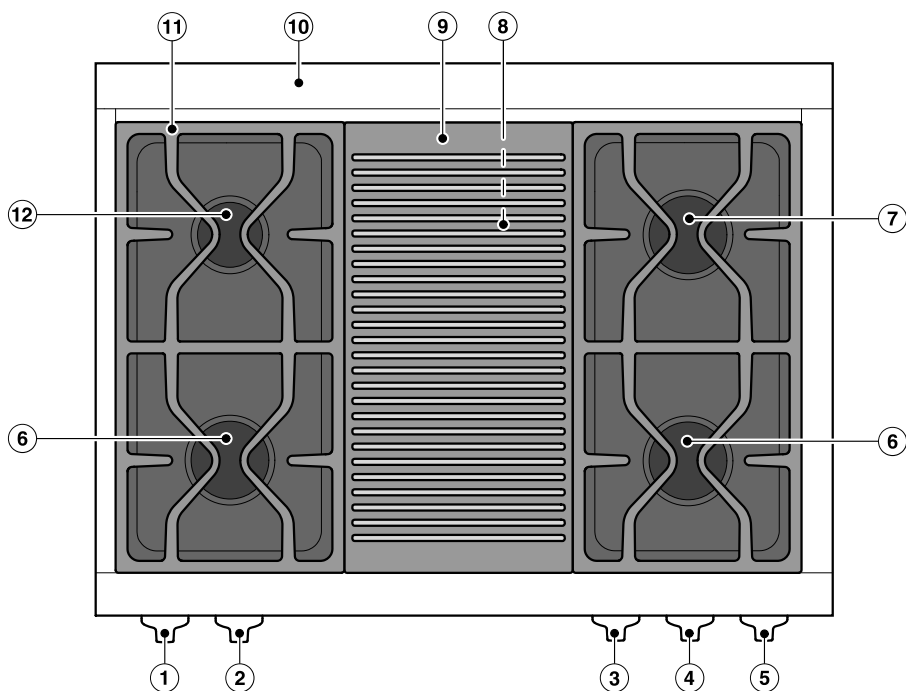
Visão geral do forno HR 1934-3 DF



- ① Placa de Fogão a Gás
- ② Controles
- ③ Fecho da porta
- ④ Aberturas de entrada de vapor
- ⑤ Aberturas de entrada para os ventiladores com aquecedores de anéis traseiros
- ⑥ Placa de identificação adicional
Para conectar o forno ao Wi-Fi
- ⑦ Aquecimento superior/Resistência do grill
- ⑧ Antena para o termômetro culinário sem fios de precisão
- ⑨ Termômetro culinário sem fios de precisão
- ⑩ Grelhas laterais com 6 níveis
- ⑪ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑫ Placa de identificação
A placa de identificação está localizada atrás do painel do rodapé
- ⑬ Porta

Visão geral do Range Cooker

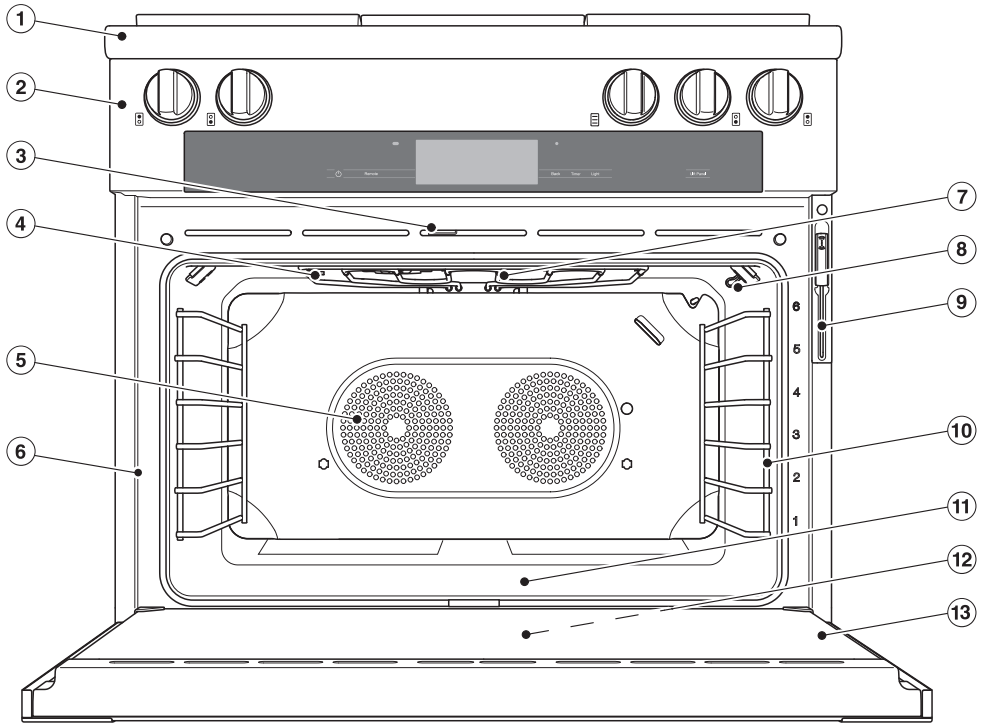
Visão geral do fogão a gás HR 1935-3 DF



- | | |
|---|------------------------------------|
| ① Botão seletor
Boca traseira à esquerda | ⑦ Queimador intenso extra traseiro |
| ② Botão seletor
Boca frontal à esquerda | ⑧ Queimador de superfície |
| ③ Botão seletor para a grelha | ⑨ Grelha |
| ④ Botão seletor
Boca frontal à direita | ⑩ Recorte da bancada |
| ⑤ Botão seletor
Boca traseira à direita | ⑪ Grelhas |
| ⑥ Queimador intenso extra frontal | ⑫ Queimador intenso |

Visão geral do Range Cooker

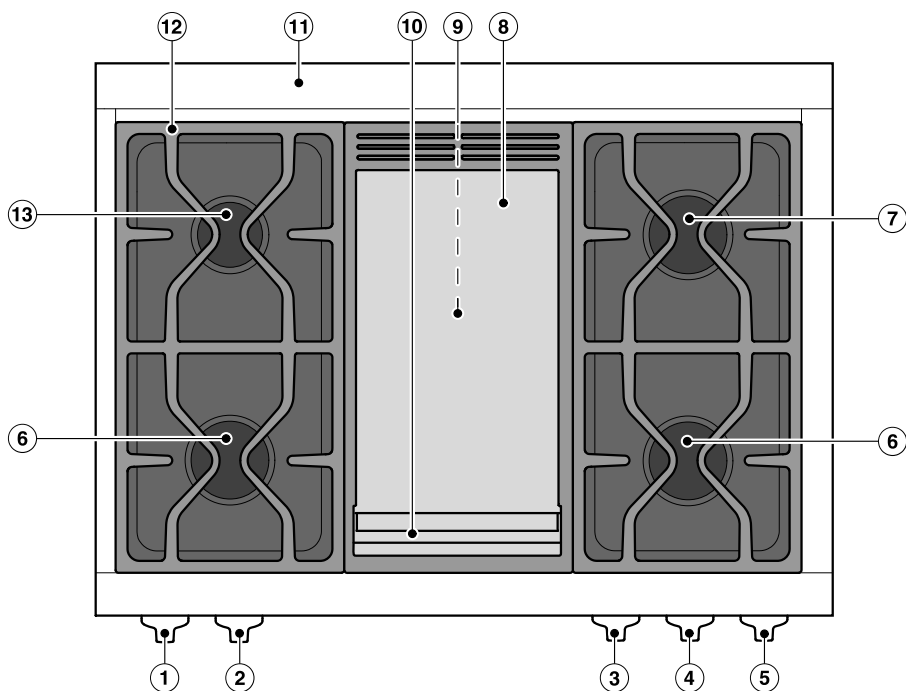
Visão geral do forno HR 1935-3 DF



- ① Placa de Fogão a Gás
- ② Controles
- ③ Fecho da porta
- ④ Aberturas de entrada de vapor
- ⑤ Aberturas de entrada para os ventiladores com aquecedores de anéis traseiros
- ⑥ Placa de identificação adicional
Para conectar o forno ao Wi-Fi
- ⑦ Aquecimento superior/Resistência do grill
- ⑧ Antena para o termômetro culinário sem fios de precisão
- ⑨ Termômetro culinário sem fios de precisão
- ⑩ Grelhas laterais com 6 níveis
- ⑪ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑫ Placa de identificação
A placa de identificação está localizada atrás do painel do rodapé
- ⑬ Porta

Visão geral do Range Cooker

Visão geral do fogão a gás HR 1936-3 DF

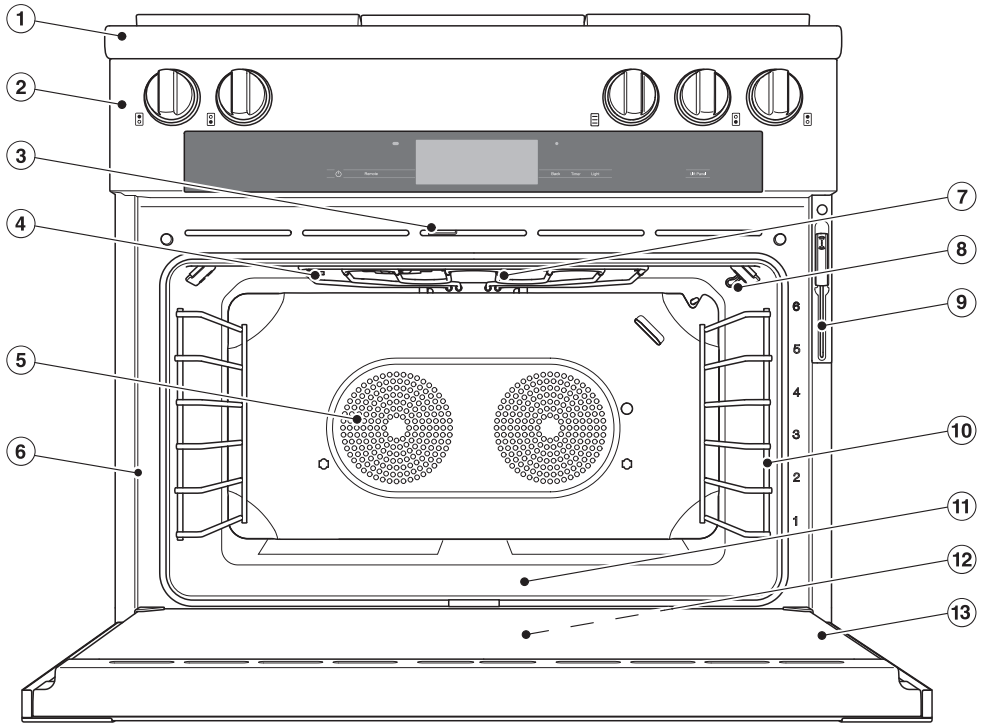


- ① Botão seletor
Boca traseira à esquerda
- ② Botão seletor
Boca frontal à esquerda
- ③ Seletor da chapa
- ④ Botão seletor
Boca frontal à direita
- ⑤ Botão seletor
Boca traseira à direita
- ⑥ Queimador intenso extra frontal
- ⑦ Queimador intenso extra traseiro

- ⑧ Chapa
- ⑨ Queimador de superfície
- ⑩ Coletor de gordura
- ⑪ Recorte da bancada
- ⑫ Grelhas
- ⑬ Queimador intenso

Visão geral do Range Cooker

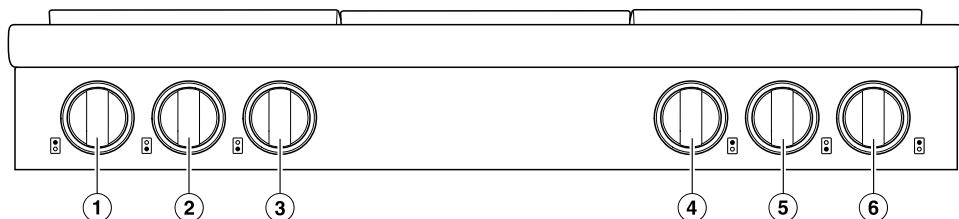
Visão geral do forno HR 1936-3 DF



- ① Placa de Fogão a Gás
- ② Controles
- ③ Fecho da porta
- ④ Aberturas de entrada de vapor
- ⑤ Aberturas de entrada para os ventiladores com aquecedores de anéis traseiros
- ⑥ Placa de identificação adicional
Para conectar o forno ao Wi-Fi
- ⑦ Aquecimento superior/Resistência do grill
- ⑧ Antena para o termômetro culinário sem fios de precisão
- ⑨ Termômetro culinário sem fios de precisão
- ⑩ Grelhas laterais com 6 níveis
- ⑪ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑫ Placa de identificação
A placa de identificação está localizada atrás do painel do rodapé
- ⑬ Porta

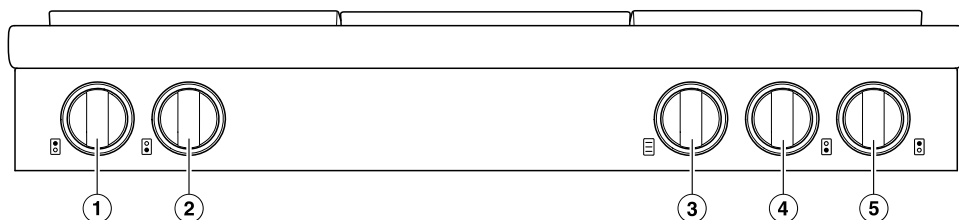
Elementos de comando para o Range Cooker

Elementos do comando para a placa a gás HR 1934-3 DF



- | | |
|---|--|
| ① Botão seletor
Boca traseira à esquerda | ④ Botão seletor
Boca central traseira |
| ② Botão seletor
Boca frontal à esquerda | ⑤ Botão seletor
Boca frontal à direita |
| ③ Botão seletor
Boca central frontal | ⑥ Botão seletor
Boca traseira à direita |

Elementos do comando para as placas a gás HR 1935-3 DF e HR 1936-3 DF



- | | |
|---|--|
| ① Botão seletor
Boca traseira à esquerda | ③ Botão seletor
HR 1935-3 DF: Grelha
HR 1936-3 DF: Chapa |
| ② Botão seletor
Boca frontal à esquerda | ④ Botão seletor
Boca frontal à direita |
| | ⑤ Botão seletor
Boca traseira à direita |

Elementos de comando para o Range Cooker

Os botões seletores são equipados com um anel iluminado.

Com o botão seletor, acenda o queimador e regule a intensidade da chama. Os queimadores podem ser ajustados continuamente com uma chama mais forte, até uma chama mais fraca.

Botão seletor para queimador normal e intenso

Impressão	Descrição
<i>Off</i>	Fornecimento de gás bloqueado: Boca desligada
<i>High</i>	Chama mais forte: Potência máxima da base inferior e superior da chama
<i>Simmer</i>	Chama mais fraca: Base superior da chama desligada Potência mínima da base inferior da chama

Botão seletor para a grelha

O Range Cooker HR 1935-3 DF possui uma grelha. A grelha é aquecida por um queimador de superfície.

Impressão	Descrição
<i>Off</i>	Fornecimento de gás bloqueado: Grelha desligada
<i>High</i>	Nível de potência mais alto
<i>Low</i>	Nível de potência mais baixo

Seletor da chapa

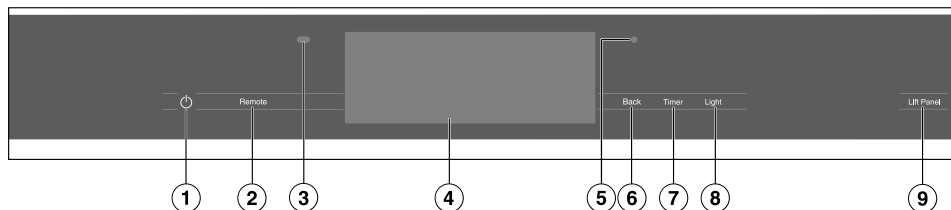
O Range Cooker HR 1936-3 DF possui uma chapa. A chapa é aquecida por um queimador de superfície.

Impressão	Descrição
<i>Off</i>	Fornecimento de gás bloqueado: Chapa desligada
<i>Low</i>	Nível de potência mais baixo
●*	Nível de potência médio
<i>High</i>	Nível de potência mais alto

* O Símbolo sem marcação marca um nível de potência médio.

Elementos de comando para o Range Cooker

Elementos do comando para o forno



- ① Tecla ligar/desligar  em parte côncava
Para ligar e desligar o forno
- ② Tecla tátil *Remote*
Para controlar o forno através do seu dispositivo móvel
- ③ Sensor de aproximação
Para ligar a iluminação interna do forno e do visor e para confirmar os sinais sonoros durante a aproximação
- ④ Visor tátil
Para indicação de informações e para utilização
- ⑤ Interface visual
(somente para o Serviço técnico Miele)
- ⑥ Tecla tátil *Back (Voltar)*
Para retornar
- ⑦ Tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*
Para ajustar tempos mínimos ou alarmes
- ⑧ Tecla tátil *Light (Iluminação)*
Para ligar e desligar a luz do forno
- ⑨ Tecla tátil *Lift Panel (Painel rotativo)*
Para fechar e para abrir o painel de controle

Elementos de comando para o Range Cooker

Tecla ligar/desligar

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

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

Sensor de aproximação

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

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

Elementos de comando para o Range Cooker

Teclas táteis

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

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

Tecla tátil	Função
<i>Remote</i>	Se pretender controlar o forno através do seu dispositivo móvel, você deverá dispor do sistema Miele@home, ligar a configuração Comando à distância e tocar nesta tecla tátil. Em seguida, esta tecla tátil acende e a função MobileStart fica disponível. Enquanto esta tecla tátil estiver acesa, é possível controlar o forno através do seu dispositivo móvel (consulte o capítulo «Regulações», seção «Miele@home»).
<i>Back (Voltar)</i>	Dependendo do menu onde você se encontra, existe o acesso ao menu superior ou ao menu principal.
<i>Timer (Tempo mínimo)</i>	Se aparecer um menu no visor ou estiver ocorrendo um processo de cozimento, através desta tecla tátil pode-se, sempre que pretender, ajustar um tempo mínimo (por ex., para cozinhar ovos) ou um alarme (um tempo fixo) (consulte o capítulo «Alarme e tempo mínimo»).
<i>Light (Iluminação)</i>	É possível ligar e desligar a iluminação interna do forno tocando nesta tecla tátil. Dependendo da configuração selecionada, a iluminação interna do forno se apaga após 15 segundos ou fica permanentemente ligada ou desligada.
<i>Lift Panel (Painel rotativo)</i>	Você pode fechar e abrir o painel de comandos do Range Cooker de forma automática ou manual (consulte o capítulo «Configurações», seção «Painel oscilante»).
	Assim que você iniciar a limpeza pirolítica, o painel de comandos será ligado automaticamente.

Elementos de comando para o Range Cooker

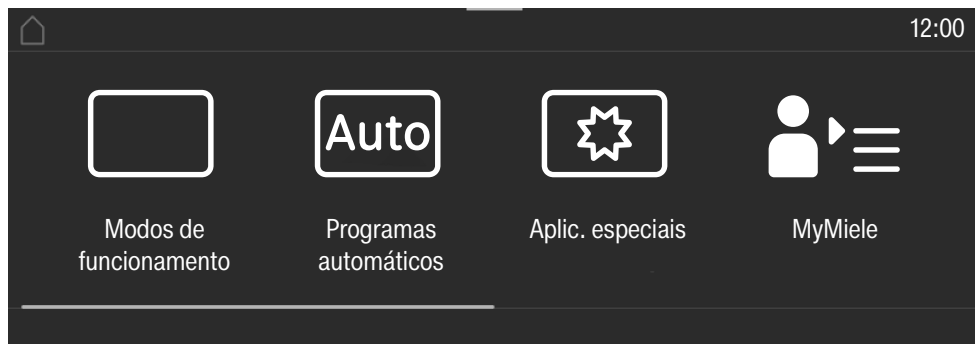
Visor tátil

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

Toque no visor tátil apenas com os dedos.

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

O visor tátil está dividido em várias zonas.



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

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

As horas são exibidas no lado direito do cabeçalho. É possível ajustar as horas com o toque.

Além disso, podem aparecer outros símbolos, por exemplo SuperVision

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

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

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

Elementos de comando para o Range Cooker

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

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

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

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

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

Selecionar o ponto do menu

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

Avançar

Você pode avançar para a direita ou para a esquerda.

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

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

Sair do nível do menu

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

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

Alterar valor ou configuração

Alterar a configuração em uma lista de seleção

A configuração atual está marcada em **laranja**.

- Toque na configuração desejada.

A configuração foi memorizada. Você volta ao menu superior.

Introduzir números com a sequência de números

- Passe o dedo sobre a sequência de números deslizando para cima ou para baixo até que o valor desejado fique no meio.
- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

Introduzir números com o teclado numérico

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

O teclado numérico aparece.

- Toque nos números desejados.

Assim que você inserir um valor válido, a tecla *OK* fica verde.

por meio da seta, apague o número inserido por último.

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

Alterar a configuração com uma barra de segmentos

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

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

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

Princípio de utilização

A configuração foi memorizada. Você volta ao menu superior.

Selecionar letras

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

- Toque nas letras ou caracteres desejados.

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

- Toque em Memorizar.

O nome é memorizado.

Exibir menu de contexto

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

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

Mover registros

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

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

Exibir menu suspenso

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

- Arraste para baixo o menu suspenso na linha laranja por baixo do cabeçalho.
- Selecione a configuração que você pretende alterar.
As configurações ativas são marcadas em laranja. Dependendo do esquema de cores selecionado, as configurações inativas são marcadas em preto ou branco (consulte o capítulo «Regulações», seção «Visor»).
- Deslize o menu suspenso novamente para cima ou toque no visor tátil fora da janela de menu para fechar o menu suspenso.

Exibir Ajuda

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

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

Ativar MobileStart

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

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

A utilização direta do forno tem prioridade sobre o comando à distância via app. É possível utilizar a MobileStart enquanto a tecla tátil *Remote* estiver acesa.

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

Placa de identificação

A placa de identificação está localizada atrás do painel do rodapé. O painel de rodapé está fixado ao rodapé do Range Cooker por meio de ímãs, podendo assim ser facilmente removido e fixado novamente.

Ali você encontra a designação do modelo do seu Range Cooker, o número de fabricação, bem como os dados de conexão (tensão da rede/frequência/potência máxima de conexão).

Mantenha essa informação sempre disponível, se tiver dúvidas ou problemas, para que a Miele possa ajudá-lo de forma direcionada.

Placa de identificação adicional

A placa de identificação adicional para conectar o seu forno ao Wi-Fi encontra-se na armação frontal do forno.

Fornecimento

- As instruções de instalação do Range Cooker
- Instruções de uso do Range Cooker para a operação das funções da placa e do forno
- Termômetro culinário
- Suporte anti-inclinação, incluindo parafusos para fixação do Range Cooker
- diversos acessórios

Acessórios fornecidos junto e que podem ser adquiridos

O equipamento depende do modelo. Basicamente o forno dispõe de grelhas laterais, assadeira universal e grelha para cozinhar e assar. Além disso, dependendo da função do modelo, o seu forno está parcialmente equipado com outros acessórios aqui apresentados.

Todos os acessórios, assim como produtos de limpeza e manutenção mencionados, são compatíveis com o Range Cooker da Miele.

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

Ao fazer uma encomenda, indique o modelo do seu Range Cooker e a designação do acessório desejado.

Grelhas laterais

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

Se necessário, monte as grelhas laterais à direita e à esquerda no interior do forno (consulte o capítulo «Primeiro uso»). A designação dos níveis pode ser lida na moldura frontal.

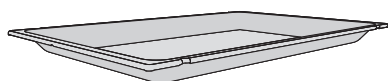
Cada nível consiste em uma guia na qual se pode, por ex., encaixar a grelha. Você pode desmontar as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno», seção «Desmontar grelhas laterais»).

Equipamento

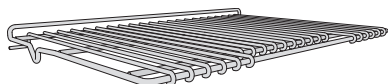
Assadeira universal e grelha protegida

A antena receptora para o termômetro culinário no canto superior direito da câmara de cozimento pode ser danificada na inserção de acessórios. Ao inserir, certifique-se de que os acessórios não batam contra a antena receptora do termômetro culinário.

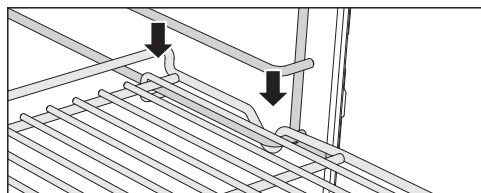
Assadeira universal HUBB 30-1:



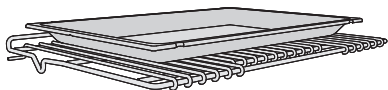
Grelha HBBR 36-2:



Nos lados curtos da grelha encontra-se uma proteção contra remoção. Isso impede que as grelhas laterais possam tombar ao serem puxadas parcialmente para fora do forno.

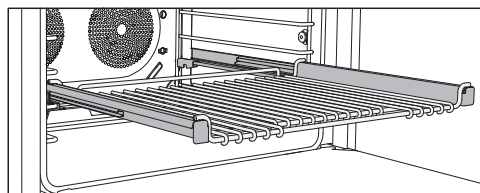


Sempre empurre a grelha nos suportes de um nível nas grelhas laterais, com a superfície de suporte para baixo.



Dica: Se você quiser usar a assadeira universal, coloque-a na grelha.

Trilho telescópico com grelha HFCBBR 36-3



Os trilhos telescópicos com grelha são fixados às grelhas de suporte e podem ser puxados completamente para fora do interior do forno para dar a você uma boa visão geral dos alimentos que estão sendo cozidos.

O trilho telescópico com a grelha é empurrado e travado nos suportes de um nível.

A resistência do trilho telescópico é de, no máximo, 15 kg.

Você pode deslizar os trilhos telescópicos com grelha em todos os níveis.

Montar e desmontar o trilho telescópico com grelha

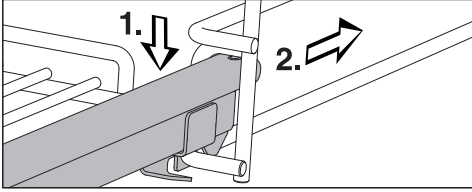
⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Permita que os elementos de aquecimento, a câmara de cozimento e os acessórios esfriem antes de instalar e remover os trilhos telescópicos com grelha.

Ao montar ou desmontar os trilhos, **não** os puxe para separá-los.

- Segure o trilho telescópico com a grelha com as duas mãos nos trilhos e posicione-o na frente do nível desejado.



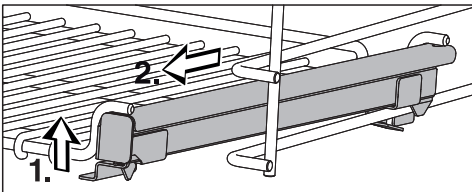
- Passe o trilho telescópico pelos suportes do nível (1.) e empurre-o ao longo dos trilhos para a parte interna do forno (2.) até que ele se encaixe.

Se o trilho telescópico travar após a instalação, puxe-o firmemente uma vez.

Dica: Se você quiser usar a assadeira universal, ponha-a no trilho telescópico com grelha.

Proceda da seguinte forma para desmontar um trilho telescópico com grelha:

- Encaixe o trilho telescópico completamente na parte interna do forno.



- Levante o trilho telescópico à frente (1.) em ambos os lados e puxe-o para fora ao longo da guia do suporte (2.).

Formas redondas



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

A **forma redonda perfurada HBFP 27-1 para forno e AirFry** tem as mesmas possibilidades de utilização que o **tabuleiro Gourmet perfurado HBBL 71 para forno e AirFry**.

A superfície esmaltada de ambas as formas tem acabamento PerfectClean.

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

Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry HBBL 71



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

- Na preparação de produtos de panificação 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.
- Batatas fritas, croquetes ou idênticos podem ser fritos sem gordura numa corrente de ar quente (AirFrying).
- Ao desidratar/secar, a circulação de ar à volta do alimento a desidratar é otimizada.

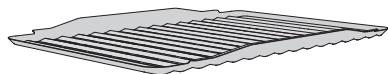
Equipamento

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

As mesmas possibilidades de utilização também são oferecidas pela **forma redonda perfurada HBFP 27-1 para forno e AirFry**.

- Introduza a grelha e coloque o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry sobre a mesma.

Assadeira para grelhar e assar HGBB 30-1



A assadeira para grelhar e assar é colocada na assadeira universal.

Ao grelhar ou assar, protege o molho que pinga da carne de ser queimado e para possibilitar a reutilização.

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

Assadeiras Gourmet HUB Tampa para assadeira HBD

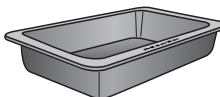
As assadeiras Gourmet da Miele são colocadas sobre a grelha. A superfície da assadeira está protegida por um revestimento antiaderente.

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

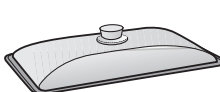
As tampas adequadas estão disponíveis separadamente. Ao adquirir, indique sempre o modelo da assadeira.

**Profundidade:
22 cm**

HUB 62-22*

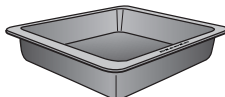


HBD 60-22

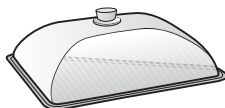


**Profundidade:
35 cm**

HUB 62-35*

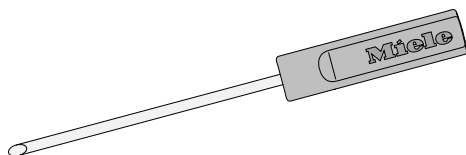


HBD 60-35



* Adequada para placas de indução

Termômetro culinário sem fios de precisão



O seu forno está equipado com um termômetro culinário de precisão sem cabo de conexão, por meio do qual pode-se controlar os processos (consulte o capítulo «Assar, termômetro culinário»). O termômetro culinário é armazenado na moldura frontal.

Acessórios para limpeza e manutenção

- Espátula
Com a espátula, é possível retirar a tampa da lâmpada.

Dispositivo de segurança da placa a gás

Reignição automática

A placa a gás do fogão está equipada com um dispositivo de ignição automático. Se a chama apagar, por exemplo, ao derramar alimentos ou devido a uma corrente de ar, ela é automaticamente reacendida.

Dispositivos de segurança do forno

- **Bloqueio de funcionamento**  (consulte o capítulo «Configurações», seção «Segurança»)
- **Bloqueio de teclas** (consulte o capítulo «Configurações», seção «Segurança»)
- **Ventilador de resfriamento** (consulte o capítulo «Configurações», seção «Segurança»)
- **Desativação de segurança**
A desativação de segurança ocorre automaticamente se o forno for operado por um tempo excepcionalmente longo. O tempo depende do modo de funcionamento selecionado.
- **Porta ventilada**
A porta é parcialmente constituída por vidros com revestimento refletor de calor. Em funcionamento, o ar é conduzido através da porta de forma que o vidro externo da porta permaneça frio. Você pode desmontar a porta para realizar a limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno»).
- **Bloqueio da porta** para limpeza pirolítica
No início da limpeza pirolítica, a porta é bloqueada por motivos de segurança. A porta só volta a ser desbloqueada se a temperatura no forno tiver descido abaixo dos 280 °C.

Superfícies com tratamento PerfectClean

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

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

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

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

Superfícies com tratamento PerfectClean:

- Assadeira universal
- Assadeira com grelha
- Bandeja Gourmet perfurada para forno e AirFry
- Forma redonda
- Forma redonda perfurada para forno e AirFry

Acessórios compatíveis com pirólise

Siga as instruções do capítulo «Limpeza e manutenção».

Os acessórios apresentados a seguir podem permanecer no forno durante a limpeza pirolítica:

- Grelhas laterais
- Trilhos telescópicos com grelha
- Grelha

Primeiro uso

Miele@home

O seu Range Cooker está equipado com um módulo Wi-Fi integrado. Você pode integrar o forno, o forno com micro-ondas e a gaveta, independentemente um do outro, à sua rede Wi-Fi.

Para a utilização, você precisa de:

- uma rede Wi-Fi
- o app da Miele
- uma conta de usuário da Miele. A conta de usuário pode ser criada por meio do app Miele.

O aplicativo Miele fornece orientações para estabelecer a conexão entre o forno e a rede Wi-Fi doméstica.

A placa de identificação extra para conectar o forno ao seu WiFi está localizada na moldura frontal com a porta aberta.

Assim que o respectivo componente do Range Cooker é integrado à sua rede Wi-Fi, você pode realizar as seguintes ações:

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

Devido à integração dos componentes à sua rede Wi-Fi, o consumo de energia aumenta mesmo quando o Range Cooker está desligado.

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

Disponibilidade de Conexão WLAN

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

Disponibilidade Miele@home

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

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

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

App Miele

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



Configurações básicas

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



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O Range Cooker fica quente durante o funcionamento.
Use o Range Cooker apenas após sua completa instalação, para garantir sua operação correta.

Assim que o Range Cooker estiver ligado à rede elétrica, ele será ligado automaticamente.

Configurar o idioma

- Selecione o idioma desejado.

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

Configurar localização

- Selecione a localização desejada.

Configurar a Miele@home

No visor aparece Configurar o Miele@home?.

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

- Se você deseja configurar a Miele@home agora, selecione o método de ligação desejado.

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

Configurar a data

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

Configurar a hora do dia

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

Ajustar a variante de tensão



A variante de tensão ajustada deve corresponder à tensão da rede elétrica para que sejam evitadas avarias no forno.

Compare a tensão antes do ajuste.
No caso de dúvida, consulte um eletricista.

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

Concluir a primeira colocação em funcionamento

- Siga eventuais indicações adicionais no visor.

A primeira colocação em funcionamento está concluída.

Primeiro uso

Limpar a placa antes do primeiro aquecimento

As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando você aquece a placa pela primeira vez, podem aparecer odores desagradáveis e eventuais vapores.

Os odores e a névoa eventualmente formada não indicam anomalias ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.

- Retire eventuais autocolantes e folhas de proteção da placa.
- Efetue a limpeza da placa antes de iniciar o aquecimento utilizando um pano úmido para eliminar pó eventualmente existente e restos do material de embalagem e seque-a.
- Realize a limpeza das peças removíveis do queimador com uma esponja, um pouco de detergente e água quente. Em seguida, seque as peças e monte novamente os queimadores (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção da placa a gás»).
- Retire a grelha e lave-a com uma esponja, um pouco de detergente de lavar panelas à mão e água quente. Em seguida, seque a grelha completamente.

Queimar a chapa

A chapa deve ser «queimada» antes de ser usada para preparar alimentos. Essa queima evita que os alimentos fiquem grudados nela e protege a superfície contra a umidade.

Durante o processo de aquecimento, garanta uma boa ventilação da cozinha.

Evite que os odores passem para os demais ambientes.

- Aqueça a chapa durante 30 minutos na posição *High*.
- Desligue a chapa após 30 minutos.
- Deixe a chapa esfriar.

Durante o aquecimento, a chapa se descolore permanentemente. Essa descoloração pode se intensificar com o passar do tempo. As características de uso não são afetadas por isso.

- Coloque 1 colher de chá de óleo vegetal no centro da chapa fria.
- Espalhe com um pedaço de papel toalha. Não aplique nos cantos.

Não use óleo em excesso. O óleo em excesso cria uma goma que deve ser removida.

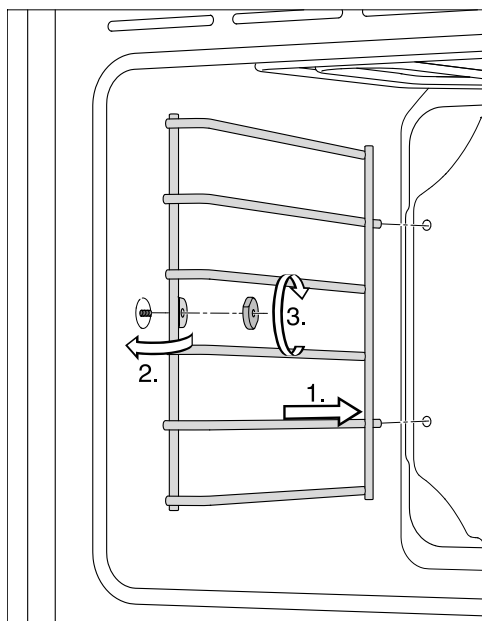
- Elimine o excesso de óleo com um pedaço de papel toalha.
- Aqueça a chapa no nível *High* até o óleo começar a soltar fumaça.
- Desligue a chapa.
- Quando a chapa esfriar até uma temperatura que a permita ser tocada, remova qualquer óleo restante.
- Repita o processo quando a chapa esfriar totalmente.

Insira a grelha lateral, aqueça o forno pela primeira vez e enxágue o sistema de evaporação

Odores desagradáveis podem surgir quando o forno é aquecido pela primeira vez. É possível eliminá-los aquecendo o forno por, no mínimo, uma hora. Ao mesmo tempo, é recomendável lavar o sistema de evaporação.

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

- Retire eventuais adesivos e folhas de proteção que possam estar no forno e nos acessórios.
- Realize a limpeza do interior do forno antes de iniciar o aquecimento usando um pano úmido para eliminar o pó possivelmente existente, e os restos do material da embalagem.
- Se necessário, monte as grelhas laterais à direita e à esquerda no interior do forno:



- Insira a grelha lateral nas duas aberturas da parede traseira do interior do forno (1.).
- Deslize a aba de abertura sobre o pino na parede do interior do forno (2.).
- Enrosque o parafuso de pressão no pino e aperte bem a grelha lateral (3.).

- Repita a instalação na segunda grelha lateral.
- Instale a bandeja de extensão total com grade nas grades de suporte e deslize em todas as bandejas e grades.
- Ligue o forno através da tecla ligar/desligar

Aparece o menu principal.

- Selecione Modos de funcionamento
- Selecione Cozinhar com clima
- Selecione Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

160 °C aparece como valor sugerido.

- Selecione a temperatura máxima possível.
- Selecione Continuar.
- Selecione Automático.
- Selecione Continuar.

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

Após algum tempo, é ativado o primeiro jato de vapor.

Risco de ferimentos devido a vapor de água.
O vapor de água que sai é muito quente.
Durante os jatos de vapor, não abra a porta.

Aqueça o forno vazio durante pelo menos uma hora.

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

Primeiro uso

Limpar o interior do forno após o primeiro aquecimento

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

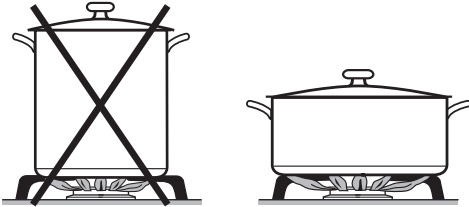
Deixe as resistências, o forno e os acessórios esfriarem antes de efetuar a limpeza manual.

- Retire os acessórios de dentro do forno e realize a sua limpeza manualmente (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- Efetue a limpeza do forno com água quente, detergente e uma esponja limpa ou um pano de microfibra úmido.
- Seque as superfícies com um pano macio.

Feche a porta somente quando o forno estiver completamente seco.

Recomendações para economia de energia

- Sempre que possível, cozinhe em recipientes tampados. Assim, evita-se a fuga desnecessária do calor.



- Em vez de panelas estreitas e altas, escolha panelas largas e planas. O calor proporcionado por esse tipo de panela é maior.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Mantenha uma chama mais fraca logo após a fervura ou cozimento dos alimentos.
- Utilize uma panela de pressão para reduzir o tempo de cozimento.

Recipiente adequado

- Escolha o recipiente para cozimento adequado ao tamanho do queimador: diâmetro grande = queimador grande; diâmetro pequeno = queimador pequeno.
- A utilização de panelas muito grandes pode causar a propagação das chamas, além de causar danos à bancada ou a outros aparelhos. O tamanho adequado da panela aumenta a eficiência.
- Os recipientes cujos diâmetros são inferiores aos diâmetros das grelhas e os recipientes que não ficam posicionados em segurança sobre as grelhas (sem balançar) representam um perigo e não devem ser utilizados.

- Diferentemente do que ocorre com recipientes utilizados em um cooktop elétrico, para se obter bons resultados, os fundos das panelas utilizadas em cooktops a gás não precisam ser planos.
- Ao comprar panelas e frigideiras, considere o fato de que geralmente não é indicado o diâmetro da base, mas sim o diâmetro superior.
- Pode-se utilizar qualquer recipiente resistente ao calor.
- Dê preferência a panelas com bases grossas, pois elas compensam bem o calor. No caso de bases com revestimento fino, há risco de queima pontual dos alimentos. Por isso, mexa o alimento com maior frequência.
- Coloque a panela sempre sobre as grelhas fornecidas. A panela não deve ser colocada diretamente sobre o queimador.
- Coloque a panela sobre as grelhas para evitar que ela tombe. Não é possível eliminar completamente a inclinação.
- Não utilize tachos ou frigideiras com base de apoio lateral.



 Perigo de incêndio devido ao aquecimento excessivo de alimentos. Um alimento deixado sem vigilância pode sobreaquecer e pegar fogo. Mantenha o seu Cooktop sob supervisão sempre que ele esteja em funcionamento.

Utilização da placa a gás

Ligar boca

Não gire o botão seletor para a direita além da posição *Off*.

Ao acionar um botão seletor, é automaticamente produzida uma faísca em todas as bocas. Isso é normal e não indica um defeito do aparelho.

Durante a conexão, pode ocorrer uma pequena reignição (clique 1–2 x), p. ex., no caso de corrente de ar.

- Para acender o queimador, pressione o botão seletor correspondente e gire-o para a esquerda para *High*.

O eletrodo de ignição faz um «clique» e o gás se inflama.

- Se o queimador não acender, gire o botão seletor para *Off*. Ventile o local ou aguarde, no mínimo, 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.
- Se o queimador não acender mesmo após uma segunda tentativa, gire o botão seletor para *Off* e leia o capítulo «O que fazer quando ...».

Ligar em caso de falta de energia

 A reignição automática não funciona em caso de falha de energia. Utilize a placa apenas sob supervisão. Se o queimador não acendeu ou a chama apagou, gire o botão seletor para *Off*.

Queimador normal e intenso

Em caso de falta de energia, pode-se acender a chama manualmente, por exemplo, com um fósforo.

- Pressione o botão seletor e gire-o para a esquerda para *High*.

- Acenda a mistura gás-ar liberada com um fósforo.

Grill

 Risco de lesões por ignição manual do queimador de superfície durante uma queda de energia!

Nunca opere o grill durante uma queda de energia.

- Gire o botão seletor do grill para *Off*.

Chapa

 Risco de lesões por ignição manual do queimador de superfície durante uma queda de energia!

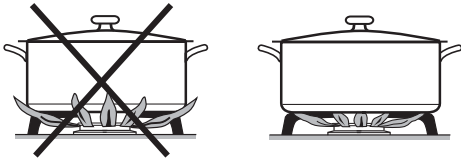
Nunca opere a chapa durante uma queda de energia.

- Gire o botão seletor da chapa para a posição *Off*.

Controle da chama

Os queimadores podem ser ajustados continuamente com uma chama mais forte, até uma chama mais fraca.

Como a parte externa da chama de gás é muito mais quente do que o seu núcleo, os picos da chama devem permanecer sob a base da panela. Os picos da chama projetados para fora da base que irradiam calor desnecessário para o ar podem danificar as alças das panelas e aumentam o risco de queimaduras.



- Controle a chama de forma que ela não ultrapasse nunca o diâmetro da panela.

Aspecto das chamas de gás

	Chamas amarelas Entre em contato com o serviço de assistência técnica!
	Pontas amarelas no cone externo Normal em gás LP
	Chamas azuis suaves eventualmente, uma ponta amarela no cone interno Normal em gás natural

Desligar a boca

Não gire o botão seletor para a direita além da posição *Off*.

- Gire o botão seletor para a direita para *Off*.

O fornecimento de gás é interrompido, a chama se apaga.

Utilizar a grelha

Ligar a grelha

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

- Pressione o botão seletor da grelha e gire-o para a esquerda para *High* até o queimador acender.
- Se o queimador não acender, gire o botão seletor para *Off*. Ventile o local ou aguarde, no mínimo, 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.
- Caso o queimador não acenda mesmo após uma segunda tentativa, gire o botão seletor para *Off* e leia o capítulo «O que fazer quando ...».
- Pré-aqueça a grelha aproximadamente durante 10 minutos.
- Selecione o nível de potência desejado.

Não utilize nenhuma panela sobre o grill.

Dicas para grelhar

⚠ Risco de incêndio!
Mantenha o aparelho sob vigilância sempre que estiver em funcionamento!

Utilização da placa a gás

- Pré-aqueça a grelha durante 10 minutos. Para isso, selecione a configuração com a qual deseja cozinhar a seguir.
- Seque os alimentos úmidos com papel toalha para evitar respingos ao grelhar.
- Salgue a carne somente depois de estar grelhada, caso contrário, ela fica seca.
- Escolha carne magra ou corte a gordura da carne antes de grelhar. A gordura que pinga pode se inflamar.
- Se a gordura que pinga se inflamar, mova imediatamente o alimento para outro lugar usando uma pinça de grill para grelhar ou retire-o.
- Remova a pele do peito e das pernas de frango para minimizar as inflamações.
- Pincele o alimento com marinada na metade do tempo de grelhar.
- Deixe a grelha ligada por cerca de 10 minutos depois de ter terminado de grelhar. Assim, você consegue limpá-la mais facilmente após ela esfriar.

A grelha é aquecida com um queimador de cerâmica que transfere calor intenso para a comida. Os sucos ficam presos na carne quando esta é dourada intensamente. A temperatura da grelha pode ser ajustada continuamente com uma chama mais forte, até uma chama mais fraca.

Assim que se inicia a limpeza pirolítica do forno, a grelha e a chapa são desligadas.

A grelha e a chapa não podem ser ligadas durante a limpeza pirolítica.

Utilizar a chapa

No caso de Range Top com gás GLP é possível escutar um zumbido durante a fase de aquecimento. Isso não representa nenhum perigo.

Ligar a chapa

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

- Pressione o botão seletor da chapa e gire-o para a esquerda para *Low* até o queimador acender.
- Se o queimador não acender, gire o botão seletor para *Off*. Ventile o local ou aguarde, no mínimo, 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.
- Caso o queimador não acenda mesmo após uma segunda tentativa, gire o botão seletor para *Off* e leia o capítulo «O que fazer quando ...».
- Pré-aqueça a chapa por cerca de 20 minutos.
- Selecione o nível de potência desejado.

Recomendações para assar

Limpe a chapa com uma esponja absorvente úmida antes de cada uso para remover partículas de pó ou outros resíduos.

- Pré-aqueça a chapa durante 20 minutos. Para isso, selecione a configuração com a qual deseja cozinhar a seguir.
- Seque os alimentos úmidos com papel toalha para evitar respingos.
- Tempere a carne com sal somente depois de assá-la, caso contrário, ela ficará seca.

Utilização da placa a gás

- Para cozinhar sobre a chapa, é necessário apenas um pouco de gordura. No caso de marinadas, não é necessária a utilização de gordura. Se utilizar gordura, coloque-a na chapa apenas quando esta estiver quente.
- Utilize somente gorduras ou óleos que suportem temperaturas elevadas.
- Recomendamos marinar os alimentos. Os alimentos marinados são particularmente aromáticos.

A chapa está equipada com um termostato que mantém a temperatura uniforme.

Para que os alimentos não fiquem grudados, é preciso primeiro «queimar» a chapa (consulte o capítulo «Primeira colocação em funcionamento», seção «Queimar a chapa»). A temperatura da chapa pode ser ajustada continuamente com uma chama mais forte, até uma chama mais fraca.

Assim que se inicia a limpeza pirolítica do forno, a grelha e a chapa são desligadas.

A grelha e a chapa não podem ser ligadas durante a limpeza pirolítica.

Configurações da chapa

Nível de potência	Alimentos
<i>Low</i>	Cozinhar o molho em fogo brando
	Manter aquecido
●*	Ovos
	Bacon
	Torrada
●* – <i>High</i>	Peixe
	Panquecas
	Salsichas
	Batata Rösti
	Legumes
<i>High</i>	Hambúrguer
	Bifes
	Picadinhos

* O Símbolo sem marcação marca um nível de potência médio.

Utilização do forno

Recomendações para economia de energia

Processos de cozimento

- Utilize, se possível, os programas automáticos para a preparação dos seus alimentos.
- Retire de dentro do forno os acessórios dos quais não necessita para o processo de cozimento.
- Selecione a temperatura mais baixa indicada na receita e controle os alimentos ao fim do tempo mínimo indicado.
- Aqueça o forno apenas quando isso for indicado na receita.
- Se possível, não abra a porta durante o processo de cozimento.
- De preferência, utilize formas foscas, escuras e recipientes de cozimento 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 cozimento para evitar perda de energia durante o processo de cozimento de alimentos. Ajuste um tempo de cozimento ou utilize um termômetro, se disponível.
- Para muitas refeições, é possível utilizar o modo de funcionamento Ar quente plus/Ar quente plus para assar . Assim, é possível cozinhar com temperaturas mais baixas do que com Aquecimento superior/inferior , uma vez que o calor é imediatamente distribuído pelo forno. Além disso, é possível cozinhar simultaneamente em vários níveis.
- Para grelhados, utilize, se possível, o modo de funcionamento Grill com circulação de 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 simultaneamente. Coloque-os lado a lado ou em vários níveis.
- Cozinhe os alimentos que não podem ser preparados simultaneamente, se possível, imediatamente um após o outro para aproveitar o calor já existente.

Utilização do calor restante

- Nos processos com temperaturas superiores a 140 °C e tempos de cozimento 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 finalizar o cozimento do alimento. No entanto, nunca desligue o forno (consulte o capítulo «Instruções de segurança e advertências»).
- Caso tenha introduzido um tempo de cozimento para um processo, o aquecimento do forno desliga automaticamente pouco antes do processo. O calor residual existente é suficiente para terminar o processo de cozimento.
- Inicie a limpeza pirolítica, de preferência imediatamente após um processo de cozimento. O calor residual reduz o consumo de energia.

Configurações

- Para os controles, selecione a configuração Visor | QuickTouch | Desligado para reduzir o consumo de energia.
- Para a iluminação interna do forno, selecione a configuração Iluminação | Desligado ou «Ativ.» durante 15 s. Você pode voltar a ligar a iluminação interna do forno a qualquer momento com a tecla tátil *Light (Iluminação)*.

Modo de economia de energia

Por motivos de economia de energia, o forno desliga automaticamente se não estiver sendo executada qualquer outra utilização. As horas são indicadas ou o visor está escuro (consulte o capítulo «Regulações»).

Utilização do forno

- Ligue o forno.

O menu principal é exibido.

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

O modo de funcionamento e a temperatura recomendada são exibidos.

- Altere a temperatura recomendada, se necessário.

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

- Confirme com *OK*.

As temperaturas nominal e real aparecem e a fase de aquecimento é iniciada.

Você pode acompanhar o aumento de temperatura. Quando a temperatura selecionada é atingida pela primeira vez, soa um sinal.

- Selecione após o processo de cozimento Terminar.
- Retire o alimento do forno.
- Desligue o forno.

Alterar valores e configurações para um processo de cozimento

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

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

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

Alterar a temperatura e a temperatura interna

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

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

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

O processo decorre com a temperatura definida alterada.

Ajustar os tempos de funcionamento

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

Selecione um tempo tão curto quanto possível até o início do processo de cozimento.

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

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

- Tempo

Selecione o tempo necessário para o alimento ser preparado. Após esse tempo, o aquecimento do forno desliga automaticamente. O tempo de cozimento máximo que pode ser regulado depende do modo de funcionamento selecionado.

- Pronto às

Determine a hora pretendida para terminar o processo de cozimento. O aquecimento da parte interna do forno é desligado automaticamente nesse momento.

- Início às

Esta função não aparece no menu enquanto você não programar Tempo ou Pronto às. Com Início às, determine a hora na qual o processo de cozimento deve ser iniciado. O aquecimento da parte interna do forno é ligado automaticamente nesse momento.

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

Alterar tempos de cozimento ajustados

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

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

Apagar tempos de cozimento programados

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

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

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

Utilização do forno

Cancelar o processo de cozimento

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

Interromper o processo de cozimento sem tempo programado

- Selecione Terminar.

Aparece o menu principal.

Interromper o processo de cozimento com tempo programado

- Selecione Cancelar.

Cancelar o processo? aparece.

- Selecione Sim.

Aparece o menu principal.

Pré-aquecer o forno

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

A função Pré-aquecer pode ser utilizada para todos os modos de funcionamento e tem que ser ativada separadamente para cada processo.

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

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

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

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

Booster

A função Booster serve para aquecer mais rapidamente o forno.

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

- Ar quente plus 
- Ar quente plus para assar 
- Aquecimento superior/inferior 
- Sistema automático 
- Cozinhar com clima 

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

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

Para este tipo de preparação, desligue a função Booster.

Ligar ou desligar Booster para um processo

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

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

Exemplo: você selecionou um modo de funcionamento e as configurações necessárias, como por exemplo, uma temperatura.

Você deseja desativar a função **Booster** para este processo.

- Arraste o menu suspenso para baixo.

Booster está marcado em laranja.

- Selecione **Booster**.

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

- Feche o menu suspenso.

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

Pré-aquecer

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

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

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

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

Ligar Pré-aquecer

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

Exemplo: você selecionou um modo de funcionamento e as configurações necessárias, como por exemplo, uma temperatura.

Você deseja ativar a função **Pré-aquecer** para este processo de cozimento.

- Arraste o menu suspenso para baixo.

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

- Selecione **Pré-aquecer**.

Pré-aquecer está marcado em laranja.

- Feche o menu suspenso.

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

- Introduza o alimento no interior do forno logo que for solicitado.

- Confirme com **OK**.

Utilização do forno

Crisp function

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

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

Ligar Crisp function

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

Você selecionou um modo de funcionamento e as configurações necessárias, como por ex., uma temperatura.

Você deseja ativar a função Crisp function para este processo de cozimento.

- Arraste o menu suspenso para baixo.

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

- Selecione Crisp function.

Crisp function está marcado em laranja.

- Feche o menu suspenso.

A função Crisp function está ativada.

Mudar modo de funcionamento

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

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

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

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

Visão geral de configurações

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

* Configuração de fábrica

Regulações

Ponto do menu	Configurações possíveis
Temperaturas propostas	
Pirólítico	Recomendado Sem recomendação*
Funcio. suplem. ventila. arrefeci.	Comando por tempo Comando de temp.*
Comando por sensor	Ligar luz Durante o proc. confeção* Sempre ligado Desligado Ligar aparelho Ativado Desligado* Silenciar sons acústicos Ativado* Desligado
Segurança	Bloqueio funci.  Ativado Desligado* Bloqu.de teclas Ativado Desligado*
Miele@home	Activar Desativar Estado da ligação Instalar de novo Repor Instalar
Comando à distância	Ativado* Desligado
SuperVision	Indicação SuperVision Ativado Desligado* Indicação em Standby Ativado Só se houver erros* Lista aparelhos Mostrar aparelho Sinais acústic.
RemoteUpdate	Ativado* Desligado

* Configuração de fábrica

Regulações

Ponto do menu	Configurações possíveis
Painel oscilante	Automático Manual*
Tipos de tensão	208V / 60Hz 220V / 60Hz 240V / 60Hz
Sonda de temperatura	
Calibragem Temperatura	■■■■■■■■
Versão Software	
Informações legais	Licenças Open-Source
Agente	Modo exposição Ativado Desligado*
Regulações de fábrica	Regulações do aparelho Programas favoritos MyMiele Temperaturas propostas
Horas (total) de funcionamento	

* Configuração de fábrica

Regulações

Acessar o menu «Regulações»

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

Vá para o menu principal.

- Selecione  Regulações.
- Selecione a configuração pretendida.

Você pode verificar ou alterar as configurações.

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

Idioma

Você pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

Horas

Indicação

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

- Ativado

A hora aparece sempre no visor.

Se ainda selecionar a configuração Visor | QuickTouch | Ativado, todas as telas táteis reagem de imediato ao toque e o sensor de aproximação detecta automaticamente quando você se aproximar do visor.

Ao selecionar a configuração Visor | QuickTouch | Desligado, você deverá ligar o forno antes de poder utilizá-lo.

- Desligado
O visor fica escuro para poupar energia. Você deve ligar o forno antes de poder utilizá-lo.
- Desligar noturno
Para economizar energia, a hora aparece apenas no visor das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, o visor fica escuro.

Apresentação

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

Na forma digital, aparece adicionalmente a data indicada.

Formato de horas

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

Acertar

Você define as horas e os minutos.

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

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

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

Data

Ajustar a data.

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

Iluminação

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

Ecrã inicial

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

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

Acesse o menu principal selecionando a tecla tátil *Back (Voltar)* ou através do caminho de menu no cabeçalho.

Visor

Luminosidade

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

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

Esquema de cores

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

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

QuickTouch

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

- Ativado
Se também tiver selecionado a configuração Horas | Indicação | Ativado ou Desligar noturno, as teclas táteis e o sensor de aproximação reagem também quando o forno está desligado.
- Desligado
Independentemente da configuração Horas | Indicação, as teclas táteis e o sensor de aproximação só reagem quando o forno está ligado ou um determinado tempo após o forno ser desligado.

Regulações

Volume do sinal

Sinais acústicos.

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

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

- ■■■■■■■■
Volume máximo

- □□□□□□
Os sinais sonoros estão desligados

Som das teclas

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

- ■■■■■■■■
Volume máximo

- □□□□□□
O som das teclas está desligado

Melodia de boas-vindas

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

Unidades

Temperatura

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

Booster

A função Booster serve para aquecer mais rapidamente o forno.

- Ativado
A função Booster é ligada automaticamente durante a fase de aquecimento do processo. A resistência de aquecimento superior/do grill, a resistência

circular e o ventilador pré-aquecem o interior do forno em simultâneo para a temperatura desejada.

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

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

Temperaturas propostas

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

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

- Selecione o modo de funcionamento desejado.

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

- Altere a temperatura recomendada.
- Confirme com OK.

Também é possível alterar a temperatura proposta para a função Manter quente.

Pirolítico

Você pode configurar se a recomendação para efetuar a limpeza pirolítica aparece (Recomendado) ou não (Sem recomendação).

Funcio. suplem. ventila. arrefeci.

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

- Comando de temp.

O ventilador de resfriamento desliga após um processo com temperatura interna inferior a cerca de 70 °C.

- Comando por tempo

O ventilador de resfriamento desliga ao fim de cerca de 25 minutos.

A condensação de água pode danificar o móvel e a bancada onde o aparelho está instalado, além de provocar corrosão no forno.

Caso você mantenha alimentos quentes no interior do forno, ao selecionar **Comando por tempo**, a umidade do ar aumenta e o painel de comandos fica embaçado.

Ao selecionar **Comando por tempo**, não mantenha alimentos quentes na parte interna do forno.

Comando por sensor

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

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

Ligar luz

- Durante o proc. confeitura

Logo que se aproximar do visor tátil durante um processo de cozimento, a iluminação interna do forno liga. A iluminação interna do forno desliga novamente automaticamente após 15 segundos.

- Sempre ligado

Logo que se aproximar do visor tátil, a iluminação interna do forno liga. A iluminação interna do forno desliga novamente automaticamente após 15 segundos.

- Desligado

O sensor de aproximação não reage quando você se aproxima do visor tátil. Ligue a iluminação interna do forno ao selecionar a tecla tátil *Light (Iluminação)* durante 15 segundos.

Ligar aparelho

- Ativado

Quando as horas forem exibidas, o forno liga e o menu principal aparece logo que você se aproximar do visor tátil.

- Desligado

O sensor de aproximação não reage quando você se aproxima do visor tátil. Ligue o forno através da tecla ligar/desligar .

Silenciar sons acústicos

- Ativado

Logo que se aproximar do visor tátil, os sinais sonoros desligam.

- Desligado

O sensor de aproximação não reage quando você se aproxima do visor tátil. Desligue os sinais sonoros manualmente.

Segurança

Bloqueio funci.

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

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

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

- Ativado

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

- Desligado

O bloqueio de funcionamento está desativado. Você pode utilizar o forno normalmente.

Bloqueio de teclas

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

- Ativado

O bloqueio das teclas está ativado.

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

- Desligado

O bloqueio das teclas está desativado. Todas as teclas táteis reagem imediatamente ao serem selecionadas.

Miele@home

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

O seu forno está equipado de fábrica com um módulo de comunicação Wi-Fi e é indicado para comunicação sem fio.

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

- Ativar

Essa configuração só é visível se a Miele@home se encontrar desativada. A função Wi-Fi é ativada de novo.

- Desativar

Essa configuração só é visível se a Miele@home se encontrar ativada. A Miele@home fica configurada, a função Wi-Fi é desligada.

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

Comando à distância

Caso tenha instalado a aplicação Miele no seu dispositivo móvel, tenha o sistema Miele@home e tenha ativado o comando à distância (**Ativado**), é possível utilizar a função MobileStart e, por ex., acessar indicações relativas a processos de cozimento em curso do seu forno ou terminar um processo de cozimento em curso.

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

Ativar MobileStart

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

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

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

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

SuperVision

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

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

Indicação SuperVision

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

Regulações

- Desligado
A função SuperVision está desligada.

Indicação em Standby

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

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

Lista aparelhos

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

- Mostrar aparelho
 - Ativado
A função SuperVision para este aparelho está ativada.
 - Desligado
A função SuperVision para este aparelho está desligada. Além disso, o aparelho está registrado no sistema Miele@home. São exibidos erros, mesmo que a função SuperVision para este aparelho esteja desligada.
- Sinais acústico.
Pode definir se os sinais sonoros deste aparelho estão ligados (Ativado) ou desligados (Desligado).

RemoteUpdate

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

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

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

Ligar/Desligar

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

Desligue a RemoteUpdate se desejar não baixar automaticamente uma atualização.

Processo da RemoteUpdate

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

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

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

Se não desejar instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na RemoteUpdate, deve ser observado o seguinte:

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

Painel oscilante

Independentemente da configuração selecionada, o painel oscilante motorizado gira automaticamente assim que você inicia a limpeza pirolítica.

- Automático

O painel oscilante motorizado gira para fora automaticamente assim que você liga o Range Cooker.

O painel oscilante motorizado gira para dentro automaticamente assim que você liga o Range Cooker.

- Manual

Toque na tecla tátil *Lift Panel (Painel rotativo)* para girar o painel oscilante motorizado para dentro e para fora.

Tipos de tensão

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

Sonda de temperatura

O seu forno detecta de fábrica, de forma automática, o termômetro culinário sem fios fornecido.

Se você comprou um novo termômetro culinário Miele, você deve inserir um código de 12 dígitos nesta configuração. Depois disso, você pode utilizar o termômetro culinário.

- Siga a descrição que acompanha a peça de reposição.

Regulações

Calibragem Temperatura

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

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



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

Versão Software

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

■ Confirme com *OK*.

Informações legais

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

■ Confirme com *OK*.

Agente

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

Modo exposição

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

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

Regulações de fábrica

- Regulações do aparelho
Todas as configurações alteradas voltam às configurações de fábrica.
- Programas favoritos
Os programas favoritos são todos apagados.
- MyMiele
Todas as entradas MyMiele são apagadas.
- Temperaturas propostas
As temperaturas sugeridas alteradas voltam à configuração de fábrica.

Horas (total) de funcionamento

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

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

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

Utilizar a função Alarme

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

Ajustar o alarme

Quando tiver selecionado a configuração Visor – QuickTouch – Desligado, li-gue o forno para ajustar o alarme. A hora para o alarme aparece com o for-no desligado.

- Selecione a tecla tátil *Timer* (*Tempo mínimo*).
- Selecione  Alarme.
- Ajuste a hora para o alarme.
- Confirme com Fechar.

Quando o forno estiver desligado, apa-rece  e a hora do alarme em vez das horas atuais.

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

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

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

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o alarme

- Selecione o alarme no visor ou sele-cione a tecla tátil *Timer* (*Tempo míni-mo*) e, em seguida, o alarme deseja-do.

A hora programada para o alarme apare-ce.

- Ajuste a nova hora para o alarme.
- Confirme com Fechar.

A hora para o alarme alterada é memori-zada e aparece no visor.

Apagar o alarme

- Selecione o alarme no visor ou sele-cione a tecla tátil *Timer* (*Tempo míni-mo*) e, em seguida, o alarme deseja-do.

A hora programada para o alarme apare-ce.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O alarme foi apagado.

Alarme e Tempo curto

Utilizar a função Tempo curto

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

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

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

Dica: Em um modo de funcionamento com umidade, utilize o tempo mínimo como lembrete para ativar os jatos de vapor manuais na hora desejada.

Configurar o tempo mínimo

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

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

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

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

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

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

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

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o tempo mínimo

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

O tempo mínimo ajustado aparece.

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

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

Excluir o tempo mínimo

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

O tempo mínimo ajustado aparece.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O tempo mínimo é apagado.

Menu principal e submenus

Menu	Valor sugerido	Área
Modos de funcionamento 		
Ar quente plus 	160 °C	30–250 °C
Ar quente plus para assar 	170 °C	30–250 °C
Aquecimento superior/inferior 	180 °C	30–280 °C
Cozinhar com clima 		
Cozi. c/ clima c/ Sist. auto. assar 	160 °C	130–230 °C
Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus/ Clima + Ar qu. + assar 	160 °C	130–250 °C
Cozi. c/ clima c/ Aquec. intensivo 	170 °C	130–250 °C
Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf. 	180 °C	130–280 °C
Aquecimento intensivo 	170 °C	50–250 °C
Sistema automático 	160 °C	100–230 °C
Aquecimento inferior 	190 °C	100–280 °C
Aquecimento superior 	190 °C	100–250 °C
Grill total 	240 °C	200–300 °C
Grill parcial 	240 °C	200–300 °C
Grill com circulação de ar 	200 °C	100–260 °C

Menu principal e submenus

Menu	Valor sugerido	Área
Programas automáticos 		
Aplic. especiais 		
Descongelar	25 °C	25–50 °C
Secar/Desidrat.	60 °C	30–70 °C
Aquecer louça	80 °C	50–100 °C
Deixar levedar a massa		
Levedar 15 min.	—	—
Levedar durante 30 min.	—	—
Levedar durante 45 min.	—	—
Cozinhar a baixas temper.	100 °C	80–120 °C
Progra. Sabbat		
Aquecimento superior/inferior	180 °C	30–250 °C
Aquecimento inferior	180 °C	30–250 °C
Manter quente	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programas favoritos 		
Regulações 		
Pirolítico 		

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

É possível combinar o suporte de umidade com diferentes tipos de aquecimento:

- Cozi. c/ clima c/ Sist. auto. assar 
- Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus/Clima + Ar qu. + assar 
- Cozi. c/ clima c/ Aquec. intensivo 
- Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf. 

Após seleção do modo de funcionamento desejado, regule a temperatura e determine o tipo e o número de jatos (Automático, Manual ou Timer).

Durante o processo, a água é injetada no interior do forno em forma de vapor. As aberturas para a passagem do vapor encontram-se no canto traseiro esquerdo do teto do forno.

Alimentos adequados

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

- No caso de **massas levedadas**, obtém-se melhores resultados se, no início do processo, for ativado um jato de vapor.
- **Pão e pãozinho** são melhor confeccionados com um jato de vapor no início. A crosta torna-se adicionalmente mais brilhante se ocorrer mais um jato de vapor no fim do processo de cozimento.
- Ao **assar carne com elevado teor de gordura**, o jato de vapor no início do processo contribui para que a gordura seja melhor cozida.

O cozimento com umidade não se ajusta aos tipos de cozimento de massa que contenham muita umidade, como por ex., Baiser. Aqui, durante o cozimento, deve ocorrer um processo de secagem.

Cozinhar com clima

Iniciar o processo com Cozinhar com clima

É normal que o vidro interno da porta fique com umidade durante a aplicação do jato de vapor. A umidade do vidro evapora durante o processo.

- Prepare o alimento e coloque-o no interior do forno.
- Selecione Modos de funcionamento .
- Selecione Cozinhar com clima .
- Selecione o modo de funcionamento desejado com suporte de umidade. Os processos funcionam da mesma forma com todos os tipos de aquecimento.

Aparece a temperatura sugerida.

Ajustar a temperatura

- Altere a temperatura recomendada, se necessário.
- Selecione Continuar.
- Se necessário, ligue a função Pré-aquecer através do menu suspenso.

Surge a seleção para ativar os jatos de vapor.

Selecionar jatos de vapor

O forno automaticamente suga a água e desencadeia os jatos de vapor em determinados momentos. Durante o processo de sucção, ouve-se um curto ruído de bombeamento.

- Selecione Automático, Manual ou Timer.
 - Automático
O forno ativa automaticamente 1 jato de vapor após a fase de aquecimento.
 - Manual
Ative 1, 2 ou 3 jatos de vapor através do próprio visor tátil.
 - Timer
Regule as horas para os jatos de vapor. O forno ativa 1, 2 ou 3 jatos de vapor à hora programada.

Se desejar cozinhar, por ex., pão ou pãezinhos em forno pré-aquecido, de preferência ative os jatos de vapor manualmente e selecione a função Pré-aquecer. Ative o primeiro jato de vapor de imediato após colocar os alimentos no forno.

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

Se desejar utilizar a função Pré-aquecer, tenha em consideração a fase de aquecimento para jatos de vapor manuais e programados (consulte o capítulo «Funcionamento», seção «Pré-aquecer»).

- Selecione o número de jatos de vapor (apenas em Manual ou Timer).
- Se necessário, defina as horas para os jatos de vapor.
- Selecione Continuar.

O aquecimento do forno e o ventilador de resfriamento ligam. A temperatura necessária e a temperatura atual são apresentadas.

Você pode acompanhar o aumento de temperatura. Quando a temperatura selecionada é atingida pela primeira vez, soa um sinal.

Caso tenha selecionado Timer, é possível verificar a hora antes do acionamento através de  info.

Ativar jatos de vapor

 Risco de ferimentos devido a vapor de água.

O vapor de água pode levar a queimaduras intensas.

Além disso, a umidade do vapor de água no painel de controle conduz a tempos de reação prolongados das teclas táteis e do visor tátil.

Durante os jatos de vapor, não abra a porta.

Automático

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

A água é evaporada no forno e aparece Difusão vapor.

Após o jato de vapor, Difusão vapor se apaga.

■ Deixe o alimento cozinhar até ao fim.

Manual

É possível ativar jatos de vapor assim que Difusão vapor for indicado e Start estiver definido em verde.

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

Dica: Use como lembrete para a hora marcada a função Tempo curto .

■ Selecione Start.

O jato de vapor é ativado. Start está desativado.

■ Proceda em conformidade para acionar outros jatos de vapor assim que Start estiver definido em verde.

Após o último jato de vapor, Start está desativado.

■ Deixe o alimento cozinhar até ao fim.

Timer

O forno ativa o jato de vapor correspondente na hora selecionada.

Difusão vapor aparece quando o jato de vapor é ativado.

Após o último jato de vapor, Difusão vapor se apaga.

■ Deixe o alimento cozinhar até ao fim.

Programas automáticos

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

Categorias

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

Utilizar programas automáticos

- Selecione Programas automáticos **Auto**.

Aparece a lista de seleção.

- Selecione a categoria desejada.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria selecionada.

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

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

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

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

Indicações sobre a utilização

- Deixe o interior do forno esfriar à temperatura ambiente depois de um processo de cozimento e antes de iniciar um programa automático.

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

Procurar

(de acordo com o idioma)

Em Programas automáticos, é possível procurar pelo nome das categorias e dos programas automáticos.

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

Vá para o menu principal.

- Selecione Programas automáticos **Auto**.

A lista de seleção das categorias aparece.

- Selecione Procurar.
- Selecione o texto através do teclado, por ex. «Pão».

O número de correspondências aparece no rodapé.

Se não for encontrada uma correspondência ou se forem encontradas mais de 40 correspondências, o campo resultados fica desativado e será necessário alterar o texto usado na busca.

- Selecione XX resultados.

Aparecem as categorias encontradas e os programas automáticos.

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

O programa automático inicia.

- Siga as indicações que aparecem na tela.

Aplic. especiais

Você encontra neste capítulo informações sobre as seguintes aplicações:

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

Descongelar

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

- Selecione Aplic. especiais .
- Selecione Descongelar.
- Se necessário, altere a temperatura recomendada e selecione o tempo de cozimento.

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

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.



Risco de infecções devido a formação de bactérias.

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

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

Não utilize o líquido descongelado.

Processe os alimentos imediatamente após descongelar.

Sugestões

- Deixe os alimentos descongelarem fora da embalagem sobre a assadeira universal ou dentro de um recipiente.
- Para descongelar aves, utilize a assadeira universal com a grelha colocada. Assim, os alimentos congelados não ficam dentro do líquido de descongelamento.
- Carne, aves ou peixes não precisam estar completamente descongelados antes do cozimento. É suficiente se os alimentos estiverem descongelados. A superfície fica suficientemente macia para assimilar os condimentos.

Tempos para descongelar parcial ou totalmente

Os tempos dependem do tipo e do peso do alimento congelado:

Alimento congelado	 [oz/g]	 [min]
Frango	28/800	90–120
Carne	17.5/500	60–90
	35/1000	90–120
Salsichas	17.5/500	30–50
Peixe	35/1000	60–90
Morangos	10.5/300	30–40
Bolo de manteiga	17.5/500	20–30
Pão	17.5/500	30–50

 Peso/ Tempo de descongelamento

Secar/ Desidratar

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

A condição é que a fruta e os legumes estejam frescos e bem maduros e não possuam pontos amassados.

- Descasque e retire o caroço dos alimentos a serem desidratados e, se necessário, corte-os.
- Espalhe os alimentos a serem desidratados uniformemente em uma só camada, se possível, na grelha ou na assadeira 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 serem desidratados nos níveis 1+3.
Se utilizar a grelha e a assadeira universal, encaixe a assadeira universal por baixo da grelha.
- Selecione Aplic. especiais .
- Selecione Secar/ Desidratar.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e regule o tempo de desidratação.
- Siga as indicações que aparecem na tela.
- Vire os alimentos a serem desidratados na assadeira universal em intervalos regulares.

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

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

 Aplicação especial/modo de funcionamento,
 🌡️ temperatura, 🕒 tempo de desidratação,
 aplicação especial Secar/ Desidratar,
 modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior

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

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

Remover alimentos

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

- Deixe a fruta ou os legumes esfriar.

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

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

Aplic. especiais

Aquecer louça

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

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

- Encaixe a grelha no nível 3 e coloque em cima o utensílio a ser aquecido. Dependendo do tamanho da louça, você também pode colocar na base do forno e remover adicionalmente as grelhas laterais.
- Selecione Aplic. especiais .
- Selecione Aquecer louça.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e regule o tempo de cozimento.
- Siga as indicações que aparecem no visor.



Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios. Na base do recipiente pode existir formação de água condensada.

Use luvas de cozinha ao manusear a louça.

Deixar levedar a massa

Este programa foi desenvolvido para fermentar massas.

- Selecione Aplic. especiais .
- Selecione Deixar levedar a massa.
- Selecione o tempo de levedura.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

Manter quente

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

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

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

Cozinhar a baixas temper.

Este processo Cozinhar a baixas temper. é ideal para cozinhar peças de carne mais sensíveis como vaca, porco, vitela ou carneiro, que devem ser cozidas ao ponto.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Cozinhe com «Cozinhar a baixas temperaturas»

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

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

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

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

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

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

- Assim que o processo de cozimento for concluído, você pode cortar a carne. Não é necessário tempo de repouso.

- Mantenha a carne quente no interior do forno até que ela seja servida. O resultado de cozimento não é afetado.
- Sirva a carne em pratos pré-aquecidos e sirva com molho muito quente para que ela não esfrie tão rapidamente. A carne tem uma temperatura de consumo ideal.

Dica: Ligue a função Manter quente através do menu suspenso para manter os alimentos quentes após o processo de cozimento sem voltar a cozinhar de forma indesejada.

Aplic. especiais

Utilizar aplicação especial Cozinhar a baixas temper.

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

- Selecione Aplic. especiais .
- Selecione Cozinhar a baixas temper..
- Siga as indicações que aparecem no visor. No pré-aquecimento, deixe os acessórios necessários no interior do forno.
- Regule a temperatura e a temperatura interna.
- Enquanto o forno está pré-aquecendo, frite a peça de carne sobre a placa até ficar dourada de todos os lados.



Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre que tiver de mexer no forno quente.

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

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

Utilize o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior

Utilize a assadeira universal com a grelha colocada em cima.

Durante o pré-aquecimento, desligue a função Booster.

- Encaixe a assadeira universal com a grelha no nível 3.
- Selecione Modos de funcionamento .
- Selecione o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior  e uma temperatura de 120 °C.
- Se necessário, desligue a função Booster através do menu suspenso.
- Pré-aqueça o forno com a assadeira universal e a grelha durante cerca de 15 minutos.
- Enquanto o forno está pré-aquecendo, frite a peça de carne sobre a placa até ficar dourada de todos os lados.



Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre que tiver de mexer no forno quente.

- Coloque a carne dourada sobre a grelha.
- Reduza a temperatura para os 100 °C.
- Deixe a carne cozinhar até o fim do tempo.

Tempos de cozimento/Temperaturas internas

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

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

* sem osso

Progr. Sabbat

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

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

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

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

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

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

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

Usar Progra. Sabbat

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

■ Ajuste a temperatura.

■ Selecione Iniciar.

Progra. Sabbat e a temperatura ajustada aparecem.

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

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

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

Se a mensagem **não** aparecer, o forno não está aquecendo e você pode abrir e voltar a fechar a porta.

Uma vez aberta a porta, o aquecimento do interior do forno **permanece desligado** até o final da aplicação especial.

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

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

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

Usar Yom-Tov

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

■ Ajuste a temperatura.

■ Selecione Iniciar.

Yom-Tov e a temperatura ajustada aparecem.

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

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

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

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

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

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

Preparar conservas

 Risco de infeções devido a formação de bactérias.

Ao cozinhar leguminosas e carne, podem formar-se esporos de toxina botulínica, que podem resultar em intoxicações graves. somente é possível matar estes esporos, aquecendo novamente até 2 dias após a primeira conserva.

Cozinhe **sempre** os legumes e a carne uma segunda vez depois de estes resfriarem.

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

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

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Preparar frutas e legumes

As indicações são válidas para 6 recipientes com capacidade para 1 l.

Utilize apenas recipientes específicos que você adquiere em lojas especializadas (recipientes para conservas e recipientes com tampa de rosca). Utilize apenas recipientes e anéis de borracha intactos.

- Enxague os recipientes com água quente antes de preparar conservas e encha-os até, no máximo, 2 cm abaixo da borda.
- Após introduzir o alimento a conservar, limpe a borda do recipiente com um pano limpo e água quente e feche o recipiente.
- Encaixe a assadeira universal no nível 3 e coloque os recipientes 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 recipientes).

Reduza a temperatura antecipadamente para evitar que o alimento transborde.

Preparar conservas de frutas e pepinos

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

Preparar conservas de legumes

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

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

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

 Temperatura e tempo de aquecimento

Remova os recipientes depois de preparar as conservas

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de proteção ao manusear os recipientes.

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

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

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

Produtos congelados/ alimentos prontos

Dicas para bolos, pizzas e baguetes

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

Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares

- Asse estes produtos congelados menores na bandeja ou na assadeira universal com papel manteiga por cima.
- Selecione as temperaturas mais baixas recomendadas na embalagem.
- Vire os alimentos diversas vezes.

Preparar produtos congelados/alimentos prontos

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

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

É possível armazenar as aplicações mais utilizadas em MyMiele .

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

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

Adicionar registros

Você pode adicionar até 20 registros.

- Selecione MyMiele .
- Selecione Adicionar registro.

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

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

- Confirme com *OK*.

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

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

Apagar registros,

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

O registro é apagado da lista.

Mover registros

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

Aparece um quadro laranja ao redor do registro.

- Mova o registro.

O registro fica na posição pretendida.

Programas favoritos

Você pode criar e memorizar até 20 programas favoritos.

- É possível combinar até 10 etapas de cozimento para descrever exatamente o desenrolar das suas receitas preferidas ou que faz com frequência. Para isso, selecione configurações como, por ex., modo de funcionamento, temperatura e tempo de cozimento ou temperatura interna para cada etapa de cozimento.
- Você pode especificar o(s) nível(eis) no forno.
- Você pode introduzir o nome do programa que atribuiu à sua receita.

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

Outras possibilidades para criar programas favoritos:

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

No final atribua um nome ao programa.

Criar programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .
- Selecione Criar programa.

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

Siga as indicações que aparecem no visor:

- Selecione e confirme as configurações desejadas.

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

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

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

- Se forem necessárias mais etapas de cozimento, selecione Juntar e proceda como na primeira etapa.
- Assim que definidas todas as etapas de cozimento necessárias, selecione Determinar nível.
- Selecione o(s) nível(eis) desejado(s).
- Confirme com OK.

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

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

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

- Após inserir o nome do programa, selecione Memorizar.

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

- Confirme com OK.

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

Iniciar programas favoritos

- Introduza o alimento no forno.

■ Selecione Programas favoritos .

■ Selecione o programa desejado.

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

- Iniciar imediato
O programa é iniciado imediatamente. O aquecimento da parte interna do forno liga imediatamente.
 - Pronto às
Determine o momento em que o programa deve ser finalizado. O aquecimento da parte interna do forno é desligado automaticamente nesse momento.
 - Início às
Determine o momento em que o programa deve iniciar. O aquecimento da parte interna do forno é ligado automaticamente nesse momento.
 - Mostrar etapas de confeitura
Aparece o resumo das suas configurações.
 - Exibir ações
As ações necessárias, por ex., para encaixar o alimento, aparecem.
- Selecione o Item do menu desejado.
- Confirme a indicação sobre o nível de encaixe do alimento por meio de **OK**.

O programa inicia imediatamente ou no momento ajustado.

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

- Quando o programa terminar, selecione Fechar.

Alterar etapas de cozimento

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

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

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

- Confirme com **OK**.

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

Programas favoritos

Renomear os programas favoritos

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

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

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

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

- Confirme com **OK**.

O nome do programa foi alterado.

Apagar programas favoritos

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

O programa é apagado.

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

Mover programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .
- Toque no programa que pretende mover até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Mover.

Aparece um quadro laranja ao redor do registro.

- Mova o programa.

O programa fica na posição pretendida.

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Dicas de cozimento

- Ajuste um tempo de funcionamento. Para cozinhar bolos não deve selecionar o tempo com muita antecedência. A massa ficaria seca e o fermento perderia o efeito.
- Em geral, pode utilizar grelhas, bandeja, assadeira universal e qualquer forma em material resistente a altas temperaturas.
- Evite utilizar formas de cor clara e finas e materiais polidos, pois as formas de cor clara produzem uma cor desigual ou fraca. Em circunstâncias adversas, os alimentos não são cozidos.
- Coloque a massa numa forma retangular ou formas alongadas e leve ao forno na transversal, para que obtenha uma distribuição de calor otimizada e resultados de cozimento uniformes.
- Coloque sempre as formas sobre a grelha.
- Bolos com fruta e bolos altos devem ser cozidos na assadeira universal.

Utilizar papel vegetal

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

- Utilize papel vegetal ao cozinhar Pretzels, uma vez que o bicarbonato de sódio utilizado pode danificar a superfície com acabamento PerfectClean.
- Utilize papel vegetal ao cozinhar biscoitos, suspiros, macarons e similares. Estas massas colam facilmente devido ao seu elevado teor de proteína.
- Utilize papel vegetal na preparação de produtos ultracongelados na grelha.

Selecionar temperatura 🌡️

- Em geral, selecione a temperatura padrão.

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

Selecionar o tempo de cozimento ⌚

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

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

Cozinhar

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus

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

Utilize este modo de funcionamento quando cozinhar em vários níveis simultaneamente.

- 1 nível: 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.

Sugestões

- Se você cozinhar em vários níveis simultaneamente, coloque a assadeira universal no nível inferior.
- Cozinhe os produtos panificados ou bolos úmidos em, no máximo, 2 níveis simultaneamente.

Utilizar Cozinhar com clima

Utilize este modo de funcionamento com o tipo de aquecimento pretendido para cozinhar com umidade.

- Coloque os alimentos no nível 2.

Utilizar Aquecimento intensivo

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

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

- Coloque o bolo no nível 1 ou 2.

Utilizar Aquecimento superior/inferior

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

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

- Coloque o alimento no nível 1 ou 2.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Recomendações para assar

- Você pode utilizar qualquer utensílios resistentes a altas temperaturas como, por ex., assadeiras, panelas, forma de vidro, saco, recipiente em barro, assadeira universal, grelha e/ou assadeiras com grelha (se disponíveis) sobre a assadeira universal.
- O **pré-aquecimento** do interior do forno apenas é necessário para a preparação de rosbife e lombo. Em geral, não é necessário pré-aquecer o forno.
- Ao assar carne utilize um **recipiente fechado** como, p. ex., uma assadeira. A carne fica suculenta internamente. O interior do forno fica mais limpo do que ao assar na grelha. Fica molho de carne suficiente para preparar um molho.
- Caso você utilize um **tubo ou saco para assar**, siga as indicações na embalagem.
- Se você utilizar a **grelha** ou uma **assadeira aberta** para assar, você pode pincelar carne magra com gordura, envolvê-la em fatias de bacon ou tempera-la.
- **Tempere** a carne e coloque-a na assadeira. Envolver-a com flocos de margarina ou de manteiga ou umidifique-a com óleo ou gordura. No caso de peças grandes e magras (2–3 kg) para assar e, no caso de aves gordas, adicione aprox. 1/8 l de água.

- Enquanto assa não coloque muito líquido. Com isso, a **cor** da carne é afetada. Pode ser obtida uma cor mais dourada ao final do tempo de cozimento. A carne fica com uma cor mais intensa se o recipiente estiver sem tampa por cerca da metade do tempo de cozimento.
- Depois de assar, retire o alimento do interior do forno, cubra-o e aguarde um **tempo de repouso** de cerca de 10 minutos. Depois, ao cortar, escorre menos molho.
- A pele das **aves** fica crocante se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do término do tempo de cozimento.

Selecionar temperatura

- Geralmente, selecione a temperatura especificada na receita correspondente.
- Escolha uma temperatura que não seja muito alta, especialmente para grandes peças de carne. O processo de cozimento demora um pouco mais, mas a carne fica cozida uniformemente e não fica com uma crosta tão grossa.
- No Ar quente plus para assar , Cozinhar com clima  e Sistema automático , selecione uma temperatura aprox. 20 °C mais baixa do que no Aquecimento superior/inferior .
- Para assar sobre a grelha, selecione uma temperatura aprox. 10 °C mais baixa do que ao assar na assadeira com tampa.

Assado

Selecionar o tempo de cozimento

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

Sugestões

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

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

Selecione o modo de funcionamento Aquecimento inferior  no final do tempo de funcionamento se desejar que o alimento fique mais dourado por baixo. Não utilize o modo de funcionamento Aquecimento intensivo  para assar, já que o molho de carne fica muito escuro.

Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus para assar ou Sistema automático

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

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

No modo de funcionamento Sistema automático , o interior do forno é aquecido pela primeira vez até a temperatura mais alta deste modo de operação durante a fase de douração. Assim que esta temperatura for alcançada, a temperatura do forno é reduzida automaticamente para a temperatura ajustada (temperatura para continuar o processo de assar).

- Coloque os alimentos no nível 3.

Utilizar Cozinhar com clima

Utilize este modo de funcionamento com o tipo de aquecimento pretendido para cozinhar com umidade.

- Coloque os alimentos no nível 2.

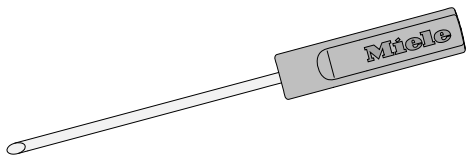
Utilizar Aquecimento superior/inferior

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 cozimento não é alterado.

- Coloque os alimentos no nível 2.

Termômetro culinário

Risco de lesões! Você pode se ferir na ponta metálica do termômetro culinário.



Através do termômetro culinário sem cabo, pode-se controlar a temperatura exata dos processos de cozimento. O termômetro culinário pode ser lavado nas máquinas de lavar louças.

Modo de funcionamento

A ponta metálica do termômetro culinário fica completamente espetada no alimento. Ela tem quatro sensores da temperatura. Estes medem a temperatura interna do alimento durante o processo de cozimento.

O objetivo é rastrear o aumento de temperatura no item mais frio da comida. O item mais frio é geralmente no centro (núcleo) da comida. Os quatro sensores de temperatura estão dispostos na ponta de metal, de modo que a temperatura no item mais frio seja calculada a partir dos valores medidos. Isso também se aplica no caso de a ponta de metal não atingir exatamente o núcleo da comida.

O aumento da temperatura interna no alimento indica o grau de cozimento. Aumente ou reduza a temperatura interna de acordo com suas preferências (bem passado ou mal passado).

A temperatura interna pode ser configurada até 99 °C. As instruções sobre alimentos e suas temperaturas internas

correspondentes podem ser encontradas na tabela de assados e no capítulo «Aplic. especiais», seção «Cozinhar a baixas temper.».

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

A transferência dos valores da temperatura interna para a parte eletrônica do forno é feita via sinais de rádio entre o transmissor no cabo do termômetro culinário e a antena receptora em cima à direita, assim que o alimento for colocado no forno com o termômetro inserido.

A transmissão correta dos dados somente acontece com a porta do forno fechada. Se a porta for aberta durante o processo de cozimento para, por ex., adicionar líquido, o sinal será interrompido. Só será retomada após fechar a porta. A temperatura interna real é indicada no visor após alguns segundos.

Se você não utilizar o termômetro culinário, não o deixe durante o processo de cozimento no interior do forno, mas encaixe-o sempre no espaço de armazenamento da porta.

Possibilidades de uso

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

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

- Sistema automático
- Ar quente plus para assar
- Aquecimento intensivo
- Aquecimento superior/inferior
- Cozi. c/ clima c/ Sist. auto. assar

Assado

- Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus/
Clima + Ar qu. + assar 
- Cozi. c/ clima c/ Aquec. intensivo 
- Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf. 

Instruções de uso importantes

Para garantir um modo de funcionamento otimizado, observe as indicações mencionadas a seguir.

- Não utilize recipientes metálicos altos e finos porque estes podem enfraquecer o sinal.
- Evite objetos metálicos acima do termômetro culinário, como tampas de assadeira, papel alumínio ou grelha e assadeira universal nos níveis de encaixe superiores. Podem ser utilizadas tampas de vidro.
- Não utilize simultaneamente outro termômetro culinário metálico convencional.
- Evite que o punho do termômetro culinário fique em contato com os líquidos ou sobre o alimento ou encostado na borda do recipiente.



Risco de quebra!

Não utilize o termômetro culinário para transportar os alimentos.

Além disso, observe:

- Você pode colocar a carne na assadeira ou sobre a grelha com a assadeira universal encaixada por baixo.
- A ponta metálica do termômetro culinário deve ficar espetada no alimento de forma que os sensores de temperatura atinjam aproximadamente o núcleo. O punho deverá ficar inclinado e apontar para cima **e não na horizontal no sentido dos cantos do forno ou da porta.**



- Nas aves, insira bem o termômetro na área do peito com mais carne. Apalpe a área do peito com o dedo polegar e o indicador para detectar a área com mais carne.
- A ponta de metal não pode tocar em nenhum osso e não pode ser inserida em partes especialmente ricas em gordura. O tecido gordo e os ossos podem conduzir ao desligamento precoce.
- Ao utilizar saco/bolsa de assar ou papel alumínio, insira o termômetro culinário na folha até chegar ao núcleo do alimento. Você também pode colocá-lo com a carne no papel alumínio. Preste atenção às instruções do fabricante do papel alumínio.
- Em alimentos pouco altos, como por ex. peixe, o termômetro culinário quase só pode ser inserido na posição horizontal.

Se durante um processo de cozimento o termômetro culinário já não for detectado, surge no visor a respectiva indicação. Altere o posicionamento do termômetro culinário no alimento.

Em circunstâncias adversas, a falha de recepção também pode ser causada pela proximidade de um aparelho micro-ondas, já que este opera em uma faixa de frequência similar ao termômetro culinário sem fio. Desligue o micro-ondas enquanto estiver usando o termômetro culinário sem fio.



Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

O punho do termômetro culinário pode ficar quente. Existe o risco de queimadura.

Use pinças de cozinha ao retirar o termômetro.

Utilizar o termômetro culinário

Risco de lesões! Você pode se ferir na ponta metálica do termômetro culinário.

- Retirar o termômetro culinário do espaço de armazenamento.
- Espete a totalidade da ponta metálica do termômetro culinário no alimento. A alça deverá ficar inclinada e apontar para cima.
- Introduza o alimento no forno.
- Feche a porta.
- Selecione o modo de funcionamento ou um programa automático.
- Regule a temperatura e a temperatura interna, se for necessário.

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

Siga as indicações que aparecem no visor.

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

Indicação do tempo restante

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

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

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

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

Grelhar

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

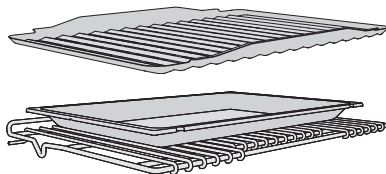
Ao grelhar, feche a porta.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Dicas para grelhar

- O pré-aquecimento é necessário ao utilizar o grill. Aqueça a resistência de aquecimento superior/grelha durante cerca de 5 minutos, mantendo a porta do forno fechada.
- Passe rapidamente a carne por água corrente fria e seque-a. Não salgue as fatias de carne antes de grelhar, já que, caso contrário, perde-se o suco da carne.
- Você pode cobrir a carne magra com óleo. Não utilize outras gorduras, já que estas ficam facilmente muito escuras ou geram fumaça.
- Limpe o peixe pouco alto e os filés de peixe e tempere-os com sal. Você também pode salpicar o peixe com suco de limão.
- Use a assadeira universal com a assadeira com grelha (caso disponível) e coloque a assadeira universal na grelha.

- A assadeira com grelha protege o molho que pinga da carne de ser queimado, de forma a poder ser reutilizado. Para grelhar, pincele a grelha ou a assadeira com grelha com óleo e coloque os alimentos em cima. O uso da assadeira com grelha ajuda a reduzir a formação excessiva de fumaça.



Selecionar temperatura

- Geralmente, selecione a temperatura especificada na receita correspondente
- Escolha uma temperatura que não seja muito alta, especialmente para grandes peças de carne. O processo de cozimento demora um pouco mais, mas a carne fica cozida uniformemente e não fica com uma crosta tão grossa.

Selecionar nível

- Selecione o nível dependendo da espessura do alimento.
- Coloque alimentos pouco altos no nível 4 ou 5.
- Insira os alimentos com maior diâmetro no nível 2 ou 3.

Selecionar o tempo de cozimento ⌚

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

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

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

O plástico do termômetro culinário pode derreter em caso de temperaturas muito altas.

Não utilize o termômetro culinário no modo de funcionamento com grill.

Não guarde o termômetro culinário na parte interna do forno.

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/grelha fica vermelho incandescente para produzir a radiação térmica necessária.

Utilizar Grill parcial

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

Somente a parte interna da resistência de aquecimento superior/grelha fica em vermelho incandescente para produzir os raios infravermelhos necessários.

Utilizar Grill com circulação de ar

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

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

Limpeza e manutenção da placa a gás

 Risco de ferimentos devido a bocas quentes.

Após o término do processo de cozimento, as bocas estão quentes.

Desligue a placa.

Deixe as bocas esfriarem antes de limpar a placa.

 Risco de ferimentos devido a choque elétrico.

O vapor produzido por um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar curtos-circuitos.

Nunca realize a limpeza com um aparelho a vapor.

As superfícies podem mudar de cor ou sofrer alterações caso sejam utilizados produtos de limpeza inadequados. As superfícies podem sofrer arranhões.

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

- produtos que contenham soda, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos de limpeza de descalcificação
- produtos para eliminar manchas e ferrugem
- produtos abrasivos (como, p. ex., pós para arear, agentes de polimento, limpadores de cerâmica)

- produtos de limpeza que contenham solventes
- detergentes de máquinas de lavar louça
- sprays para limpeza de grills e fornos
- limpa-vidros
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (por ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos)
- objetos afiados
- esponja mágica

As superfícies das peças do queimador e das grades ficam um pouco mais opacas com o decorrer do tempo. Isso é perfeitamente normal e não representa qualquer prejuízo para o material.

- Limpe toda a placa após cada utilização com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
- Umedeça previamente as sujeiras fortemente entranhadas.
- Seque o cooktop sempre que realizar a limpeza com água, para evitar resíduos de calcário.

Dica: Alimentos ressecados sobre a placa quente podem causar manchas nas peças do queimador. Elimine a sujeira e respingos de sal ou açúcar imediatamente!

Limpeza e manutenção da placa a gás

Efetuar a limpeza das grelhas

- Retire as grelhas.
- Efetue a limpeza das grelhas com uma esponja, um pouco de detergente para lavar a louça à mão e água quente.
- Se necessário, é possível utilizar o lado abrasivo de uma esponja de lavar louça.

Botão seletor em cor de aço inoxidável

Não limpe o botão seletor na máquina de lavar louça ou com detergente para aço inoxidável.

Efetue a limpeza dos botões seletores com uma esponja, um pouco de detergente de lavar louça e água quente.

A cor dos botões seletores pode mudar se não forem limpos regularmente.

- Efetue a limpeza dos botões seletores com uma esponja, um pouco de detergente de lavar louça e água quente.

Limpar queimador normal/intenso

A tampa do queimador não pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Certifique-se de que as saídas de chama também se encontrem completamente secas após a limpeza.

- Retire a tampa do queimador.
- Realize a limpeza da tampa do queimador com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
- Com um pano úmido, limpe as peças do queimador que não podem ser removidas.

Eletrodo de ignição

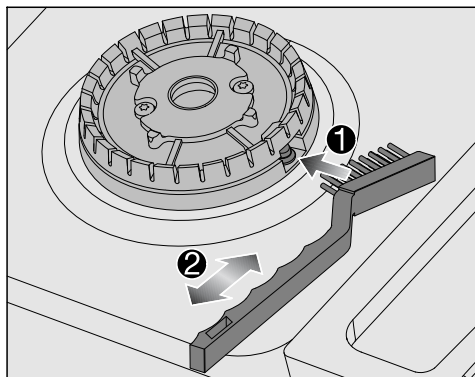
Se o eletrodo de ignição estiver úmido ou sujo, a faísca de ignição permanecerá.

O queimador não acende.

Remova a sujidade úmida com um pano seco.

Remova a sujidade endurecida do eletrodo de ignição com a escova de arame fornecida.

- Seque o queimador com um pano.



- Coloque a escova de arame no lado direito do queimador (1.) e escova a sujidade endurecida do eletrodo de ignição (2.).

Dica: Geralmente pode utilizar a escova de arame para limpar o queimador.

Limpeza e manutenção da placa a gás

Efetuar limpeza da grelha

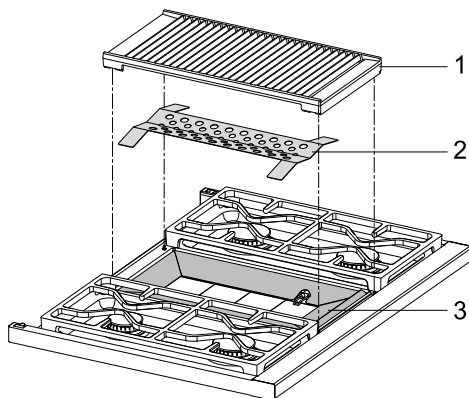
- Limpe a grelha após cada utilização com um pouco de detergente e água quente.
- Se a grelha estiver muito suja, molhe-a e depois remova a sujeira com uma escova.
- Em seguida, deixe a grelha secar completamente.

Desmontar o grill



Risco de queimaduras!
As bocas devem ser desligadas. A placa deve estar fria.

Você pode desmontar o grill para facilitar a limpeza.

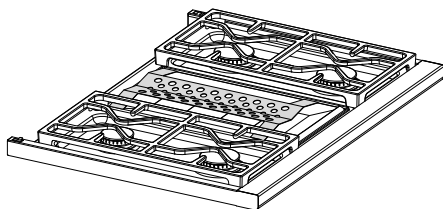


- ① Grelha
- ② Chapa de proteção
- ③ Moldura



Risco de lesões!
A grelha de ferro fundido é pesada. Carregue cuidadosamente a grelha e coloque-a com segurança sobre uma superfície plana para que fique nivelada.

- Retire a grelha ① da placa.
 - Retire a chapa de proteção ② e, se necessário, a moldura ③.
 - Limpe as peças com água morna, produto de limpeza e uma esponja limpa.
 - Seque as peças com um pano macio.
- A montagem é feita pela ordem inversa.
- Coloque a moldura ③ sobre o queimador de superfície. O ressalto para a ignição está localizado no lado direito, no quarto inferior da moldura.
 - Coloque a chapa de proteção ② sobre a moldura ③.



- Coloque a grelha ①.

Limpar a Chapa



Risco de queimaduras!

Deixe a Chapa resfriar antes de limpá-la.



Risco de incêndio!

Limpe o coletor de gordura após cada utilização da Chapa.

- Elimine a sujeira mais pesada imediatamente utilizando uma espátula e raspe a gordura e os resíduos no coletor de gordura.
- Elimine a gordura em excesso com um pedaço de papel toalha.
- Aplique um pouco de água quente com detergente na chapa fria e deixe a sujeira amolecer.
- Remova a sujeira e a água com uma esponja.
- Retire o coletor de gordura e o esvazie.
- Limpe o coletor de gordura com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
- Em seguida, seque o coletor de gordura.
- Remova a água com detergente com a sujeira da chapa.
- Por fim, realize a limpeza da chapa com uma esponja úmida.
- Seque a chapa com um pano limpo.
- Após cada limpeza, aplique um pouco de óleo vegetal na chapa.
- Volte a inserir o coletor de gordura.

A limpeza da sujeira mais difícil pode ser efetuada com o lado áspero de uma esponja de lavar louça e algumas gotas de detergente para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele (consulte o capítulo «Equipamento»).

Limpeza e cuidados do forno

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

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

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.

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. Nas superfícies de vidro, os arranhões podem provocar a quebra das mesmas em determinadas circunstâncias.

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

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

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

Se a sujeira ficar acumulada durante muito tempo, ela possivelmente não poderá mais ser eliminada. Os usos seguintes, sem que seja realizada limpeza intermediária, contribuem para o aumento do tempo necessário para realizar a limpeza.

Recomenda-se remover a sujeira imediatamente.

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

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

Para uma limpeza mais conveniente, recomendamos:

- Desmontar a porta.
- Retirar os trilhos telescópicos com grelha.
- Desmontar as grelhas laterais.

Remover sujeira normal

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

Não limpe a junta de fibra de vidro. A vedação de fibra de vidro é essencial para uma boa vedação.

Remover sujeira normal

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

Limpar o termômetro culinário

- Limpe o termômetro culinário manualmente ou na máquina de lavar louça.

Remover a sujeira persistente

Não utilize um revestimento de proteção (por ex., folha de alumínio) para proteger o forno e não utilize um limpador de fornos comercial a menos que o limpador de fornos seja aprovado para uso em um forno autolimpante.

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

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

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

O interior do forno não precisa ser tratado com limpador de fornos, pois o forno é equipado com pirólise .

- Se necessário, é possível utilizar, após deixar de molho, o lado mais duro da esponja.
- Remova os resíduos de produtos de limpeza com água limpa.
- Seque as superfícies com um pano macio.

Limpeza e cuidados do forno

Limpar o forno com Pirolítico

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

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

Estão disponíveis 3 níveis de pirólise com durações diferentes:

- Nível 1 para pouca sujeira,
- Nível 2 para muita sujeira,
- Nível 3 para sujeira intensa.

Após iniciar a limpeza por pirólise, a porta bloqueia automaticamente. Só é possível voltar a abrir a porta no final do processo de limpeza.

Também é possível iniciar a limpeza pirolítica para, por ex., a tarifa de eletricidade noturna mais econômica.

Após a limpeza pirolítica, remova os resíduos da limpeza (por ex., cinzas) que podem se acumular no forno em função do grau de sujeira.

Preparar a limpeza pirolítica

Acessórios compatíveis com pirólise não são danificados pelas elevadas temperaturas durante a limpeza automática pirolítica.

Remova todos os acessórios não adequados para a pirólise do forno antes de iniciar o processo de limpeza automática pirolítica. Isso também se aplica a acessórios adquiridos não compatíveis com pirólise.

Os seguintes acessórios listados são compatíveis com a pirólise e podem permanecer no forno durante a limpeza pirolítica:

- Grelhas laterais
- Trilho telescópico com grelha HF-CBBR 36-3
- Grelha HBBR 36-2

- Retire os acessórios que não são compatíveis com pirólise.
- Encaixe a grelha no nível de encaixe superior.

A sujeira grosseira no forno pode levar à formação intensa de fumaça. Devido a resíduos endurecidos, podem ocorrer alterações de cor ou partes foscas em superfícies esmaltadas.

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

Iniciar a limpeza pirolítica

 Risco de ferimentos devido a vapores nocivos.

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

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

Garanta a boa ventilação da cozinha durante a limpeza pirolítica. Evite que os odores passem para os demais ambientes.



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Evite que crianças toquem no forno durante a limpeza pirolítica.

- Selecione Pirolítico .
- Selecione o nível pirolítico de acordo com o grau de sujeira.
- Confirme com OK.

Siga as indicações que aparecem na tela.

- Confirme com OK.

É possível iniciar a limpeza pirolítica imediatamente ou adiar a hora de início.

Iniciar a limpeza pirolítica imediatamente

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

A limpeza pirolítica é iniciada.

A porta será bloqueada automaticamente. Em seguida, o aquecimento do forno e o ventilador de resfriamento ligam automaticamente.

A iluminação do forno não liga durante a limpeza pirolítica.

Aparece o tempo restante da limpeza pirolítica. Não pode ser alterado.

Se, entretanto, você selecionou um tempo mínimo, no final do tempo mínimo soa um sinal,  fica intermitente e o tempo começa a ser descontado. Ao tocar na tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*, os sinais acústicos e ópticos desligam.

Iniciar a limpeza pirolítica com atraso

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

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

Até à hora de início, é possível reajustar a hora de início através de Timer.

Assim que a hora de início for alcançada, o aquecimento do forno e o ventilador de resfriamento ligam automaticamente e no visor aparece o tempo restante.

Terminar a limpeza pirolítica

Assim que o tempo restante tiver decorrido, aparece a indicação de que a porta será desbloqueada.

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

- Confirme a indicação com OK.
- Selecione Fechar.
- Desligue o forno.

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Limpeza e cuidados do forno

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

Após a limpeza pirolítica, o forno ainda está quente. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.

Deixe as resistências, o interior do forno e os acessórios esfriarem antes de remover eventuais resíduos resultantes da limpeza pirolítica e lubrificar as grelhas laterais.

- Efetue a limpeza de eventuais resíduos resultantes da limpeza pirolítica (por ex., cinzas) que tenham permanecido no forno e nos acessórios compatíveis com limpeza pirolítica após a mesma e que possam se formar de acordo com o grau de sujeira do forno.
- Coloque algumas gotas de azeite em papel toalha e passe nas grelhas laterais.

A maior parte da sujeira pode ser facilmente eliminada com água quente, um pouco de detergente e uma esponja limpa ou um pano de microfibra úmido.

Dependendo do grau de sujeira, o vidro interno da porta pode ficar com uma película visível. Essa película pode ser eliminada com um raspador de vidro, uma esponja ou uma palha de aço inox (por exemplo, Spontex Spirinett) com um pouco de detergente.

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

Não limpe a junta de fibra de vidro. A vedação de fibra de vidro é essencial para uma boa vedação.

As superfícies esmaltadas podem ter a cor alterada permanentemente devido ao suco de fruta que tenha pingado. A alteração de cor não afeta as características do esmalte.

De qualquer forma, não tente remover essas manchas.

A limpeza pirolítica será interrompida

De forma geral, após a interrupção da limpeza pirolítica, a porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno seja inferior a 280 °C.

Os seguintes eventos fazem com que a limpeza pirolítica seja interrompida:

- Desligar o forno.

Se você desligar o forno, aparece no visor **Pirolítico interrompido**.

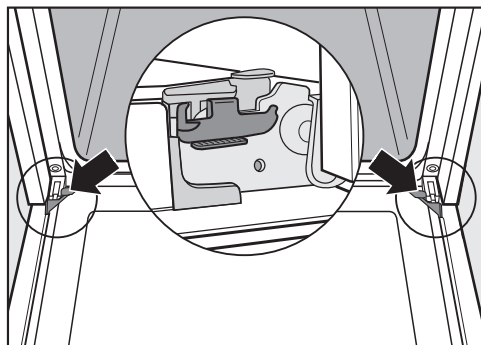
- Faltou energia elétrica.

Em caso de falta de energia elétrica, aparece no visor, após o retorno da rede, o seguinte: **Pirolítico interrompido**.

A porta será desbloqueada assim que a temperatura do forno for inferior a 280 °C e o forno estiver desligado.

Desmontar a porta

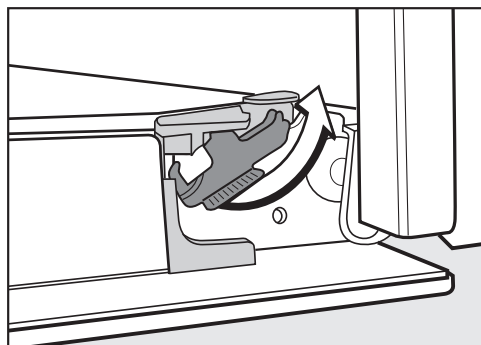
A porta pesa aprox. 22 kg.



A porta está unida às dobradiças através de fixadores.

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

- Abra a porta completamente.



- Desbloqueie os dispositivos de bloqueio girando-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 alça, pois eles podem se quebrar.

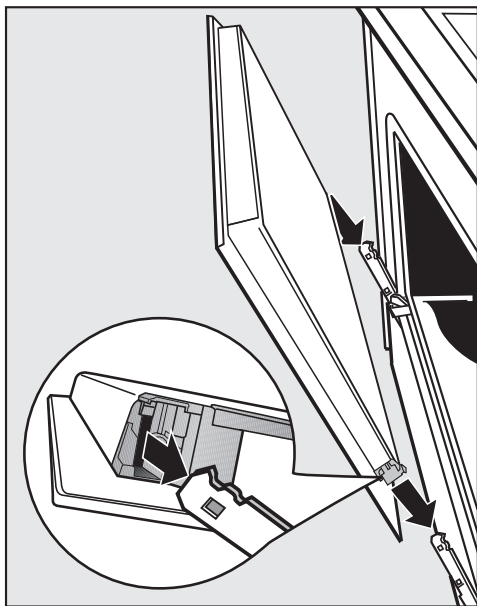
- Feche a porta até ao batente.



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

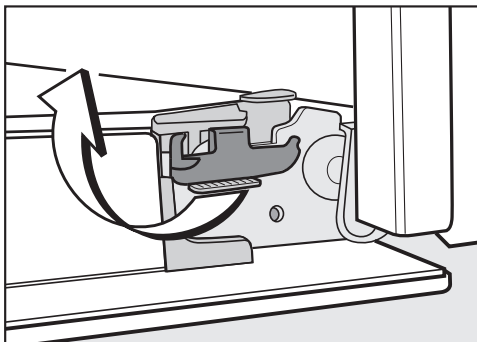
Limpeza e cuidados do forno

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 dispositivos de bloqueio não estiverem bloqueados, a porta pode soltar-se dos fixadores e ficar danificada. Volte impreterivelmente a bloquear os dispositivos de bloqueio.



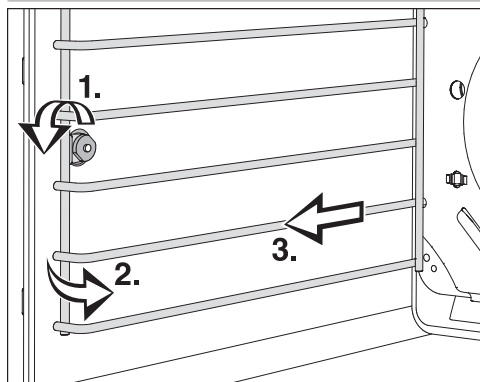
- Volte a bloquear os dispositivos de bloqueio, girando-os até ao batente na posição horizontal.

Remover grelhas laterais

⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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



- Solte o parafuso de pressão(1).
- Desencaixe as grelhas laterais da fixação (2.).
- Retire as grelhas laterais (3.).

A **montagem** é feita pela ordem inversa.

- Efetue a montagem correta das peças.

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

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

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

Problema	Causa e solução
No caso do primeiro funcionamento ou após um período de inatividade prolongado, o queimador não acende.	Eventualmente, podem existir resíduos de gás nos dutos. ■ Repita o processo de ignição, se necessário, várias vezes.
O queimador não acende após diversas tentativas.	O queimador não está montado corretamente. ■ Monte o queimador corretamente.
	A válvula de corte do gás não está aberta. ■ Abra a válvula de corte do gás.
	O queimador está molhado e/ou sujo. ■ Limpe e seque o queimador.
	As saídas de chama estão obstruídas e/ou molhadas. ■ Limpe e seque as saídas de chama.
A chama se apaga após a ignição.	As peças do queimador não estão colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
	Os eletrodos de ignição estão sujos. ■ Elimine a sujeira.
A chama do gás muda.	As peças do queimador não estão colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
	A cabeça do queimador ou os furos do tampo do queimador estão sujos. ■ Elimine a sujeira.
A chama se apaga durante o funcionamento.	As peças do queimador não estão colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
O dispositivo de ignição elétrico do queimador não funciona.	Os disjuntores elétricos foram desarmados. ■ Se necessário, solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço técnico da Miele.
	Existem restos de alimentos entre o eletrodo de ignição e a tampa do queimador. ■ Remova a sujeira (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção da placa a gás»).
A grelha e a chapa desligam/não podem ser ligadas	Assim que se inicia a limpeza pirolítica do forno, a grelha e a chapa são desligadas. Não se trata de uma avaria. O desligamento de segurança foi ativado. ■ Gire os botões seletores da grelha e da chapa para a posição <i>Off</i> . Assim que a limpeza pirolítica estiver concluída, você pode ligar novamente a grelha e a chapa.
	A grelha e a chapa não podem ser ligadas durante a limpeza pirolítica do forno. Não se trata de uma avaria. O desligamento de segurança foi ativado. ■ Gire os botões seletores da grelha e da chapa para a posição <i>Off</i> . Assim que a limpeza pirolítica estiver concluída, você pode ligar novamente a grelha e a chapa.
A grelha e a chapa não podem ser ligadas novamente imediatamente após serem desligadas	O aparelho realiza um teste de segurança antes que o eletrodo de ignição acenda. Não se trata de uma avaria. Após alguns segundos, o eletrodo de ignição faz um «clique» e acende o gás. ■ Pressione o botão seletor da grelha ou da chapa e gire-o para a esquerda para <i>High</i> até o queimador acender.
No caso de placas com gás LP, escuta-se um zumbido durante a fase de aquecimento da chapa.	Não se trata de uma avaria. O ruído para após alguns segundos.

Problema	Causa e solução
O visor está escuro.	Você selecionou a configuração Horas Indicação Desligado. Assim, o visor fica escuro quando o forno estiver desligado. ■ Logo ao ligar o forno, o menu principal aparece. Caso pretenda que a hora seja exibida permanentemente, selecione a configuração Horas Indicação Ativado. O forno não possui alimentação elétrica. ■ Verifique se o plugue do forno está encaixado na tomada. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desligou. Solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço técnico da Miele.
Não se ouve qualquer sinal sonoro.	Os sinais sonoros estão desligados ou muito baixos. ■ Ligue os sinais sonoros ou aumente o volume do sinal em Configurações Volume do sinal Sinais acústic..
O forno não aquece.	O modo de demonstração está ativado. Você pode selecionar pontos de menu e teclas táteis no visor, mas o aquecimento do forno não funciona. ■ Desative o modo de demonstração através de Configurações Agente Modo exposição Desligado.
Ao ligar, aparece Bloqueio funci.  no visor.	O bloqueio de funcionamento  está ativado. ■ Você pode desativar o bloqueio de funcionamento para um processo de cozimento tocando no símbolo  durante, pelo menos, 6 segundos. ■ Caso pretenda desligar permanentemente o bloqueio de funcionamento, selecione a configuração Segurança Bloqueio funci.  Desligado.

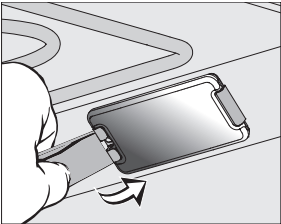
O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
As teclas táteis ou o sensor de aproximação não reagem.	Você selecionou a configuração Visor QuickTouch Desligado. Assim, as teclas táteis e o sensor de aproximação não reagem quando o forno está desligado. ■ Logo que ligar o forno, as teclas táteis e o sensor de aproximação reagem. Se pretender que as teclas táteis e o sensor de aproximação reajam sempre, mesmo quando o forno estiver desligado, selecione a configuração Visor QuickTouch Ativado.
	As configurações para o sensor de aproximação estão desligadas. ■ Altere as configurações do sensor de aproximação através de Configurações Comando por sensor.
	O sensor de aproximação está com defeito. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.
	O forno não está ligado à rede elétrica. ■ Verifique se o plugue do forno está encaixado na tomada. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desligou. Solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço técnico da Miele.
	Se o visor também não reagir, existe um problema no comando. ■ Toque na tecla ligar/desligar  até que o visor desligue e o forno reinicie.
Falha de energia: operação cancelada aparece no visor.	Faltou energia elétrica por um curto espaço de tempo. Um processo de cozimento sendo executado foi interrompido. ■ Desligue e volte a ligar o forno. ■ Reinicie o processo de cozimento.
Aparece no visor 12:00.	Faltou energia elétrica durante mais de 150 horas. ■ Configurar novamente as horas e a data.
Foi alcançado o tempo máximo de funcionamento aparece no visor.	O forno esteve funcionando durante um longo período. O desligamento de segurança foi ativado. ■ Confirme com OK. Depois disso, o forno está novamente pronto para funcionar.

Problema	Causa e solução
 Erro F32 aparece no visor.	O bloqueio da porta para a limpeza pirolítica não fecha. ■ Desligue e volte a ligar o forno. Em seguida, reinicie a limpeza pirolítica pretendida. ■ Se a indicação for exibida repetidamente, entre em contato com a assistência técnica da Miele.
 Erro F33 aparece no visor.	O bloqueio da porta para a limpeza pirolítica não abre. ■ Desligue e volte a ligar o forno. ■ Se o bloqueio da porta não abrir, entre em contato com o serviço técnico da Miele.
Aparece no visor Erro e um código de erro não mencionado aqui.	Um problema que você não consegue solucionar. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.
Sem sinal da sonda de temperatura. Altere o seu posicionamento aparece no visor.	O termômetro culinário começa a não ser reconhecido. ■ Altere o posicionamento do termômetro culinário no alimento. Se o termômetro culinário continuar a não ser reconhecido, o erro de recepção pode ter sido causado por outra fonte. Em circunstâncias adversas, a falha de recepção também pode ser causada pela proximidade de um aparelho micro-ondas, já que este opera em uma faixa de frequência similar ao termômetro culinário sem fio. ■ Desligue o micro-ondas enquanto estiver usando o termômetro culinário sem fio. Se o termômetro culinário continuar a não ser reconhecido, este apresenta defeito. Você pode obter um novo termômetro culinário com seu revendedor Miele ou na assistência técnica da Miele.
Comando de humidade avariado - Os programas automáticos decorrem sem humidade aparece após seleção de um programa automático no visor.	O sistema de evaporação apresenta defeito. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele. Também é possível deixar decorrer o programa automático sem umidade.
Após um processo de cozimento, é possível ouvir um ruído de funcionamento.	Após um processo de cozimento, o ventilador de resfriamento permanece ligado (consulte o capítulo «Configurações», seção «Ventilador de Resfriamento»).

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
O forno desligou-se automaticamente.	Por motivos de economia de energia, o forno desliga automaticamente se não efetuar qualquer operação dentro de um determinado espaço de tempo após ligar o forno o após o fim de um processo de cozimento. ■ ligue novamente o forno.
O bolo/doce está mal cozido.	A temperatura selecionada é diferente da indicada na receita. ■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita.
	As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita. ■ Verifique se alterou a receita. Devido à adição de mais líquido ou mais ovos, a massa fica mais úmida e necessita de um tempo de cozimento mais prolongado.
A cor do bolo/dos produtos panificados não é uniforme.	Selecionou uma temperatura ou um nível errado. ■ Há sempre alguma diferença na cor. Caso a diferença de cor 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 Aquecimento superior/inferior  . Utilize formas escuras e foscas.
Após a limpeza pirolítica, ainda existe sujeira no forno.	Na limpeza pirolítica são queimadas sujeiras que ficam reduzidas a cinzas. ■ Remova as cinzas com água quente, detergente e uma esponja limpa ou um pano de microfibras limpo e úmido. Se, para além disso, ainda existir sujeiras grosseiras, reinicie uma limpeza pirolítica, se necessário, com uma duração mais longa.
Ao inserir ou remover os acessórios, ouvem-se ruídos.	Devido à superfície das grelhas laterais resistentes à pirólise, ocorrem estes efeitos de fricção ao inserir ou retirar os acessórios. ■ Para reduzir estes efeitos de fricção, coloque algumas gotas de azeite em uma folha de papel toalha e passe nas grelhas laterais. Repita isso após cada limpeza pirolítica.

Problema	Causa e solução
A luz do forno desliga ao fim de um curto espaço de tempo.	Você selecionou a configuração Iluminação «Ativ.» durante 15 s. ■ Se pretender ligar a iluminação interna do forno durante o processo de cozimento, selecione a configuração Iluminação Ativado.
A iluminação interna do forno está desligada ou não liga.	Você selecionou a configuração Iluminação Desligado. ■ Ligue a iluminação interna do forno durante 15 segundos ao selecionar a tecla tátil <i>Light (Iluminação)</i>. ■ Caso pretenda, selecione a configuração Iluminação Ativado ou «Ativ.» durante 15 s. A iluminação interna do forno está com defeito. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.
A luz do forno não acende. 	A lâmpada halógena está com defeito. ⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes. O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios. Deixe as resistências, o forno e os acessórios resfriarem antes de efetuar a limpeza manual. A queda pode danificar a tampa da lâmpada. Ao desmontar, segure na proteção da lâmpada para que ela não caia. Como proteção, coloque, por ex., um pano de prato no fundo da parte interna do forno e na porta aberta. ■ Desligue o forno da rede elétrica. Para isso, desligue o conector da tomada ou desligue o disjuntor do quadro elétrico. ■ Solte a tampa da lâmpada retirando-a da armação por trás com a espátula fornecida. ■ Não toque na lâmpada halógena com os dedos. Siga as indicações do respectivo fabricante. Retire a lâmpada halógena. ■ Substitua a lâmpada halógena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, plugue G9). ■ Engate a tampa da lâmpada na parte dianteira e pressione-a novamente no suporte. ■ Ligue novamente o forno à rede elétrica.

Serviço de assistência técnica

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

Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

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

Assistência técnica

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

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

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

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

Placa de identificação

A placa de identificação está localizada atrás do painel do rodapé. O painel de rodapé está fixado ao rodapé do Range Cooker por meio de ímãs, podendo assim ser facilmente removido e fixado novamente.

Ali você encontra a designação do modelo do seu Range Cooker, o número de fabricação, bem como os dados de conexão (tensão da rede/frequência/potência máxima de conexão).

Mantenha essa informação sempre disponível, se tiver dúvidas ou problemas, para que a Miele possa ajudá-lo de forma direcionada.

Descarte dos materiais de embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e em compatibilidade com o meio ambiente e, por isso, são recicláveis.

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

Descarte de aparelho antigo

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



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

Legenda

PT	BR
Aplic. Especiais	Aplicações especiais
Aqueci. Inferior	Aquecimento inferior
Bloqueio funci.	Bloqueio funcion
Bloqu.de teclas	Bloqueio de teclas
Arrefecimento rápido	Resfriamento rápido
Durante o proc. confeção	Durante o proc. cozimento
Funcio. suplem. ventila. arrefeci.	Funcio. suplem. ventila. resfriamento
Modo exposição	Modo Showroom
Progra. Sabbat	Programa Sabbat
Regulações	Configurações
Regulações de fábrica	Configurações de fábrica
Regulações do aparelho	Configurações do aparelho
Secar/Desidrat.	Secar/Desidratar
Sinais acústic.	Sinais acústicos
Tabuleiro	Bandeja
Tabuleiro universal	Assadeira universal
Tempo curto	Tempo mínimo

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

Além disso, no presente aparelho estão incluídos componentes de software que são transmitidos sob condições de licença de Open Source. Você pode consultar os componentes de Open Source incluídos, juntamente com as declarações de direitos autorais correspondentes, cópias das respectivas condições de licença aplicáveis, bem como, se necessário, outras informações no aparelho em Configurações | Informações legais | Licenças de Open Source. Os regulamentos referentes à responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas em relação aos respectivos detentores de direitos.

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

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

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

Direitos autorais e de licenças para o módulo de comunicação

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

Além disso, no presente módulo de comunicação, estão incluídos componentes de software que são distribuídos sob condições de licença Open Source. Você pode consultar os componentes Open Source incluídos juntamente com as declarações de direitos autorais correspondentes, cópias das respectivas condições de licença aplicáveis, bem como, se aplicável, mais informações localmente via IP usando um navegador da web (http://<ip_adresse>/Licenses). Os regulamentos referentes à responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas em relação aos respectivos detentores de direitos.

Miele do Brasil

Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819

Sao Paulo – SP – CEP 01441 000

Fone: (11) 3061-0430

Brasil

www.mielebrasil.com.br

Endereço do fabricante:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemanha

HR 1934-3 G, HR 1934-3 LP, HR 1935-3 G,
HR 1935-3 LP, HR 1936-3 G, HR 1936-3 LP